

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 DE CULTIVO

CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM TALÃO

PRODUÇÃO MÉDIA

5.500 KG/HA

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

VINDIMA MANUAL PARA CAIXAS DE 15 KG, SELEÇÃO DE UVA E FERMENTAÇÃO DURANTE 15 DIAS A 22°C SEGUIDA DE MACERAÇÃO PROLONGADA DURANTE 4 SEMANAS. ESTÁGIO EM ÂNFORAS DE TERRACOTA DE 750 LITROS DURANTE 8 MESES.

QUANTIDADE PRODUZIDA

15.000 GARRAFAS

CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL

12.5% VOL

ACIDEZ TOTAL

5G/L

PH

3.4

AÇÚCARES TOTAIS

<0.6G/L

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPECTO VISUAL

COR RUBY MUITO ABERTO.

ASPECTO OLFATATIVO

COM AROMA A MORANGOS FRESCOS, CEREJAS E FRAMBOESAS, MOSTRA ENCANTADORAS NOTAS DE BARRO E ERVAS AROMÁTICAS NUM SEGUNDO PLANO, QUE CONFEREM UM CARACTER ÚNICO A ESTE VINHO.

ASPECTO GUSTATIVO

MOSTRA TODA A ELEGÂNCIA DA CASTA NEGRA MOLE, VIBRANTE, MUITO SUAVE E MEDIANAMENTE LONGA.

ACOMPANHAMENTO

IDEAL COM APERITIVOS OU ACOMPANHANDO SALADAS, PIZZAS, SARDINHAS ASSADAS OU ATUM BRASEADO. DEVE SER SERVIDO A 12°C DE TEMPERATURA.

