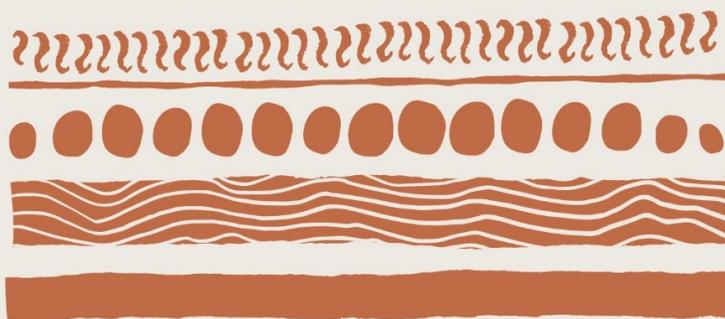


ARVAD

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	Argiloso calcário
Clima	Mediterrâneo com influência Atlântica
Método de 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
Açúcares totais	0,6

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

Aspeto visual	Cor rubi fechado.
Aspeto olfativo	Elegante combinação de frutos vermelhos maduros e notas balsâmicas. Subtilmente vão surgindo notas de especiarias e algumas sugestões de baunilha.
Aspeto 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