



Jun. 2025

Este mês, convidamos-te a embarcar numa verdadeira jornada pelo coração do **Alentejo** com três vinhos do projeto Rumo, liderado e fundado pelo **António e Marta Neto**. Uma coleção que representa a essência de uma região rica em sabores, preservando a autenticidade e a simplicidade que encanta todos.

A enologia é liderada por **António Maçanita**, cuja experiência garante vinhos frescos, despretensiosos e cheios de carácter.

**Vinho branco:** Cor amarelo citrino, aroma citrico e mineral. Com bom volume e uma retro rica, termina com uma frescura impressionante e mostra a excelente qualidade da fruta. O final é persistente.

**Vinho rosé:** 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 da prova.

**Vinho tinto:** Cor violeta concentrado. No nariz frutos pretos frescos e algumas notas de erva e um toque floral. Na boca é encorpado, com uma excelente acidez e estrutura. Taninos firmes e redondos e um final longo e persistente.

Um brinde às descobertas e aos momentos de prazer!

Artur Azevedo



**Rumo Branco 2023**

**Região:** Alentejo

**Uva:** Arinto, Roupeiro, Rabo de Ovelha, Tamarez

**Ideal com:** Cozinha tradicional, Assados, Caça, Carnes brancas, Carnes vermelhas, Grelhados

**Consumo:** 2025 - 2035 / 10°C - 12°C



**Rumo Rosé 2024**

**Região:** Alentejo

**Uva:** Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Castelão

**Ideal com:** Entradas, Petiscos leves, Pratos vegetarianos, Marisco, Peixe, Sushi.

**Consumo:** 2025 / 10°C - 12°C



**Rumo Tinto 2022**

**Região:** Alentejo

**Uva:** Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Castelão

**Ideal com:** Cozinha tradicional, Assados, Caça, Carnes brancas, Carnes vermelhas, Grelhados

**Consumo:** 2025 - 2035 / 16°C - 18°C