

ARVAD

VINHO REGIONAL ALGARVE

VINHO BRANCO

2023

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	ALVARINHO, ARINTO E SAUVIGNON BLANC
GEOLOGIA DO SOLO	ARGILO CALCÁRIO
CLIMA	MEDITERRÂNEO COM INFLUÊNCIA ATLÂNTICA
MÉTODO CULTIVO	CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM TALÃO
PRODUÇÃO MÉDIA	5.600 KG/HA
PROCESSO VINIFICAÇÃO	VINDIMA MANUAL, FERMENTADO PARCIALMENTE EM DEPÓSITO INOX, 2% EM BARRICA USADA DE CARVALHO FRANCÊS. ESTÁGIO SOBRE AS BORRAS FINAS DURANTE 5 MESES ANTES DE SER ENGARRAFADO.
QUANTIDADE PRODUZIDA	41.253 GARRAFAS
CONTROLO ANALÍTICO	
ÁLCOOL	12,5% VOL
ACIDEZ TOTAL	5,8 G/L
PH	3,3
AÇÚCARES TOTAIS	<0,6 G/L
CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA	
ASPETO VISUAL	AMARELO ESVERDEADO.
ASPETO OLFATIVO	AS ELEGANTES E DISCRETAS NOTAS DE FRUTOS CITRINOS SÃO ENVOLVIDAS POR UMA MINERALIDADE VIBRANTE, REFLETINDO A FORÇA DE UM TERROIR ÚNICO.
ASPETO GUSTATIVO	COMBINA UMA GRANDE FRESCURA E MINERALIDADE, COM SUAVIDADE E VOLUME. O FINAL DE PROVA É MUITO PERSISTENTE.
ACOMPANHAMENTO	HARMONIZA NA PERFEIÇÃO COM ENTRADAS, PERCEBES, PRATOS DE PEIXE, ALGUMAS CARNES BRANCAS, QUEIJOS E TARTE DE MAÇÃ.

