

ARVAD

VINHO REGIONAL ALGARVE

VINHO BRANCO

2024

ARVAD significa refúgio e foi o nome inicialmente atribuído há mais de 2.500 anos pelos povos íberos 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

ARINTO, ALVARINHO E SAUVIGNON BLANC

GEOLOGIA DO SOLO

ARGILO CALCÁRIO

CLIMA

MEDITERRÂNEO COM INFLUÊNCIA ATLÂNTICA

MÉTODO DE CULTIVO

CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM VARA

PRODUÇÃO MÉDIA

6.200 KG/HA

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

VINDIMA MANUAL, FERMENTADO PARCIALMENTE EM DÉPÓSITO INOX,
2% EM BARRICA USADA DE CARVALHO FRANCÊS. ESTÁGIO SOBRE AS
BORRAS FINAS DURANTE 5 MESES ANTES DE SER ENGARRAFADO.

QUANTIDADE PRODUZIDA

41.253 GARRAFAS

CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL

12% VOL

ACIDEZ TOTAL

6.1G/L

PH

3.3

AÇÚCARES TOTAIS

<0.6G/L

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPETO VISUAL

AMARELO ESVERDEADO.

ASPETO OLFATITIVO

AS ELEGANTES E DISCRETAS NOTAS DE FRUTOS CITRINOS E
ERVA DOCE SÃO ENVOLVIDAS POR UMA MINERALIDADE
VIBRANTE, REFLETINDO A FORÇA DE UM TERROIR ÚNICO.

ASPETO GUSTATIVO

COMBINA UMA GRANDE FRESCURA E MINERALIDADE,
COM SUAVIDADE E VOLUME. O FINAL DE PROVA
É MUITO PERSISTENTE.

ACOMPANHAMENTO

HARMONIZA NA PERFEIÇÃO COM ENTRADAS, PERCEBES,
PRATOS DE PEIXE, ALGUMAS CARNES BRANCAS,
QUEIJOS E TARTE DE MAÇÃ.

