



# GOLPE TINTO RESERVA - ORGÂNICO



## País / Região / Sub-região

Portugal / Douro / Mêda



## Vinhedo

Vinhas plantadas com mais de 25 anos em solos xistosos com partes graníticas entre 530 e 600 m 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

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinto Cão



## Safra

2020



## Teor alcoólico

14,5%



## Colheita

Manual



## Vinificação

As uvas tintas são selecionadas das melhores parcelas da vinha e são vinificadas em conjunto. 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 barricas novas de



## Notas de Degustação

Cor retinta profunda e densa com reflexos violáceos. Aroma intenso frutado silvestre com particular ênfase em amora e framboesa, mostra depois um lado floral com notas de violetas. Nuances de cacau, pimenta branca e grafite completam este bouquet. Ataque compacto e harmonioso, com untuosidade e volume de boca. Sabor fresco, vivo e muito silvestre. Acetinado na textura e de taninos muito finos e suaves a conferir sabor persistente. Temperatura de serviço: 16 a 18° C.



## Harmonização

Acompanha maravilhosamente feijoada, pratos mais condimentados e bacalhau.



## 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.



Safras 2015 e 2017