

ARPURO SAUVIGNON BLANC

A vinícola Arpuro está localizada na cidade de Uberaba-MG a 826 metros de altitude. Possui solos minerais de textura arenosa, com algumas áreas pedregosas de seixos de quartzos rolado, indicando em que algum momento foi leito de um rio. As uvas são colhidas manualmente no inverno, com amplitude térmica chegando a 25°C.

Este Sauvignon Blanc é uma expressão única do terroir Arpuro. 50% da produção foi fermentada em tanques de aço inox, preservando seu frescor e pureza, e 50% em tanques de concreto, o que adiciona complexidade e um toque mineral. Cor amarelo com toques esverdeados, aromas vibrantes de frutas tropicais, com toques minerais e florais. No paladar é equilibrado e refrescante, é um vinho leve e uma excelente escolha para momentos descontraídos.



Terroir: Uberaba



Uva: Sauvignon Blanc



Safra: 2024



Elaboração: 50% fermentados em ovos de concreto e 50% em tanques de inox



Graduação alcoólica: 14%



Volume: 750 ml



Amplitude térmica: 26°



Altitude: 860 metros



Sensorial: coloração amarelo-esverdeada. Aromas vibrantes de frutas tropicais como maracujá e goiaba branca, toques minerais e florais. Paladar é Equilibrado e refrescante.



Análise gustativa

Acidez	● ● ● ○ ○
Corpo	● ● ● ○ ○
Tanino	● ● ● ○ ○
Álcool	● ● ● ● ○
Equilíbrio	● ● ● ● ○
Persistência	● ● ● ○ ○



Harmonização: acompanha queijos, frutos do mar, massas com toque de ervas e carnes brancas.

