



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 2020

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

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, 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

60% do lote fermentou em barricas de 500 l em contacto com as borras finas. O lote final estagiou sete meses em madeira nova de carvalho francês e da Europa Central (50%); 40% em madeira de segundo e terceiro ano e 10% em inox.
Engarrafado em julho de 2021.

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas com bom potencial de envelhecimento.

NOTA DE PROVA

Subtis notas fumadas, com discreto toque de baunilha, enquadram aromas de flores brancas — jasmim e madressilva —, e também de pêssego e alperce. Boca cremosa e amanteigada com notas de tosta e mel em perfeito equilíbrio pela acidez que confere foco à estrutura. Sabores secundários incluem ameixa, citrinos e notas balsâmicas de pinhal. Final de boca revela noz-moscada e apontamentos de chá.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,5%vol.
Acidez volátil: 0,52 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 6,0 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,24
Açúcar Redutor: 0,8 g/L (gluc + frut)
Informação alergénicos: contém sulfitos
Compatível com a dieta vegetariana e vegan