

# ARVAD

VINHO REGIONAL ALGARVE

## NEGRA MOLE VINHO ROSÉ · 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	NEGRA MOLE
GEOLOGIA DO SOLO	ARGILO CALCÁRIO
CLIMA	MEDITERRÂNEO COM INFLUÊNCIA ATLÂNTICA
MÉTODO CULTIVO	CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM TALÃO
PRODUÇÃO MÉDIA	4.500KG/HA
PROCESSO VINIFICAÇÃO	VINDIMA MANUAL PARA CAIXAS DE 15 KG E PRENSA COM CACHO INTEIRO. FERMENTAÇÃO DURANTE 28 DIAS A 16°C EM ÂNFORAS DE TERRACOTA. ESTÁGIO SOBRE AS BORRAS FINAS NAS MESMAS ÂNFORAS DE 750 LITROS DURANTE 8 MESES.
QUANTIDADE PRODUZIDA	5.000 GARRAFAS
CONTROLO ANALÍTICO	
ÁLCOOL	12% VOL
ACIDEZ TOTAL	5,3 G/L
PH	3,35
AÇÚCARES TOTAIS	1,1 G/L

### CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPETO VISUAL	ROSADO LIGEIRO.
ASPETO OLFATIVO	COM AROMA DISCRETO E MUITO ELEGANTE, VAI MOSTRANDO DIFERENTES CARACTERÍSTICAS AO LONGO DA PROVA. NA PRIMEIRA ABORDAGEM É DOMINADO POR CEREJAS E BAGAS SILVESTRES, SEGUINDO-SE DE ENCANTADORAS NOTAS DE BARRO NUM SEGUNDO PLANO, QUE CONFEREM UM CARÁCTER ÚNICO A ESTE VINHO.
ASPETO GUSTATIVO	DE UMA ELEGÂNCIA RARA, É UM VINHO VIBRANTE MAS MUITO SUAVE TERMINANDO MEDIANAMENTE LONGO.
ACOMPANHAMENTO	IDEAL COM APERITIVOS OU ACOMPANHANDO SALADAS, COMIDAS ASIÁTICAS OU PEIXES GRELHADOS. DEVE SER SERVIDO ENTRE 8 E 10°C DE TEMPERATURA.

