



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

FLORÃO BRANCO 2018

O VINHO

Situada nas encostas do Parque Natural da Serra de São Mamede, perto de Portalegre, as vinhas de Fonte Souto — plantadas entre os 490 e os 550 metros de altitude — beneficiam de condições de maior frescura e humidade do que as zonas da quente planície alentejana. Os vinhos expressam a frescura e o equilíbrio que derivam das cotas elevadas, bem como a estrutura e complexidade que resultam de vinhas maduras de baixas produções.

ANO VITÍCOLA

O inverno foi frio e inicialmente seco, mas a partir de final de fevereiro e até junho os valores de precipitação foram sempre acima da média, com destaque para março e abril. A primavera chuvosa e fresca atrasou o ciclo vegetativo — atraso esse que se manteve até à vindima. O verão começou fresco e já praticamente sem chuva, mas entre agosto e outubro as temperaturas mantiveram-se sempre acima da média e com valores de precipitação muito baixos. Estas condições revelaram-se um contraponto benéfico às baixas temperaturas e elevada precipitação registadas durante a maior parte do inverno e de toda a primavera. A vindima teve início em meados de setembro e as uvas apresentaram maturações completas e equilibradas, o que nos permitiu produzir vinhos elegantes e aromáticos, muito completos e bem estruturados.

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 decorre depois em cubas de inox a baixas temperaturas por forma a conservar toda a expressão aromática do vinho. Após a fermentação alcoólica, os vinhos são sulfitados para prevenir o arranque da fermentação maloláctica.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington, Pedro Correia e José Daniel Soares, enólogo residente na propriedade.

PROVENIÊNCIA & CASTAS

50% Arinto
50% Verdelho

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

4 meses em cubas de inox, com um contacto mínimo com o oxigénio, de modo a preservar a frescura aromática do vinho.
1.200 caixas (12x75cl).
Engarrafado em fevereiro de 2019.

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas com bom potencial de envelhecimento.

NOTA DE PROVA

Aromas de frutos brancos, com alperce e ananás em evidência e sugestões de frutos tropicais. Grande frescura na boca, denotando boa acidez que sublinha as notas minerais. Muito bom volume com alguma untuosidade, mas com o conjunto sempre pautado por grande equilíbrio conferido pela acidez cristalina.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,6% vol.
Acidez volátil: 0,3 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 6,1 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,23
Açúcares totais (glu+frut): 0,6 g/l
Informação alergénios: Contém sulfitos