ARVAD

VINHO REGIONAL ALGARVE

SAUVIGNON BLANC

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	SAUVIGNON BLANC
GEOLOGIA DO SOLO	ARGILO CALCÁRIO
CLIMA	MEDITERRÂNEO COM INFLUÊNCIA ATLÂNTICA
MÉTODO DE CULTIVO	CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM VARA
PRODUÇÃO MÉDIA	7.200 KG/HA
PROCESSO DE VINIFICAÇÃO	VINDIMA MANUAL, FERMENTADO EM DEPÓSITO INOX SEGUIDO DE ESTÁGIO SOBRE AS BORRAS FINAS DURANTE 6 MESES ANTES DE SER ENGARRAFADO.
QUANTIDADE PRODUZIDA	7.100 GARRAFAS

CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL	12% VOL
ACIDEZ TOTAL	6.24G/L
PH	3.1
AÇÚCARES TOTAIS	1.5G/L

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPETO VISUAL	AMARELO ESVERDEADO.
ASPETO OLFATATIVO	CATIVANTE AROMA DE FRUTOS TROPICAIS, LICHIAS E ESPARGOS BRANCOS.
ASPETO GUSTATIVO	COMBINA UMA GRANDE FRESCURA COM SUAVIDADE E VOLUME. O FINAL DE PROVA É PERSISTENTE.
ACOMPANHAMENTO	HARMONIZA NA PERFEIÇÃO COM ENTRADAS, MARISCO, PRATOS DE PEIXE, SALADAS OU MESMO SEM QUALQUER ACOMPANHAMENTO.

