

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	CABERNET SAUVIGNON (70%), ALICANTE BOUSCHET (20%) E TOURIGA NACIONAL (10%)
GEOLOGIA DO SOLO	ARGILO CALCÁRIO
CLIMA	MEDITERRÂNEO COM INFLUÊNCIA ATLÂNTICA
MÉTODO CULTIVO	CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM TALÃO
PRODUÇÃO MÉDIA	5.800KG/HA
PROCESSO VINIFICAÇÃO	VINDIMA MANUAL PARA CAIXAS DE 15 KG, SELEÇÃO DE UVA E FERMENTAÇÃO DURANTE 10 DIAS A 24°C. ESTÁGIO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS DURANTE 10 MESES.
QUANTIDADE PRODUZIDA	3.458 GARRAFAS 0,75L 396 GARRAFAS 1,5L

CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL	14% VOL
ACIDEZ TOTAL	5,9G/L
PH	3,5
AÇÚCARES TOTAIS	0,2G/L

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPECTO VISUAL	COR RUBI FECHADO.
ASPECTO OLFATIVO	REALÇA UMA PROVA MUITO COMPLETA, ONDE FRUTAS COMO CASSIS E FRAMBOESA MADURA, E AINDA TABACO E ESPECIARIAS, CONVIVEM HARMONIOSAMENTE.
ASPECTO GUSTATIVO	TEM UMA PROVA VIBRANTE, ENVOLVENTE E CHEIA, COM TANINOS PRESENTES MAS DE GRANDE QUALIDADE GARANTINDO A LONGEVIDADE DESTA VINHA. O FINAL É PROFUNDO E MUITO PERSISTENTE.
ACOMPANHAMENTO	PARTICULARMENTE AGRADÁVEL PARA ACOMPANHAR PRATOS DE CARNES VERMELHAS GRELHADAS OU CONFECIONADAS, PRATOS DE CAÇA E QUEIJOS CURADOS. DEVE SER SERVIDO A 16/18°C DE TEMPERATURA.

