

# 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.

---

CASTAS	ALVARINHO, ARINTO E SAUVIGNON BLANC
GEOLOGIA DO SOLO	ARGILO CALCÁRIO
CLIMA	MEDITERRÂNEO COM INFLUÊNCIA ATLÂNTICA
MÉTODO CULTIVO	CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM TALÃO
PRODUÇÃO MÉDIA	4.100KG/HA
PROCESSO VINIFICAÇÃO	VINDIMA MANUAL, FERMENTADO PARTE EM DEPÓSITO INOX E 6% EM BARRICA USADA DE CARVALHO FRANCÊS.
QUANTIDADE PRODUZIDA	10.133 GARRAFAS

### CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL	13% VOL
ACIDEZ TOTAL	6,2G/L
PH	3,4
AÇÚCARES TOTAIS	0,8G/L

### CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPETO VISUAL	AMARELO ESVERDEADO.
ASPETO OLFATIVO	AROMATICAMENTE MUITO ATRATIVO, DOMINADO POR NOTAS DE CITRINOS E FRUTO TROPICAL ENVOLVIDO EM GRANDE FRESCURA E MINERALIDADE.
ASPETO GUSTATIVO	NA BOCA É ENVOLVENTE, COM UMA ACIDEZ E MINERALIDADE REFRESCANTES. O FINAL DE PROVA É LONGO.
ACOMPANHAMENTO	HARMONIZA NA PERFEIÇÃO COM ENTRADAS, PERCEBES, PRATOS DE PEIXE, ALGUMAS CARNES BRANCAS, QUEIJOS E TARTE DE MAÇÃ.

