ARVAD

VINHO REGIONAL ALGARVE

TOURIGA NACIONAL

VINHO TINTO - 2023

ARVAD significa refúgio e foi o nome inicialmente atribuído há mais de 2.500 anos pelos povos fenícios ao rio Arade. Estendendo-se pela margem esquerda deste rio, a vinha enraíza-se na encosta orientada a norte com uma vista privilegiada sobre Silves.

CASTAS	TOURIGA NACIONAL
GEOLOGIA DO SOLO	ARGILO CALCÁRIO
CLIMA	MEDITERRÂNEO COM INFLUÊNCIA ATLÂNTICA
MÉTODO DE CULTIVO	CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM TALÃO
PRODUÇÃO MÉDIA	5.900 KG/HA
PROCESSO DE VINIFICAÇÃO	VINDIMA MANUAL PARA CAIXAS DE 15 KG, SELEÇÃO DE UVA E FERMENTAÇÃO DURANTE 10 DIAS A 22ºC. MACERAÇÃO PROLONGADA DURANTE UMA SEMANA SEGUIDO DE ESTÁGIO EM BARRICAS USADAS DE CARVALHO FRANCÊS DURANTE 11 MESES.
QUANTIDADE PRODUZIDA	4.000 GARRAFAS

CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL	14% VOL
ACIDEZ TOTAL	5.1G/L
PH	3.59
AÇÚCARES TOTAIS	0.8G/L

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPETO VISUAL	COR RUBI FECHADO.
ASPETO OLFATATIVO	AS NOTAS DE VIOLETAS E BERGAMOTA, CARACTERÍSTICAS DA CASTA, SÃO ENVOLVIDAS POR FRUTOS PRETOS MADUROS E NUANCES BALSÂMICAS, ENQUANTO AS SUBTIS NOTAS DAS BARRICAS ONDE ESTAGIOU COMPLETAM HARMONIOSAMENTE A PROVA.
ASPETO GUSTATIVO	TEM UMA PROVA MUITO ENVOLVENTE, SUAVE MAS DE GRANDE PERSISTÊNCIA.
ACOMPANHAMENTO	IDEAL PARA ACOMPANHAR ALGUNS PRATOS DE BACALHAU, CARNES VERMELHAS E QUEIJOS DE MASSA MOLE. DEVE SER SERVIDO A 16/18ºC DE TEMPERATURA.

