



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 ALFROCHEIRO 2019

O VINHO

O Quinta da Fonte Souto Alfrocheiro incorpora todas as virtudes do terroir único da propriedade: a frescura e equilíbrio da altitude e a complexidade e estrutura das vinhas maduras de baixa produção. Este Alfrocheiro é o primeiro vinho varietal da Quinta da Fonte Souto, feito com uvas vindimadas de duas das parcelas de maior altitude, acima de 500 metros. De origem incerta, os primeiros registos da casta Alfrocheiro em Portugal aparecem no início do século passado, ficando conhecida pela sua adaptabilidade e por produzir vinhos estruturados de cor intensa.

ANO VITÍCOLA

Em Portalegre, o ano agrícola foi seco e relativamente ameno, com elevadas amplitudes térmicas durante os meses mais quentes, o que ajudou no avanço regular das maturações e a preservar a acidez das uvas, que este ano chegaram à vindima com particular frescura e exuberância aromática. Houve alguma chuva em agosto, ainda antes do início da vindima, que ajudou a equilibrar as videiras para o que faltava do ciclo e assegurou as condições necessárias para uma boa maturação fenólica. As produções foram relativamente baixas, o que contribuiu para um melhor equilíbrio e qualidade das uvas. Produzimos vinhos muito elegantes e frescos, mas ainda com nervo e textura. Nesta terceira vindima em Portalegre, produzimos vinhos com um perfil mais típico desta sub-região do que nas vindimas anteriores.

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 com uma bomba peristáltica. As fermentações são seguidas individualmente e as temperaturas e os movimentos de maceração ajustados de modo a maximizar o potencial das uvas. Realiza-se um período de maceração pós-fermentativa para promover 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.

PROVENIÊNCIA & CASTAS

100% Alfrocheiro

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

80% do lote envelheceu 11 meses em barricas de segundo ano de carvalho francês (400 l).

GUARDA & CONSUMO

Para apreciar especialmente a partir do segundo trimestre de 2022. Vai evoluir favoravelmente em garrafa durante os próximos cinco anos ou mais anos.

NOTA DE PROVA

Cor muito profunda, com laivos de carmesim na borda. Os aromas frescos

e minerais denotam a altitude e os solos de xisto e granito da Fonte Souto. Uma nota de grafite reflete a mineralidade e remete para vegetação de floresta. Algumas frutas marcam presença de forma discreta, inicialmente mirtilo e, à medida que o vinho abre, algumas notas distintas de morango. Muito reservado no paladar, começando a mostrar ameixa preta, chocolate preto, e uma nuance de alcaçuz. Taninos apimentados e uma acidez brilhante sustentam uma estrutura substancial, que necessita de mais algum tempo em garrafa para que o vinho revele plenamente o seu carácter singular.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,5%vol.
Acidez volátil: 0,52 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,3 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,66
Açúcares Totais: 1,0 g/L (gluc + frut)
Informação alergénicos: contém sulfitos
Compatível com dieta vegetariana e vegan