



Paulo Coutinho 2023 / Olival dos Sumagrais / Azeite Extra Virgem Biológico

Este azeite biológico é mais um exemplo da filosofia de produção da Paulo Coutinho Wines. Adquirido em 2020, foi imediatamente convertido para o método de agricultura biológica, uma vez que está localizado junto à Vinha da Fonte, certificada desde 2016. Trata-se de um olival centenário, com variedades tradicionais do Douro, num terreno íngreme de encosta, onde gradualmente vamos recuperar e dignificar esta parcela que respira Douro, tradição e agora começa a pulsar cheia de vida!

INFORMAÇÃO OLIVÍCOLA/ORIGEM

VARIEDADES

Variedades tradicionais do Douro, onde contamos que já existam aí cruzamentos de diferentes espécies.

COLHEITA Realizada no dia 31 de Outubro 2023 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 Processo de extração a frio, usando apenas processos mecânicos e físicos. Não podemos esquecer que azeite, é puro sumo de azeitona.

ANÁLISE TÉCNICA (Lote AS23)

Acidez: 0,17; Peróxidos 8,8

PERFIL SENSORIAL

Frutado: 5,0 (Verde)

Amargo: 3,0

Picante: 2,8

SUGESTÃO Perfeito para acompanhar a frio, seja com saladas frescas, para temperar os seus pratos favoritos, ou simplesmente para molhar o pão antes de cada refeição, especialmente com sementes de sésamo tostadas e temperadas com flor de sal. Não deixe também de experimentá-lo em sobremesas, como chocolates ou doces de ovos, basta regar um fio por cima antes de começar a saborear...

