ARVAD
VINHO REGIONAL ALGARVE

NEGRA MOLE
VINHO ROSÉ - 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	5.100 KG/HA
PROCESSO DE VINIFICAÇÃO	VINDIMA MANUAL PARA CAIXAS DE 15 KG E PRENSA COM CACHO INTEIRO. FERMENTAÇÃO DURANTE 18 DIAS A 16ºC EM ÂNFORAS DE TERRACOTA. ESTÁGIO SOBRE AS BORRAS FINAS NAS MESMAS ÂNFORAS DE 750 LITROS DURANTE 7 MESES.
QUANTIDADE PRODUZIDA	6.066 GARRAFAS

CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL	12% VOL
ACIDEZ TOTAL	5G/L
PH	3.58
AÇÚCARES TOTAIS	1.5G/L

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPETO VISUAL	ROSADO LIGEIRO.
ASPETO OLFATATIVO	COM AROMA DISCRETO E MUITO ELEGANTE, VAI MOSTRANDO DIFERENTES CARATERÍSTICAS AO LONGO DA PROVA. NA PRIMEIRA ABORDAGEM É DOMINADO POR PÓLVORA E BAGAS SILVESTRES, SEGUINDO-SE DE ENCANTADORAS NOTAS DE BARRO NUM SEGUNDO PLANO, QUE CONFEREM UM CARACTER ÚNICO A ESTE VINHO.
ASPETO GUSTATIVO	DE UMA ELEGÂNCIA RARA, É UM VINHO VIBRANTE MAS MUITO SUAVE TERMINANDO MEDIANAMENTE LONGO.
ACOMPANHAMENTO	IDEAL COM APERITIVOS OU ACOMPANHANDO SALADAS, COMIDA ASIÁTICA OU PEIXES GRELHADOS E TRUFAS. DEVE SER SERVIDO ENTRE 8 E 10ºC DE TEMPERATURA.

