

## ARPURO ROSÉ

A vinícola Arpuro está localizada na cidade de Uberaba-MG a 860 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.

O blend do Rosé é um segredo bem guardado na Arpuro, vinificado com todas as uvas tintas plantadas, um que blend que nasceu no campo. As uvas são colhidas e selecionadas manualmente, cachos são prensados inteiros e a fermentação realizada em tanques de aço inox a fim de preservar as características do terroir.



**Terroir:** Uberaba



**Uva:** Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Tempranillo, Marselan e Touriga Nacional



**Safra:** 2024



**Graduação alcoólica:** 12.5%



**Volume:** 500 ml



**Amplitude térmica:** 26°



**Altitude:** 860 metros



**Sensorial:** Coloração rosa salmão. Aromas de frutas vermelhas, notas de pêssego e floral. Em boca é fresco, acidez equilibrada, corpo leve e cítrico.



**Harmonização:** entradas leves e queijos como meia cura, parmesão jovem ou brie a pratos mais elaborados como massa na manteiga de sálvia, carnes grelhadas e pratos da cozinha mineira.



### Análise gustativa

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

