

ARVAD

VINHO REGIONAL ALGARVE

NEGRA MOLE 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	NEGRA MOLE
GEOLOGIA DO SOLO	ARGILO CALCÁRIO
CLIMA	MEDITERRÂNEO COM INFLUÊNCIA ATLÂNTICA
MÉTODO CULTIVO	CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM TALÃO
PRODUÇÃO MÉDIA	4.500KG/HA
PROCESSO VINIFICAÇÃO	VINDIMA MANUAL PARA CAIXAS DE 15 KG, SELEÇÃO DE UVA E FERMENTAÇÃO DURANTE 10 DIAS A 22°C SEGUIDA DE MACERAÇÃO DURANTE 1 MÊS.
QUANTIDADE PRODUZIDA	2.000 GARRAFAS

CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL	12,5% VOL
ACIDEZ TOTAL	5G/L
PH	3,5
AÇÚCARES TOTAIS	0,8G/L

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPETO VISUAL	COR RUBI MUITO ABERTO.
ASPETO OLFATIVO	É NUM FUNDO DE NOTAS DE CEREJA E FRAMBOESAS FRESCAS QUE SE VÃO MOSTRANDO, DELICADAMENTE COMBINADAS, ALGUMAS ERVAS AROMÁTICAS.
ASPETO GUSTATIVO	MOSTRA TODA A ELEGÂNCIA DA CASTA NEGRA MOLE, VIBRANTE, MUITO SUAVE E MEDIANAMENTE LONGA.
ACOMPANHAMENTO	IDEAL COM APERITIVOS OU ACOMPANHANDO SALADAS, PRATOS DE PEIXE NO FORNO, COMIDAS ASIÁTICAS OU CARNES BRANCAS. DEVE SER SERVIDO A 12°C DE TEMPERATURA.

