

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

ARINTO E ALVARINHO

GEOLOGIA DO SOLO

ARGILO CALCÁRIO

CLIMA

MEDITERRÂNEO COM INFLUÊNCIA ATLÂNTICA

MÉTODO DE CULTIVO

CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM TALÃO

PRODUÇÃO MÉDIA

5.600 KG/HA

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

VINDIMA MANUAL, FERMENTADO EM BARRICA USADA DE CARVALHO FRANCÊS. ESTÁGIO SOBRE AS BORRAS FINAS DURANTE 8 MESES ANTES DE SER ENGARRAFADO.

QUANTIDADE PRODUZIDA

470 GARRAFAS

CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL

12.5% VOL

ACIDEZ TOTAL

5.8G/L

PH

3.4

AÇÚCARES TOTAIS

0.6G/L

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPETO VISUAL

AMARELO ESVERDEADO.

ASPETO OLFATATIVO

COMPLEXA ELEGÂNCIA EM QUE CONVIVEM NOTAS DE PÓLVORA, FRUTOS DE CAROÇO MADUROS, LIGEIRAS NOTAS DE TOSTA COM UMA MINERALIDADE CATIVANTE.

ASPETO GUSTATIVO

A PROVA É FRESCA E SIMULTANEAMENTE VIBRANTE E ENVOLVENTE. TERMINA LONGA E PERSISTENTE.

ACOMPANHAMENTO

HARMONIZA NA PERFEIÇÃO COM ENTRADAS, PERCEBES, PRATOS DE PEIXE, ALGUMAS CARNES BRANCAS, QUEIJOS E TARTE DE MAÇÃ.

