

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

NEGRA MOLE

GEOLOGIA DO SOLO

ARGILO CALCÁRIO

CLIMA

MEDITERRÂNEO COM INFLUÊNCIA ATLÂNTICA

MÉTODO DE CULTIVO

CONDUÇÃO AO ALTO COM PODA EM TALÃO

PRODUÇÃO MÉDIA

6.500 KG/HA

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

VINDIMA MANUAL PARA CAIXAS DE 15 KG E PRENSA COM CACHO INTEIRO. FERMENTAÇÃO DURANTE 27 DIAS A 16°C EM ÂNFORAS DE TERRACOTA. ESTÁGIO SOBRE AS BORRAS FINAS NA MESMA ÂNFORA DE 750 LITROS DURANTE 9 MESES. NÃO FOI FILTRADO NEM ESTABILIZADO

QUANTIDADE PRODUZIDA

2.426 GARRAFAS

CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL

12% VOL

ACIDEZ TOTAL

5G/L

PH

3.3

AÇÚCARES TOTAIS

<0.6G/L

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉTICA

ASPECTO VISUAL

AMARELO ESVERDEADO. LIGEIRAMENTE TURVO.

ASPECTO OLFATATIVO

NOTAS DE FRUTA BRANCA DE CAROÇO, PÓLVORA E ALGUMA PASTELARIA.

ASPECTO GUSTATIVO

NA PROVA TEM VOLUME, COM TEXTURA RELEMBRANDO A ÂNFORA ONDE FERMENTOU E ESTAGIOU. PROFUNDO E SALINO.

ACOMPANHAMENTO

HARMONIZA COM MEXILHÃO E LAPAS, PRATOS DE PEIXE CONFECCIONADO, PASTAS ITALIANAS OU QUEIJOS CURADOS.

