



GOLPE TINTO - ORGÂNICO



País / Região / Sub-região

Portugal / Douro / Mêda



barricas novas e usadas de carvalho francês durante 18 meses. Durante o estágio não foram efetuadas trasfegas respeitando assim o caráter das uvas.



Vinhedo

Vinhas plantadas entre 20 e 30 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 mantendo uma acidez alta e um baixo pH.



Notas de Degustação

Tons violetas com corpo denso. No nariz é intenso com aromas de amoras e frutos do bosque típicos da casta Touriga Nacional. Na boca é um vinho elegante, mineral, com estrutura e taninos finos, com notas de frutos do bosque. Final de boca longo e com uma acidez marcada e equilibrada, o que indica uma boa capacidade de envelhecimento. Temperatura: 14 a 16° C.



Uva

Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca



Harmonização

Ideal com churrasco, pratos mais condimentados e queijos maturados.



Safra

2019



Teor alcoólico

13,5%



Colheita

Manual



Vinificação

A fermentação ocorreu em um só depósito de inox com controle de temperatura, de forma a garantir um lote homogêneo, único e singular. Após a fermentação parte do vinho estagiou em

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 2017



Safras 2015 e 2016