ARVAD

VINHO REGIONAL ALGARVE

NEGRA MOLE

VINHO TINTO - 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, SELEÇÃO DE UVA E FERMENTAÇÃO DURANTE 10 DIAS A 22ºC SEGUIDA DE MACERAÇÃO PROLONGADA DURANTE 3 SEMANAS. ESTÁGIO EM ÂNFORAS DE TERRACOTA DE 750 LITROS DURANTE 8 MESES.
QUANTIDADE PRODUZIDA	24.640 GARRAFAS

CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL	13% VOL
ACIDEZ TOTAL	5.6G/L
PH	3.6
AÇÚCARES TOTAIS	<1.5G/L

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPETO VISUAL	COR RUBY MUITO ABERTO.
ASPETO OLFATATIVO	COM AROMA A MORANGOS FRESCOS, CEREJAS E FRAMBOESAS, MOSTRA ENCANTADORAS NOTAS DE BARRO E ERVAS AROMÁTICAS NUM SEGUNDO PLANO, QUE CONFEREM UM CARACTER ÚNICO A ESTE VINHO.
ASPETO GUSTATIVO	MOSTRA TODA A ELEGÂNCIA DA CASTA NEGRA MOLE, VIBRANTE, MUITO SUAVE E MEDIANAMENTE LONGA.
ACOMPANHAMENTO	IDEAL COM APERITIVOS OU ACOMPANHANDO SALADAS, PIZZAS, SARDINHAS ASSADAS OU ATUM BRASEADO. DEVE SER SERVIDO A 12ºC DE TEMPERATURA.

