

# ARPURO MOSCATO BRUT

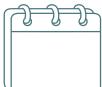
É a primeira vez que a Arpuro lança um espumante, e a escolha pelo método champenoise não poderia expressar melhor o propósito da vinícola: fazer vinhos que respeitam o tempo, a natureza e a beleza do processo. Com um rótulo inspirado no olhar doce de Mariana a terceira geração da família Marega. O espumante 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 perlagem 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	● ● ● ○ ○