

ARVAD

VINHO REGIONAL ALGARVE

VINHO ROSÉ
2022

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	TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON
GEOLOGIA DO SOLO	ARGILO CALCÁRIO
CLIMA	MEDITERRÂNEO COM INFLUÊNCIA ATLÂNTICA
MÉTODO CULTIVO	CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM TALÃO
PRODUÇÃO MÉDIA	8.500KG/HA
PROCESSO VINIFICAÇÃO	VINDIMA MANUAL E PRENSA DIRETA COM CACHO INTEIRO. A FERMENTAÇÃO FOI FEITA EM CUBA INOX, SEGUIDA DE ESTÁGIO SOBRE BORRAS FINAS DURANTE 5 MESES.
QUANTIDADE PRODUZIDA	20.660 GARRAFAS
CONTROLO ANALÍTICO	
ÁLCOOL	12,5% VOL
ACIDEZ TOTAL	6,1G/L
PH	3,3
AÇÚCARES TOTAIS	<0,6G/L

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPETO VISUAL	ROSADO LIGEIRO.
ASPETO OLFATIVO	NOTAS DE FRUTOS VERMELHOS FRESCOS (MORANGOS E FRAMBOESAS) E UM LIGEIRO FLORAL.
ASPETO GUSTATIVO	MUITO FRESCO REFLETINDO A BOA ACIDEZ QUE TEM, NUM CONJUNTO ENVOLVENTE E SUAVE.
ACOMPANHAMENTO	IDEAL COMO APERITIVO OU ACOMPANHANDO SALADAS, MARISCOS OU COMIDA ASIÁTICA.

