

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, 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 | |
| ASPECTO VISUAL | COR RUBI FECHADO. |
| ASPECTO 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. |
| ASPECTO 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. |

