

# ARVAD

VINHO REGIONAL ALGARVE

VINHO TINTO

2022

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, ALICANTE 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 FRANÇÊS DURANTE 14 MESES.

QUANTIDADE PRODUZIDA

21.300 GARRAFAS

CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL

13.5% VOL

ACIDEZ TOTAL

5.5G/L

PH

3.66

AÇÚCARES TOTAIS

1G/L

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPETO VISUAL

COR RUBI FECHADO.

ASPETO OLFATATIVO

ELEGANTE COMBINAÇÃO DE FRUTOS VERMELHOS MADUROS, AMEIXAS PRETAS E NOTAS BALSÂMICAS. SUBTILMENTE VÃO SURGINDO NOTAS DE ESPECIARIAS E ALGUMAS SUGESTÕES DE BAUNILHA.

ASPETO GUSTATIVO

CHEIO MAS ELEGANTE. A SENSAÇÃO 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.

