

RUMO  
LUMINAVINHO REGIONAL ALENTEJANO  
ARINTO-INDÍGENAS  
ROUPEIRO

VINHO BRANCO - WHITE WINE - VIN BLANC

PROJETO  
António Antunes & Marta Neto**SOBRE**

LUMINA tem origem no latim “ILUMINADA”. Significa ter brilho intenso e viver mais próximo ao sol. Uma definição perfeita para esta nossa nova viagem. Este blend de Arinto um toque de Roupeiro com leveduras indígenas e sem controlo de temperatura, é o resultado de uma busca pela expressão pura do Alentejo num branco com muita personalidade e luz própria.

**VITICULTURA**

Elaborado a partir de uvas colhidas em pequenas parcelas selecionadas com solos residuais granitóides do tipo tonalitos e abundância de água. Baixas produções em quantidade mas com fruta de grande qualidade. As nossas uvas são também cultivadas em regime de produção integrada certificada.

**VINIFICAÇÃO**

Vindima manual noturna, mesa de escolha, prensa direta sem esmagamento e sem sulfitos até ao final de fermentação. Decantação a frio durante cerca de 12 horas, sem aditivos. Fermentação feita em barricas sem qualquer controlo de temperatura a partir de “pé de cuba” das leveduras indígenas

**ESTÁGIO**

Estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês.

**NOTA DE PROVA**

Cor amarela palha, nariz intenso, notas de tília e leve pêssego, iodo na boca, texturado e crocante. Excelente acidez. Um branco com muito carácter.

**GASTRONOMIA**

Combina bem com peixes mais elaborados no forno, caldeiradas, ou carnes brancas mais simples.

**CONSERVAÇÃO E SERVIÇO**

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

**ENÓLOGO**

António Maçanita

**LANÇAMENTO**

Fevereiro de 2023

**CASTAS**

Arinto (85%)

Roupeiro (15%)

**ÁLCOOL**

12,5% vol.



# RUMO LUMINA

VINHO REGIONAL ALENTEJANO  
ARINTO-INDÍGENAS  
ROUPEIRO

VINHO BRANCO - WHITE WINE - VIN BLANC

PROJETO  
*António Antunes & Marta Neto*

## ABOUT

LUMINA has its origins in the Latin “ILLUMINATED”. It means having intense shine and living closer to the sun. A perfect setting for our new trip. This blend with Arinto with a little bit of Roupeiro, with indigenous yeasts and without temperature control, is the result of a search for the pure expression of Alentejo in a white wine with lots of personality and its own light.

## VITICULTURE

Made from grapes from small selected parcels, with residual granitic soils and plenty of water. Low production in quantity but with high quality fruit. Our grapes are also grown under a certified integrated production system.

## VINIFICATION

Night manual harvesting, sorting table, direct press without crushing and without sulfites until the end of fermentation. Cold decantation for approximately 12 hours, without additives. Fermentation carried out in barrels without any temperature control using “Pied de Cuve” of indigenous yeasts.

## INTERNSHIP

Aged for 12 months in French oak barrels.

## TASTING NOTE

Straw yellow color, intense nose, notes of linden and subtle peach, iodine in the mouth, textured and crunchy. Excellent acidity. A white with a lot of character.

## GASTRONOMY

It goes well with more elaborate oven-baked fish, stews, or simpler white meats.

## CONSERVATION AND SERVICE

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

## OENOLOGIST

Antonio Maçanita

## LAUNCH

February 2023

## GRAPE VARIETIES

Arinto (85%)

Roupeiro (15%)

## ALCOHOL

12,5% vol.

