



# GOLPE BRANCO - ORGÂNICO



## País / Região / Sub-região

Portugal / Douro / Mêda



## Vinhedo

Vinhas plantadas há mais de 20 anos em solos xistosos com partes graníticas entre 530 e 600m acima do nível do mar. O clima é muito seco durante todo o ano, com baixos níveis de precipitação. Devido aos invernos mais longos, o ciclo da vinha atrasa de 2 a 3 semanas em relação ao resto do Vale do Douro. Durante o verão, a amplitude térmica entre o dia e a noite promove uma boa maturação fenólica e alcoólica ao mesmo tempo que mantém uma acidez alta e um baixo pH.



## Uva

60% Viosinho, 40% Rabigato e Gouveio



## Safra

2022



## Teor alcoólico

12,5%



## Colheita

Manual



## Vinificação

A fermentação ocorreu em depósito de inox com controle de temperatura, seguindo-se período de estágio sur lies com batonnage. Durante o estágio não são efetuadas trasfegas tentando respeitar ao máximo o caráter das uvas produto de um terroir único e 10% do lote estagiou em barricas usadas de carvalho francês.



## Notas de Degustação

Tons de amarelo e verde com aspecto brilhante. No nariz apresenta um intenso aroma cristalino e complexo de fruta madura, com notas de toranja e a mineralidade característica da casta Rabigato. Na boca é um vinho marcante, com uma acidez viva e equilibrada, provocando um final longo, com aromas cítricos e minerais. Temperatura de serviço: 8 a 10° C.



## Harmonização

Combina com pratos de peixe, marisco e massas.



## Sobre a Vinícola

A Família Carvalho Martins gere a Quinta Vale do Olmo há quatro gerações. A vinha está localizada na Região Demarcada do Douro e foi plantada em solos xistosos a 550 metros de altitude, na zona de Mêda (Douro Superior). Tudo começou com o bisavô, que plantou a primeira vinha no início do século XX. Nos anos de 1980, os pais, decidiram alargar a vinha existente chegando aos 25 hectares que hoje se encontram plantados. Durante anos, as uvas provenientes da Quinta eram vendidas às casas mais emblemáticas do Vale do Douro. Seus filhos desde cedo se habituaram aos rituais da viticultura, porém, seguiram caminhos profissionais distintos. Até que um dia, reencontraram-se em Mêda para aproveitar o elevado potencial das uvas. Resolveram dar o “golpe”. Construíram uma adega que os permite controlar todo o processo de vinificação, feito segundo práticas enológicas rigorosas, de produzir vinhos que respeitam o terroir, destacando a mineralidade e a frescura que ambos gostam nos vinhos. Assim, estabeleceram um “pacto” com a família, a quinta e a região renovando o legado que lhes foi transmitido.



Safra 2019



Safras 2016 e 2018