

# ARVAD

VINHO REGIONAL ALGARVE

# VINHO BRANCO 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	ALVARINHO, ARINTO E SAUVIGNON BLANC
GEOLOGIA DO SOLO	ARGILO CALCÁRIO
CLIMA	MEDITERRÂNEO COM INFLUÊNCIA ATLÂNTICA
MÉTODO DE CULTIVO	CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM TALÃO
PRODUÇÃO MÉDIA	3.800 KG/HA
PROCESSO VINIFICAÇÃO	VINDIMA MANUAL, FERMENTADO PARCIALMENTE EM DEPÓSITO INOX, 3% EM BARRICA USADA DE CARVALHO FRANCÊS. ESTÁGIO SOBRE AS BORRAS FINAS DURANTE 5 MESES ANTES DE SER ENGARRAFADO.
QUANTIDADE PRODUZIDA	20.266 GARRAFAS

## CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL	12% VOL
ACIDEZ TOTAL	6,1 G/L
PH	3,3
AÇÚCARES TOTAIS	<0,6 G/L

## CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPETO VISUAL	AMARELO ESVERDEADO.
ASPETO OLFATIVO	AS ELEGANTES E DISCRETAS NOTAS DE FRUTOS CITRINOS SÃO ENVOLVIDAS POR UMA MINERALIDADE VIBRANTE , REFLETINDO A FORÇA DE UM TERROIR ÚNICO.
ASPETO GUSTATIVO	COMBINA UMA GRANDE FRESCURA E MINERALIDADE, COM SUAVIDADE E VOLUME. O FINAL DE PROVA É MUITO PERSISTENTE.
ACOMPANHAMENTO	HARMONIZA NA PERFEIÇÃO COM ENTRADAS, PERCEBES, PRATOS DE PEIXE, ALGUMAS CARNES BRANCAS, QUEIJOS E TARTE DE MAÇÃ.

