



QUINTA DA FONTE SOUTO
PORTALEGRE



A Quinta da Fonte Souto, perto de Portalegre, foi adquirida pela família Symington em 2017 e representa o seu primeiro projeto vinícola fora da região do Douro. A propriedade, cujo nome se inspira na boa disponibilidade de água e nas grandes extensões arborizadas, é constituída por 207 hectares dos quais 42 são de vinha. O microclima fresco, perfil dos solos e maturidade da vinha permitem a produção de vinhos de elevada qualidade com uma identidade muito própria.


SYMINGTON
Family Estates

FICHA TÉCNICA DO VINHO

QUINTA DA FONTE SOUTO TAIFA 2020

O VINHO

Este é o primeiro TAIFA, um branco que sobe ainda mais a fasquia do potencial qualitativo da propriedade. Resulta de um vindimar ainda mais seletivo, com escolha criteriosa de parcelas mais velhas e a antecipação da data de vindima para assegurar maior acidez. Procurou-se uma melhor e mais harmoniosa ligação à madeira nova e promoveu-se a longevidade do vinho. O termo 'Taifa' refere-se aos numerosos principados/reinos muçulmanos que surgiram na Península Ibérica após a fragmentação do Califado de Córdoba no século XI. O território que é hoje Portalegre integrou uma das mais extensas Taifas.

ANO VITÍCOLA

Após um abrolhamento precoce, a primavera chuvosa provocou algum abrandamento no ciclo. Temperaturas bastante acima da média em junho e julho provocaram algum atraso no desenvolvimento das maturações, mas a altitude das nossas vinhas preservou o equilíbrio e frescura das uvas. O mês de agosto, mais fresco, permitiu uma evolução muito positiva das maturações. Foi a campanha mais desafiante desde o início deste projeto em 2017 e a vindima, de quase dois meses (19 de Agosto a 14 de Outubro), confirmou isso. Houve momentos em que tivemos de correr, outros, muitos, em que tivemos de saber esperar. Cada casta, cada parcela, reagiu de forma muito própria aos desafios que se foram sucedendo e a atenção no campo foi fundamental. Depois de um ano tão exigente, surpreendeu-nos o equilíbrio e a frescura dos vinhos, com fruta expressiva, o que renova a nossa admiração e confiança pela localização privilegiada que temos na Serra de São Mamede.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas para caixas pequenas e rececionadas na adega da propriedade. À triagem manual segue-se o desengace e um esmagamento suave depois do qual as uvas são transferidas para uma prensa pneumática onde são prensadas a baixa pressão. A fermentação arranca em cubas de inox, mas imediatamente após o início da fermentação alcoólica, parte dos mostos são transferidos para barricas de carvalho de 500 l — esta maior capacidade permite minimizar o impacto da madeira sobre a componente aromática. Pretende-se uma maior incorporação de borras 'finas' com vista à produção de vinhos com maior complexidade aromática e volume de boca. Os mostos são mantidos em contacto com as borras de fermentação com recurso a bâtonnage frequente (três vezes por semana até dezembro, duas vezes por semana durante a primavera, reduzindo-se depois na parte final do estágio), de modo a promover a extração dos compostos libertados, os quais conferem volume e untuosidade que equilibram muito bem com a acidez natural das uvas da Serra de São Mamede.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington, Pedro Correia e José Daniel Soares.

CASTAS

100% Arinto

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

100% barricas novas de carvalho francês e húngaro, nas quais o vinho estagiou 11 meses, em cave de barrica com controlo de temperatura e humidade. Engarrafado em novembro de 2021.

GUARDA & CONSUMO

Pode ser consumido desde já, mas preencherá plenamente o seu potencial após mais alguns anos em garrafa.

NOTA DE PROVA

Perfume sedutor e charmoso de madressilva, complementado por notas de maresia — pautadas por iodo e sal — e ainda alguns laivos de baunilha. Sugestões de pederneira e leve tosta acrescentam dimensão ao sumptuoso leque aromático. A rica textura proporciona sabores cremosos de alperce e marmelo e subtis toques de mel, tudo irrepreensivelmente equilibrado pela acidez cítrica que recorta a elegância e aprumo sublimes. A complexidade e sofisticação do vinho encerram a promessa de refinamento adicional com evolução continuada em garrafa.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,2%vol.
Acidez volátil: 0,58 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 6,3 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,2
Açúcar Redutor: 0,9 g/L (gluc + frut)
Informação alergénicos: contém sulfitos
Compatível com a dieta vegetariana e vegan