

ARPURO PIX

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.

Vinho tinto leve, descontraído, assim como a escolha do seu nome, ideal para dias quentes. Um blend das uvas Syrah e Merlot elaboradas com a técnica de fermentação semi-carbônica, trazendo um vinho frutado, elegante e fácil. Em boca, é macio, equilibrado e cheio de frescor, com final agradável e persistente.



Terroir: Uberaba



Uva: 50% Syrah, 50% Merlot



Safra: 2024



Graduação alcoólica: 12.8%



Volume: 750 ml



Amplitude térmica: 26°



Altitude: 860 metros



Sensorial: Frutas vermelhas maduras, notas de groselha, flores e toques de especiarias. Em boca possui acidez equilibrada e taninos redondos.



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.



ARPURO PIX – 2024

Vinho tinto fino seco



Análise gustativa

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

