

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 CULTIVO	CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM TALÃO
PRODUÇÃO MÉDIA	7.400 KG/HA
PROCESSO VINIFICAÇÃO	VINDIMA MANUAL SEGUIDA DE SELEÇÃO DE UVA E FERMENTAÇÃO DURANTE 8 DIAS A 24°C. MACERAÇÃO PROLONGADA 3 SEMANAS. ESTÁGIO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS DURANTE 12 MESES.
QUANTIDADE PRODUZIDA	2.049 GARRAFAS 0,75L 248 GARRAFAS 1,5L

CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL	14% VOL
ACIDEZ TOTAL	5 G/L
PH	3,5
AÇÚCARES TOTAIS	1,2 G/L

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPECTO VISUAL	COR RUBI FECHADO.
ASPECTO OLFATIVO	ELEGANTE E COMPLEXO, ESTE É UM VINHO ONDE AS NOTAS FRUTADAS (CASSIS E FRAMBOESA MADURA) ESTÃO BEM HARMONISADAS COM TOSTADOS E LIGEIRA BAUNILHA DAS EXCELENTES BARRICAS ONDE ESTAGIOU.
ASPECTO GUSTATIVO	TEM UMA PROVA SEDOSA, ENVOLVENTE E CHEIA, 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 VERMELHAS GRELHADAS OU CONFECIONADAS, PRATOS DE CAÇA E QUEIJOS CURADOS. DEVE SER SERVIDO A 16/18°C DE TEMPERATURA.

