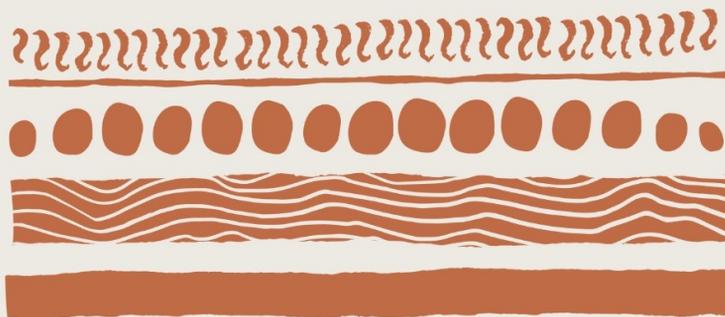


# ARVAD

VINHO REGIONAL ALGARVE

VINHO BRANCO - 2020



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>	Alvarinho, Arinto e Sauvignon Blanc
<b>Geologia do solo</b>	Argilo calcário
<b>Clima</b>	Mediterrâneo com influência Atlântica
<b>Método de cultivo</b>	Condução ao alto com poda em talão
<b>Produção média</b>	4.100Kg/ha
<b>Processo vinificação</b>	Vindima manual, fermentado parte em depósito inox e 6% em barrica usada de carvalho Francês.
<b>Quantidade produzida</b>	10.133 garrafas

## CONTROLO ANALÍTICO

<b>Álcool</b>	13% vol
<b>Acidez total</b>	6,2
<b>pH</b>	3,4
<b>Açúcares totais</b>	0,8

## CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

<b>Aspeto visual</b>	Amarelo esverdeado.
<b>Aspeto olfativo</b>	Aromaticamente muito atrativo, dominado por notas de citrinos e fruto tropical envolvido em grande frescura e mineralidade.
<b>Aspeto gustativo</b>	Na boca é envolvente, com uma acidez e mineralidade refrescantes. O final de prova é longo.
<b>Acompanhamento</b>	Harmoniza na perfeição com entradas, percebes, pratos de peixe, algumas carnes brancas, queijos e tarte de maçã.



Enólogo: Bernardo Cabral