

ARVAD significa refúgio e foi o nome inicialmente atribuído há mais de 2.500 anos pelos povos íenécios 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, ALICANTE BOUSCHET E TOURIGA NACIONAL
GEOLOGIA DO SOLO	ARGILO CALCÁRIO
CLIMA	MEDITERRÂNEO COM INFLUÊNCIA ATLÂNTICA
MÉTODO DE CULTIVO	CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM TALÃO
PRODUÇÃO MÉDIA	6.200 KG/HA
PROCESSO DE VINIFICAÇÃO	VINDIMA MANUAL SEGUIDA DE SELEÇÃO DE UVA E FERMENTAÇÃO DURANTE 10 DIAS A 24°C. MACERAÇÃO PROLONGADA DURANTE 2 SEMANAS. ESTÁGIO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS DURANTE 13 MESES.
QUANTIDADE PRODUZIDA	3.500 GARRAFAS
CONTROLO ANALÍTICO	
ÁLCOOL	13.5% VOL
ACIDEZ TOTAL	5.2G/L
PH	3.6
AÇÚCARES TOTAIS	1.1G/L
CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA	
ASPETO VISUAL	COR RUBI FECHADO.
ASPETO OLFATATIVO	COMPLEXO, COM FRUTA ESCURA E VERMELHA (AMEIXA PRETA, MORANGO MADURO, CASSIS) E ELEGANTES NOTAS ESPECIADAS HARMONIZADAS COM AROMAS TOSTADOS DAS EXCELENTE BARRICAS ONDE ESTAGIOU DURANTE 13 MESES.
ASPETO GUSTATIVO	TEM UMA PROVA CHEIA E ENVOLVENTE, COM TANINOS SUAVES E DE GRANDE QUALIDADE GARANTINDO A LONGEVIDADE DE UM GRANDE VINHO. O FINAL É PROFUNDO E MUITO PERSISTENTE.
ACOMPANHAMENTO	PARTICULARMENTE AGRADÁVEL PARA ACOMPANHAR PRATOS DE CARNE VERMELHA GRELHADAS OU CONFECIONADAS, PRATOS DE CAÇA E QUEIJOS CURADOS. DEVE SER SERVIDO A 16/18°C DE TEMPERATURA.

