



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 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 solos de transição entre o xisto e o granito, com predominância do xisto, asseguram um equilíbrio ideal entre bons níveis de retenção de água e boa drenagem. 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 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, 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.

### PROVENIÊNCIA & CASTAS

75% Arinto  
25% Verdelho

### ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

70% do lote fermentou em barricas de 500 l em contacto com as borras finas. O lote final estagiou 7 meses em madeira nova de carvalho francês e da Europa Central (46%), e em madeira de segundo ano (54%). Engarrafado em julho de 2019.

### GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas com bom potencial de envelhecimento.

### NOTA DE PROVA

No aroma sobressai a bem-conseguida harmonia entre as notas da barrica - com a sugestão de baunilha - e a frescura revelada nas notas de manga, pontuada pelos lípidos toques cítricos de limão e toranja. Na boca, apresenta um corpo cremoso e uma estrutura notável - tem tudo no sítio. Os suculentos sabores de ameixa branca casam muito bem com a acidez e as notas minerais. Um branco muito afinado e harmonioso cuja frescura e equilíbrio refletem bem a sua proveniência.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,3% vol.  
Acidez volátil: 0,45 g/L (em ác. acético)  
Acidez total: 6 g/L (em ác. tartárico)  
pH: 3,14  
Açúcar redutor (glu+frut): 0,6 g/l  
Informação alergénios: Contém sulfitos