

ARVAD signiifica 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

GEOLOGIA DO SOLO

CLIMA

MÉTODO DE CULTIVO

PRODUÇÃO MÉDIA

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

NEGRA MOLE

ARGILO CALCÁRIO

MEDITERRÂNEO COM INFLUÊNCIA ATLÂNTICA

CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM TALÃO

6.500 KG/HA

VINDIMA MANUAL PARA CAIXAS DE 15 KG E PRENSA COM CACHO INTEIRO. FERMENTAÇÃO DURANTE 23 DIAS A 16°C EM ÂNFORAS DE TERRACOTA. ESTÁGIO SOBRE AS BORRAS FINAS NAS MESMAS ÂNFORAS DE 750 LITROS DURANTE 9 MESES.

QUANTIDADE PRODUZIDA

7.000 GARRAFAS

CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL

ACIDEZ TOTAL

PH

AÇÚCARES TOTAIS

11.5% VOL

4.8G/L

3.5

<0.6G/L

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPETO VISUAL

ASPETO OLFATATIVO

ROSADO LIGEIRO.

COM AROMA DISCRETO E MUITO ELEGANTE, VAI MOSTRANDO DIFERENTES CARATERÍSTICAS AO LONGO DA PROVA. NA PRIMEIRA ABORDAGEM É DOMINADO POR PÓLVORA E BAGAS SILVESTRES, SEGUINDO-SE DE ENCANTADORAS NOTAS DE BARRO NUM SEGUNDO PLANO, QUE CONFEREM UM CARACTER 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, COMIDA ASIÁTICA OU PEIXES GRElhADOS E TRUFAS. DEVE SER SERVIDO ENTRE 8 E 10°C DE TEMPERATURA.

