

RUMO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO
TOURIGA NACIONAL
ALICANTE BOUSCHET + CASTELÃO
VINHO ROSÉ · ROSÉ WINE · VIN ROSÉ

PROJETO
António Antunes & Marta Neto

RUMO ROSÉ 2024

CASTAS

Touriga Nacional (50%)
Alicante Bouschet (30%)
Castelão (20%)

ÁLCOOL

12,5% vol.

RUMO
VINHOS

SOBRE

Um vinho que nos leva numa viagem ao Alentejo fresco e despre-tensioso numa junção de castas típicas da região. Com pouca intervenção na adega e respeito pelo terroir , este Rumo rosé mostra todo o potencial da fruta e o carácter da Região.

VITICULTURA

Elaborado a partir de uvas seleccionadas de vinhas de pequenas parcelas com idade média de 20 anos, cuidadas para produção de vinhos de qualidade. Solos graníticos pobres com baixas produções em quantidade onde a prioridade é a qualidade. As nossas uvas são também cultivadas em regime de produção integrada certificada e em modo de produção biológico.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas á noite e são todas seleccionadas manualmente e após a escolha são prensadas de forma muito suave do cacho inteiro para a cuba por gravidade com bica aberta. Depois, decantação a frio natural, sem qualquer aditivo. Fermentação espontânea em cubas de inox sem qualquer barrica.

ESTÁGIO

Inox

NOTA DE PROVA

Cor salmão claro pálido. Aroma floral e notas de frutos vermelhos frescos mas bastante mineral. Com acidez muito equilibrada. Boa textura e frescura persistente no final de prova.

GASTRONOMIA

Por ser um rosé leve e equilibrado, pode ser servido antes da refeição ou com petiscos leves. Também combina bem com refeições com peixes grelhados, marisco fresco ou de confeção simples e sushi.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6°C / Servir a 10°C / Beber a 12°C

ENÓLOGO

António Maçanita



RUMO
VINHOS

ANTÓNIO ANTUNES
+351 913 256 056
MARTA NETO
+351 910 868 661

info@rumovinhos.com
www.rumovinhos.com

RUMO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO
TOURIGA NACIONAL
ALICANTE BOUSCHET + CASTELÃO
VINHO ROSÉ · ROSÉ WINE · VIN ROSÉ

PROJETO
António Antunes & Marta Neto

RUMO WHITE 2023

GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional (50%)
Alicante Bouschet (30%)
Castelão (20%)

ALCOHOL

12.5% vol.

RUMO
VINHOS

ABOUT

A wine that takes us on a journey to the Alentejo, fresh and unpretentious, combining the region's typical grape varieties. With little intervention in the winery and respect for the terroir, this Rumo rosé shows the full potential of the fruit and the character of the region.

VITICULTURE

Made from grapes selected from vineyards on small plots with an average age of 20 years, cared for to produce quality wines. Poor granite soils with low production quantities where the priority is quality. Our grapes are also grown under a certified integrated production system and in organic production.

VINIFICATION

The grapes are harvested at night and are all selected manually. After selection, they are pressed very gently from the whole bunch into the vat by gravity with an open spout. Then, natural cold decantation, without any additives. Spontaneous fermentation in stainless steel vats without any barrels.

AGEING

Stainless steel

TASTING NOTES

Light pale salmon color. Floral aroma and notes of fresh red fruits but quite mineral. With very balanced acidity. Good texture and persistent freshness at the end of the tasting.

GASTRONOMY

As it is a light and balanced rosé, it can be served before a meal or with light snacks. It also goes well with meals with grilled fish, fresh or simple seafood and sushi.

CONSERVATION AND SERVICE

Store at 6°C / Serve at 10°C / Drink at 12°C



RUMO
VINHOS

ANTÓNIO ANTUNES
+351 913 256 056
MARTA NETO
+351 910 868 661

info@rumovinhos.com
www.rumovinhos.com