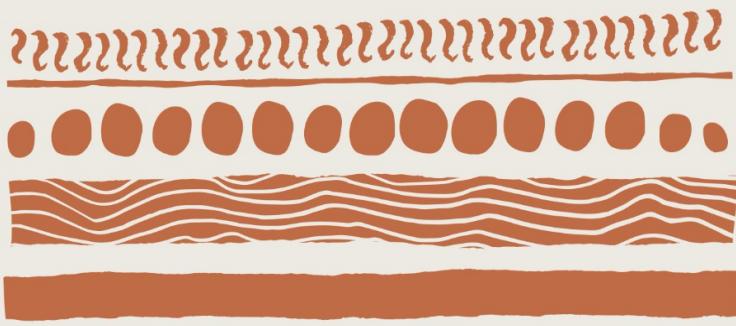


# ARVAD

VINHO REGIONAL ALGARVE

VINHO TINTO · 2019



**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, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon.

**Geologia do solo** Argilo calcário

**Clima** Mediterrâneo com influência Atlântica

**Método cultivo** Condução ao alto com poda e talão

**Produção média** 2.500Kg/ha

**Processo vinificação** Vindima manual para caixas de 15Kg, seleção de uva e fermentação durante 10 dias a 24°C. Estágio parcial em barricas de carvalho francês durante 9 meses..

**Quantidade Produzida** 16.054 garrafas

## CONTROLO ANALÍTICO

**Álcool** 13,5% vol

**Acidez Total** 5,7

**pH** 3,6

**Açucares Totais** 0,6

## CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

**Aspetto visual** Cor rubi fechado.

**Aspetto olfativo** Elegante combinação de frutos vermelhos maduros e notas balsâmicas. Subtilmente vão surgindo notas de especiarias e algumas sugestões de baunilha..

**Aspetto gustativo** Cheio mas simultaneamente elegante, mostra a frescura que a proximidade do mar lhe confere. É cativante pela sua textura sedosa não deixando de ser vibrante e firme. A sensação de frescura e elegância acompanha um longo final.

**Acompanhamento** Particularmente agradável para acompanhar uma refeição com uma entrada, pratos de carne ou mesmo por si só, em qualquer ocasião. Deve ser servido a 16/18°C de temperatura.



Enólogo: Bernardo Cabral