

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	ARINTO
GEOLOGIA DO SOLO	ARGILO CALCÁRIO
CLIMA	MEDITERRÂNEO COM INFLUÊNCIA ATLÂNTICA
MÉTODO CULTIVO	CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM TALÃO
PRODUÇÃO MÉDIA	7.400KG/HA
PROCESSO VINIFICAÇÃO	VINDIMA MANUAL E AS UVAS FORAM PENSADAS COM CACHO INTEIRO SENDO APROVEITADO APENAS A LÁGRIMA PARA ESTE ESPUMANTE. FERMENTOU EM ANFORA DE BARRO E ESTAGIOU DURANTE 1 ANO ATÉ SER ENGARRAFADO. A SEGUNDA FERMENTAÇÃO FOI FEITA EM GARRAFA PELO MÉTODO CLÁSSICO DURANTE 7 SEMANAS A UMA TEMPERATURA DE 12°C. DEGORGEMENT FOI FEITO EM MAIO 2024
QUANTIDADE PRODUZIDA	1.200 GARRAFAS
CONTROLO ANALÍTICO	
ÁLCOOL	12.5% VOL
ACIDEZ TOTAL	8.3G/L
PH	2.9
AÇÚCARES TOTAIS	1.2G/L
PRESSÃO	5.9 BAR

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPETO VISUAL	ESVERDEADO COM BOLHA MUITO FINA E PERSISTENTE.
ASPETO OLFATIVO	AS NOTAS DE CITRINOS SÃO ENVOLVIDAS EM ALGUMA PANIFICAÇÃO RESULTANTE DO ESTÁGIO EM GARRAFA COM AS LEVEDURAS LIVRES.
ASPETO GUSTATIVO	NA PROVA A BOLHA É MUITO ELEGANTE, EQUILIBRANDO E ENVOLVENDO A ACIDEZ NATURAL MUITO REFRESCANTE QUE O VINHO TEM. ACABA LONGO E PERSISTENTE.
ACOMPANHAMENTO	IDEAL COM APERITIVOS OU MARISCO, PEIXES GRELHADOS. DEVE SER SERVIDO ENTRE 7°C E 10°C DE TEMPERATURA.

