

# 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.

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Castas</b>               | Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon.  |
| <b>Geologia do solo</b>     | Argilo calcário  |
| <b>Clima</b>                | Mediterrâneo com influência Atlântica  |
| <b>Método cultivo</b>       | Condução ao alto com poda e talão  |
| <b>Produção média</b>       | 2.500Kg/ha   |
| <b>Processo vinificação</b> | 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.. |
| <b>Quantidade Produzida</b> | 16.054 garrafas  |

## CONTROLO ANALÍTICO

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| <b>Álcool</b>          | 13,5% vol |
| <b>Acidez Total</b>    | 5,7       |
| <b>pH</b>              | 3,6       |
| <b>Açúcares Totais</b> | 0,6       |

## CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Aspeto visual</b>    | Cor rubi fechado.  |
| <b>Aspeto olfativo</b>  | Elegante combinação de frutos vermelhos maduros e notas balsâmicas. Subtilmente vão surgindo notas de especiarias e algumas sugestões de baunilha..  |
| <b>Aspeto gustativo</b> | 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. |
| <b>Acompanhamento</b>   | 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