ARVAD

VINHO REGIONAL ALGARVE

RESERVA

VINHO BRANCO - 2024

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 E SERCIAL
GEOLOGIA DO SOLO	ARGILO CALCÁRIO
CLIMA	MEDITERRÂNEO COM INFLUÊNCIA ATLÂNTICA
MÉTODO DE CULTIVO	CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM TALÃO
PRODUÇÃO MÉDIA	4.100 KG/HA
PROCESSO DE VINIFICAÇÃO	VINDIMA MANUAL, FERMENTADO EM BARRICA USADA DE CARVALHO FRANCÊS. ESTÁGIO SOBRE AS BORRAS FINAS DURANTE 8 MESES ANTES DE SER ENGARRAFADO.
QUANTIDADE PRODUZIDA	1.800 GARRAFAS

CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL	12.5% VOL
ACIDEZ TOTAL	7.5G/L
PH	3.28
AÇÚCARES TOTAIS	2G/L

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPETO VISUAL	AMARELO ESVERDEADO.
ASPETO OLFATATIVO	COMPLEXA ELEGÂNCIA EM QUE CONVIVEM NOTAS DE PÓLVORA, FRUTOS DE CAROÇO MADUROS, LIGEIRAS NOTAS DE TOSTA COM UMA MINERALIDADE CATIVANTE.
ASPETO GUSTATIVO	A PROVA É FRESCA E SIMULTANEAMENTE VIBRANTE E ENVOLVENTE. TERMINA LONGA E PERSISTENTE.
ACOMPANHAMENTO	HARMONIZA NA PERFEIÇÃO COM ENTRADAS, PERCEBES, PRATOS DE PEIXE, ALGUMAS CARNES BRANCAS, QUEIJOS E TARTE DE MAÇÃ.

