

ARPURO MOSCATO BRUT

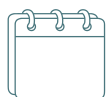
É a primeira vez que a Arpuro lança um espumante, e a escolha pelo método champenoise não poderia expressar melhor o propósito da vinícola: fazer vinhos que respeitam o tempo, a natureza e a beleza do processo. Com um rótulo inspirado no olhar doce de Mariana a terceira geração da família Marega. O espumante chega como uma síntese perfeita entre família, tradição e inovação. Sendo a prova de que, quando há alma em cada detalhe, o resultado é sempre único.



Terroir: Uberaba



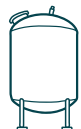
Uva: Moscato



Safra: 2025



Graduação alcoólica: 11,5%



Elaboração: Método Tradicional



Volume: 750 ml



Amadurecimento: 4 meses sobre as borras (autólise)



Sensorial: Coloração amarelo esverdeado, com perlage fina e persistente. Apresenta aromas delicados de frutas brancas, flor de laranjeira, abacaxi e um toque de maracujá.



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	● ● ● ○ ○

