

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	ARGILO CALCÁRIO
CLIMA	MEDITERRÂNEO COM INFLUÊNCIA ATLÂNTICA
MÉTODO CULTIVO	CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM TALÃO
PRODUÇÃO MÉDIA	2.500KG/HA
PROCESSO VINIFICAÇÃO	VINDIMA MANUAL PARA CAIXAS DE 15 KG. 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	5,7G/L
PH	3,6
AÇÚCARES TOTAIS	0,6G/L
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 ELEGANTE. A ELEGÂNCIA E A SENSÇÃO DE FRESCURA QUE A PROXIMIDADE DO MAR LHE CONFERE ACOMPANHAM UM LONGO FINAL. É CATIVANTE PELA SUA TEXTURA SEDOSA, NÃO DEIXANDO DE SER VIBRANTE E FIRME.
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.

