ARVAD

VINHO REGIONAL ALGARVE

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	TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON
GEOLOGIA DO SOLO	ARGILO CALCÁRIO
CLIMA	MEDITERRÂNEO COM INFLUÊNCIA ATLÂNTICA
MÉTODO DE CULTIVO	CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM TALÃO
PRODUÇÃO MÉDIA	6.800 KG/HA
PROCESSO DE VINIFICAÇÃO	VINDIMA MANUAL E PRENSA DIRETA COM CACHO INTEIRO. A FERMENTAÇÃO FOI FEITA EM CUBA INOX, SEGUIDA DE ESTÁGIO SOBRE BORRAS FINAS DURANTE 6 MESES.
QUANTIDADE PRODUZIDA	12.000 GARRAFAS

CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL	12.5% VOL
ACIDEZ TOTAL	6G/L
PH	3.3
AÇÚCARES TOTAIS	<1.5G/L

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPETO VISUAL	ROSADO LIGEIRO.
ASPETO OLFATATIVO	NOTAS DE FRUTOS VERMELHOS FRESCOS (MORANGOS E FRAMBOESAS) E UM LIGEIRO FLORAL.
ASPETO GUSTATIVO	MUITO FRESCO, REFLETINDO UMA BOA ACIDEZ QUE TEM, NUM CONJUNTO ENVOLVENTE E SUAVE.
ACOMPANHAMENTO	IDEAL COMO APERITIVO OU ACOMPANHANDO SALADAS, MARISCOS OU COMIDA ASIÁTICA.

