



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

VINHA DO SOUTO TINTO 2017

O VINHO

O Vinha do Souto é um vinho produzido a partir de uvas provenientes da vindima seletiva de parcelas em que se reconhece condições muito particulares e especiais. Trata-se de algumas zonas específicas de Alicante Bouschet e Syrah, em que o reduzido vigor da vinha e as baixas produções, permitem produzir uvas e vinhos que, mantendo o perfil naturalmente fresco da serra, têm uma concentração e complexidade absolutamente notáveis.

ANO VITÍCOLA

O inverno foi em linha com o histórico da região, quer em termos de temperatura como de precipitação, mas a partir da primavera as temperaturas subiram bastante acima da média, o que provocou a aceleração do ciclo das videiras. O verão continuou quente e praticamente sem chuva desde meados de maio. Contudo, o ciclo precoce, a boa gestão da água acumulada durante o inverno e início da primavera e as amplitudes térmicas da serra, permitiram atingir níveis de maturação muito equilibrados e surpreendentes num ano quente e seco. A vindima foi a mais precoce de que há memória e foi possível colher cada parcela no momento certo. Os baixos rendimentos, associados às boas condições de maturação, deram origem a vinhos de grande concentração e excelente qualidade.

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 as vasilhas de fermentação. As fermentações são seguidas individualmente e as temperaturas e os movimentos de maceração ajustados de modo a maximizar o potencial das uvas. As uvas oriundas das melhores parcelas da propriedade são vinificadas em cubas de pequena capacidade, trabalhadas manualmente com submersão de manta, com um período de maceração pós-fermentativa, durante o qual se promove a extração de taninos das grainhas — complementares aos taninos das películas — de modo a favorecer a estrutura e acentuar o potencial de envelhecimento.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

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

PROVENIÊNCIA & CASTAS

52% Alicante Bouschet
48% Syrah

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

80% do lote estagiou 11 meses em barricas novas de carvalho francês (65% de 400 l e 35% de 225 l) e 20% em barricas de segundo ano. 785 caixas (12x75cl). Engarrafado em março de 2019.

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas com bom potencial de envelhecimento.

NOTA DE PROVA

Belíssimo registo floral com notas de rosas a denotar uma frescura impressionante. Fragrância límpida de vegetação da serra com um ligeiro fumado, quase impercetível, a refletir a integração irrepreensível da barrica nova. Arrebatador na boca, possante e sedutor, rico e guloso, embora com o fruto muito preciso. Os taninos expressivos, mas bem rendilhados, suportam uma estrutura imponente que sugere grande capacidade de guarda. A sua encantadora frescura e arquitetura de filigrana permitem desde já uma prova prazenteira, especialmente na companhia de pratos de caça.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,7% vol.
Acidez volátil: 0,5 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,2 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,58
Açúcares totais (glu+frut): 1,1 g/l
Informação alergénios: Contém sulfitos