

Fam. Cortinês

OLIVAL DOS SUMAGRAIS
AZEITE VIRGEM EXTRA



Paulo Coutinho

Azeite Virgem Extra - Olival dos Sumagrais, Colheita 2020



OLIVAL DOS SUMAGRAIS

Olival centenário adquirido no início de 2020 a tempo de iniciar a sua exploração e preparar a presente colheita.

Entra de imediato em quarentena por forma iniciar a sua conversão ao método de Agricultura Biológica. É uma parcela contigua à Vinha da Fonte, vinha essa em método de produção biológico desde 2016.



SOLO

Terreno xistoso, assente em patamares suportados por muros de xisto e taludes.



Celeirós do Douro / Sabrosa / Cima-Corgo

Altitude: 450-480 metros

Orientação: SE

Área: 2700 metros²(0,27ha)

Local Google: Olival dos Sumagrais





CULTIVARES

Variedades tradicionais do Douro.

Iremos nos próximos tempos proceder à identificação das variedades, sendo certo que é tarefa árdua, pois é natural que já existam aí cruzamentos de diferentes espécies.



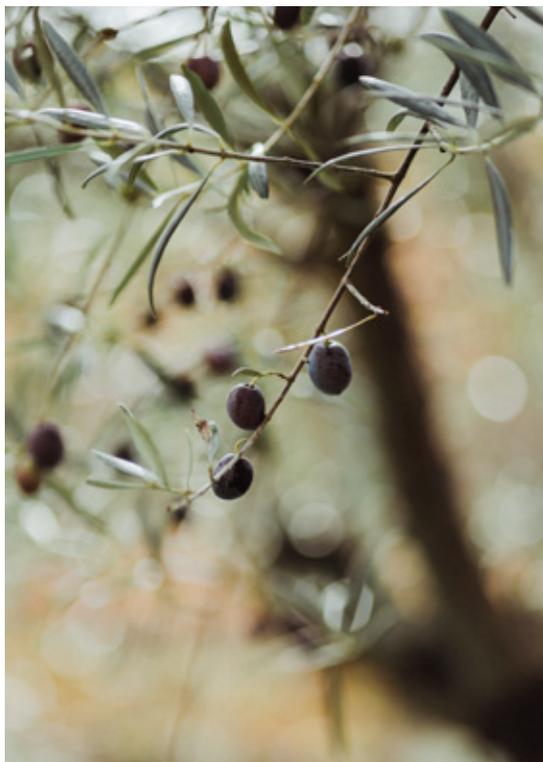
COLHEITA TEMPORÃ

Realizada no dia 26 de Outubro 2020 com recurso a vibrador como meio principal, e a tradicional vara de carbono. Recolha e transporte para o lagar em caixas ventiladas.



EXTRACÇÃO A FRIO

Extração do azeite em lagar de referência (Casa de Santo Amaro), que possui moinho de granito para a trituração, seguindo-se um processo de extração a frio, usando apenas processos mecânicos e físicos.





ANÁLISE TÉCNICA

Acidez: 0,12 %

Ind. Peróxidos (meq O₂/Kg): 6,9

K232: 1,89

K268: 0.11

ΔK: 0,00

Ceras (mg/Kg) : 43,9



PERFIL SENSORIAL

Frutado: 4,9 (Verde)

Amargo: 3,2

Picante: 2,8



NOTA DE PROVA

Notas muito frescas, frutado de azeitona verde, folha verde de oliveira, erva e especiaria. Belo equilíbrio amargo e picante em boca. Notas acentuadas de frutos secos, nomeadamente amêndoas e nozes. Final longo e equilibradíssimo. Sempre muito elegante.



INFO NUTRICIONAL POR 100 ML

Energia: 3421 Kj . 821 Kcal

Lípidos: 91,2 g

Dos quais Ácidos Gordos Saturados: 13,1 g

Hidratos de Carbono: 0 g

Dos quais açúcares: 0 g

Proteínas: 0 g

Sal: 0g





HARMONIZAÇÃO

Indicado para acompanhar a frio, com as suas saladas, temperar os seus pratos preferidos, ou simplesmente “molhar o pão” antes de cada refeição com umas sementes de sésamo tostadas e temperadas com flor de sal. Não deixe ainda de o testar nas suas sobremesas, à base de chocolates ou doces de ovos, simplesmente deixando cair um fio por cima antes de começar a comer.



COMO O GUARDAR

O azeite é puro sumo de azeitona.

Conservar ao abrigo da luz, ar, fontes de calor e odores intensos, principalmente depois da garrafa aberta!



