ARVAD

VINHO REGIONAL ALGARVE

ESPUMANTE
BRUT NATURE - 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	ARINTO
GEOLOGIA DO SOLO	ARGILO CALCÁRIO
CLIMA	MEDITERRÂNEO COM INFLUÊNCIA ATLÂNTICA
MÉTODO DE CULTIVO	CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM VARA
PRODUÇÃO MÉDIA	5.600 KG/HA
PROCESSO DE VINIFICAÇÃO	VINDIMA MANUAL E AS UVAS FORAM PRENSADAS COM CACHO INTEIRO SENDO APROVEITADO APENAS A LÁGRIMA PARA ESTE ESPUMANTE. FERMENTOU EM ÂNFORA 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 12ºC. DEGORGEMENT FOI FEITO EM MARÇO 2026.
QUANTIDADE PRODUZIDA	1.800 GARRAFAS

CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL	11.5% VOL
ACIDEZ TOTAL	5.9G/L
PH	3.4
AÇÚCARES TOTAIS	1G/L

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPETO VISUAL	ESVERDEADO COM BOLHA MUITO FINA E PERSISTENTE.
ASPETO OLFATATIVO	AS NOTAS DE CITRINOS SÃO ENVOLVIDAS NALGUMA 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	HARMONIZA NA PERFEIÇÃO COM OSTRAS E AMEIJOAS À BULHÃO PATO, PRATOS DE PEIXE, CEVICHE E SUSHI.

