



PACTO PALHETE - 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

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz e Tinto Cão



Safra

2022



Teor alcoólico

12,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Uvas provenientes da parcela mais alta da vinha que foram selecionadas para dar forma ao vinho através de uma vinificação em bica aberta. A fermentação ocorreu em depósito de aço inox com controle de temperatura.

Na metade do processo, foram adicionadas massas vinícas (casca e semente) dos vinhos tintos da família. Após a fermentação, o vinho estagiou por um período de 6 meses em barricas usadas de carvalho francês.



Notas de Degustação

Cor leve com tonalidade lilás. No nariz apresenta um intenso aroma de fruta fresca. Na boca, o vinho é leve e demonstra um final elegante. Nova interpretação dum clássico de Mêda. Recomenda-se tomar mais frio. Temperatura de serviço: 8 a 10° C.



Harmonização

Vinho tinto com pouca estrutura para se beber fresco muito polivalente à mesa; churrasco, aperitivo, prato de massas ou até com feijoada.



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.