

**RUMO**  
**INCERTO**VINHO LARANJA | ORANGE WINE  
**ARINTO + ROUPEIRO**  
ALICANTE BRANCO + RABO DE OVELHAPROJETO  
*António Antunes & Marta Neto***RUMO INCERTO**  
**LARANJA NON-MILLÉSIME****CASTAS**Arinto (50%)  
Roupeiro (25%)  
Rabo de Ovelha (20%)  
Alicante Branco (5%)**ÁLCOOL**

12% vol.

**SOBRE**

Depois da segunda prensagem das nossas uvas, há ainda muito sumo por extrair. Maceramos estas uvas durante 3 dias antes da última prensagem. O resultado é um mosto muito concentrado e rico. O resultado é este vinho branco de cor laranja, com nervo, textura e profundidade.

**VITICULTURA**

Elaborado a partir de uvas seleccionadas de vinhas de pequenas parcelas mais jovens com outras vinhas velhas, 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, em modo biológico e em sequeiro.

**VINIFICAÇÃO**

Após segunda prensagem, as uvas maceram cerca de 3 dias com o pouco sumo remanescente (10-15%). Nova prensagem, decantação a frio, fermentação espontânea e fermentação malolática completa. No final da fermentação permanece sobre borras até ao engarrafamento.

**ESTÁGIO**

Inox

**ENGARRAFAMENTO**

1333 garrafas - Abril de 2026

**NOTA DE PROVA**

Cor dourado intenso. No nariz, notas de casca de laranja, algum damasco fresco e fruta de polpa branca. Ataque cheio, texturado, com boa acidez e frescura.

**GASTRONOMIA**

Aguenta pratos com textura, gordura moderada e até algum tempero, mas sem precisar de sabores muito intensos.

**CONSERVAÇÃO E SERVIÇO**

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

**ENÓLOGO**

António Maçanita



# RUMO INCERTO

VINHO LARANJA | ORANGE WINE  
ARINTO + ROUPEIRO  
ALICANTE BRANCO + RABO DE OVELHA

PROJETO  
*António Antunes & Marta Neto*

## RUMO INCERTO LARANJA NON-MILLÉSIME

### GRAPE VARIETIES

Arinto (50%)  
Roupeiro (25%)  
Rabo de Ovelha (20%)  
Alicante Branco (5%)

### ALCOHOL

12% vol.

RUMO  
VINHOS

### ABOUT

After the second pressing of our grapes, there is still juice left to be extracted. These grapes are macerated for 3 days before the final pressing, resulting in a concentrated and rich must. The result is this orange-hued white wine, with tension, texture and depth.

### VITICULTURE

Produced from selected grapes sourced from small vineyard parcels, combining younger vines with older vines, all managed with a focus on quality wine production. Poor granitic soils with low yields, where quality is the priority. Our grapes are grown under certified integrated production, with organic practices and dry farming.

### VINIFICATION

After the second pressing, the 2024 white grapes macerate for approximately 3 days with the remaining must (10–15%). This is followed by a new pressing, cold settling, spontaneous fermentation and full malolactic fermentation. Spontaneous fermentation and after, the wine remains on its lees until bottling.

### AGEING

Stainless steel

### BOTTLING

1333 bottles - April 2026

### TASTING NOTES

Deep golden colour. On the nose, notes of orange peel, fresh apricot and white-fleshed fruit. On the palate, a full, textured attack with good acidity and freshness.

### GASTRONOMY

Pairs well with dishes that have texture, moderate fat and some seasoning, without requiring overly intense flavours.

### CONSERVATION AND SERVICE

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

### WINEMAKER

António Maçanita



RUMO  
VINHOS

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

info@rumovinhos.com  
www.rumovinhos.com