

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, ALCANTE BOUSCHET 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	5.900 KG/HA
PROCESSO DE VINIFICAÇÃO	VINDIMA MANUAL PARA CAIXAS DE 15 KG, SELEÇÃO DE UVA E FERMENTAÇÃO DURANTE 10 DIAS A 24°C. ESTÁGIO PARCIAL EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS DURANTE 14 MESES.
QUANTIDADE PRODUZIDA	21.300 GARRAFAS
CONTROLO ANALÍTICO	
ÁLCOOL	13.5% VOL
ACIDEZ TOTAL	5.5G/L
PH	3.66
ACÚCARES TOTAIS	1G/L
CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA	
ASPETO VISUAL	COR RUBI FECHADO.
ASPETO OLFATATIVO	ELEGANTE COMBINAÇÃO DE FRUTOS VERMELHOS MADUROS, AMEIXAS PRETAS E NOTAS BALSÂMICAS. SUTILMENTE VÃO SURGINDO NOTAS DE Especiarias e algumas sugestões de Baunilha.
ASPETO GUSTATIVO	CHEIO MAS ELEGANTE. A SENSACÃO DE FRESCURA QUE A PROXIMIDADE DO MAR LHE CONFERE, ACOMPANHA UM LONGO FINAL É CATIVANTE PELA SUA TEXTURA SEDOSA, COM UM FINAL BASTANTE PERSISTENTE.
ACOMPANHAMENTO	PARTICULARMENTE AGRADÁVEL PARA ACOMPANHAR UMA REFEIÇÃO, SEJA COM UMA ENTRADA, PRATOS DE CARNE OU MESMO POR SI SÓ, EM QUALQUER OCASIÃO. DEVE SER SERVIDO A 16/18°C DE TEMPERATURA.

