

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rumo Vinhos Rumo Tinto 2023
Vinícola	Rumo Vinhos
Safra	2023
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	45% Touriga Nacional, 45% Alicante Bouschet e 10% Castelão
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	15% do vinho estagia 6 meses em barricas usadas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2038
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Rumo Vinhos** nasce do olhar visionário e apaixonado de **António Antunes e Marta Neto**. Fundada sobre o desejo de desconstruir estereótipos, a vinícola traça um novo caminho no cenário vitivinícola português: criar rótulos que traduzam o Alentejo com honestidade, alma e minimalismo.

Ao lado do cultuado enólogo **António Maçanita**, propõem uma interpretação renovada do Alentejo. A filosofia da casa privilegia vinhos autênticos, de mínima intervenção, nos quais a identidade do território se revela com naturalidade, frescura e precisão.

"A qualidade não é uma meta; é uma consequência." Com esta filosofia, a empresa cultiva seus vinhedos em microparcelsas de **sequeiro** (*dry farming*) em solos onde o **granito** e o **xisto** ditam a mineralidade, o terroir deste rótulo traz à tona a faceta mais pura e revigorante da região de Évora. O clima ensolarado alentejano encontra contrapononto na gestão sustentável do vinhedo, preservando a acidez natural e a tensão da fruta. O resultado são uvas concentradas e de grande personalidade, que traduzem um Alentejo mais fresco e autêntico do que o dos clichês de calor e opulência.

O Rumo Tinto 2023 é um *assemblage* composto por 45% de Touriga Nacional, 45% de Alicante Bouschet e 10% de Castelão, vinificadas espontaneamente em tanques de aço inox: são as leveduras indígenas que conduzem o processo com respeito absoluto ao ritmo dos frutos. Uma maceração pós-fermentativa prolongada favorece a extração cuidadosa de cor, aromas e taninos. Findada a malolática, uma parcela do vinho (15%) amadurece durante seis meses em barricas usadas de carvalho francês, enquanto o restante permanece em inox, preservando a vivacidade da fruta e a identidade varietal.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras, frescas e maduras, como a amora e o mirtilo, escoltadas por notas de ervas de quintal e de especiarias doces e picantes, finalizando com delicados toques florais e uma gostosa nuance mineral

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

envolvente, equilibrando elegância e potência. Os taninos são diretos e francos, conferindo uma textura aveludada que se integra finamente a uma acidez vibrante e gastronômica. O conjunto culmina em um final longo e persistente, em que a concentração da fruta encontra equilíbrio e frescura

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

creme de abóbora e queijo gorgonzola, quiche de queijo roquefort e nozes, carnes vermelhas, paleta de cordeiro com batatas assadas, costelinha de porco ao molho teriyaki, ravióli de frango e nozes ao molho de queijos