ARVAD
VINHO REGIONAL ALGARVE

NEGRA MOLE
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	NEGRA MOLE
GEOLOGIA DO SOLO	ARGILO CALCÁRIO
CLIMA	MEDITERRÂNEO COM INFLUÊNCIA ATLÂNTICA
MÉTODO DE CULTIVO	CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM TALÃO
PRODUÇÃO MÉDIA	7.100 KG/HA
PROCESSO DE VINIFICAÇÃO	VINDIMA MANUAL PARA CAIXAS DE 15 KG E PRENSA COM CACHO INTEIRO. FERMENTAÇÃO DURANTE 18 DIAS A 17ºC EM ÂNFORAS DE TERRACOTA. ESTÁGIO SOBRE AS BORRAS FINAS NA MESMA ÂNFORA DE 750 LITROS DURANTE 9 MESES. NÃO FOI FILTRADO NEM ESTABILIZADO
QUANTIDADE PRODUZIDA	3.000 GARRAFAS

CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL	12% VOL
ACIDEZ TOTAL	5.5G/L
PH	3.5
AÇÚCARES TOTAIS	<0.6G/L

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPETO VISUAL	AMARELO ESVERDEADO. LIGEIRAMENTE TURVO.
ASPETO OLFATATIVO	NOTAS DE FRUTA BRANCA DE CAROÇO, PÓLVORA E ALGUMA PASTELARIA.
ASPETO GUSTATIVO	NA PROVA TEM VOLUME, COM TEXTURA RELEMBRANDO A ÂNFORA ONDE FERMENTOU E ESTAGIOU. PROFUNDO E SALINO.
ACOMPANHAMENTO	HARMONIZA COM MEXILHÃO E LAPAS, PRATOS DE PEIXE CONFECCIONADO, PASTAS ITALIANAS OU QUEIJOS CURADOS.

