ARVAD

VINHO REGIONAL ALGARVE

VINHO BRANCO
2025

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, ALVARINHO, SAUVIGNON BLANC E CRATO BRANCO
GEOLOGIA DO SOLO	ARGILO CALCÁRIO
CLIMA	MEDITERRÂNEO COM INFLUÊNCIA ATLÂNTICA
MÉTODO DE CULTIVO	CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM VARA
PRODUÇÃO MÉDIA	6.800 KG/HA
PROCESSO DE VINIFICAÇÃO	VINDIMA MANUAL, FERMENTADO PARCIALMENTE EM DEPÓSITO INOX. ESTÁGIO SOBRE AS BORRAS FINAS DURANTE 5 MESES ANTES DE SER ENGARRAFADO.
QUANTIDADE PRODUZIDA	50.000 GARRAFAS

CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL	12.5% VOL
ACIDEZ TOTAL	6.1G/L
PH	3.3
AÇÚCARES TOTAIS	<0.6G/L

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPETO VISUAL	AMARELO ESVERDEADO.
ASPETO OLFATATIVO	AS ELEGANTES E DISCRETAS NOTAS DE FRUTOS CITRINOS, TORANJA E CASCA DE TANGERINA SÃO ENVOLVIDAS POR UMA MINERALIDADE VIBRANTE , REFLETINDO A FORÇA DE UM TERROIR ÚNICO.
ASPETO GUSTATIVO	COMBINA UMA GRANDE FRESCURA E MINERALIDADE, COM SUAVIDADE E VOLUME. O FINAL DE PROVA É MUITO PERSISTENTE.
ACOMPANHAMENTO	HARMONIZA NA PERFEIÇÃO COM ENTRADAS, PERCEBES, PRATOS DE PEIXE, ALGUMAS CARNES BRANCAS, QUEIJOS E TARTE DE MAÇÃ.

