

ARPURO SYRAH CONCRETO

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 fino seco intenso, elegante e cheio de personalidade. Sua elaboração combina sofisticação e técnica: 70% da fermentação ocorre em tanques de concreto, que conferem corpo e complexidade por meio de uma microoxigenação sutil; os outros 30% fermentam em inox, preservando os aromas frescos e frutados que expressam fielmente o terroir Arpuro. Coloração rubi brilhante, aromas com notas marcantes de frutas negras, toques de especiarias e uma delicada mineralidade. No paladar, acidez equilibrada e taninos redondos.



Terroir: Uberaba



Uva: Syrah



Safra: 2024



Amadurecimento: 6 meses em ovos de concreto sobre as borras finas



Graduação alcoólica: 14%



Volume: 750 ml



Amplitude térmica: 26°



Altitude: 860 metros



Sensorial: Coloração rubi brilhante. Aromas de frutas negras especiarias e leve mineralidade. Em boca é fresco, taninos aveludados, frutas maduras.



Análise gustativa

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



Harmonização: carnes vermelhas, cogumelos, massas com molhos mais intensos.

