



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 2021

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

Tivemos uma vindima longa que começou no dia 17 de agosto e terminou a 17 de outubro. Iniciámos com a vindima do Verdelho, logo seguido do Aragonês. O Arinto foi vindimado em várias fases desde o final de agosto, por forma a produzir vinhos com diferentes perfis. Durante o início de setembro, colhemos novamente o Aragonês e começámos com o Alfrocheiro. Um mês de julho fresco traduziu-se em excelentes níveis de acidez que potenciaram aromas expressivos e frescos. A partir de meio de agosto, o aumento das temperaturas provocou um rápido avanço das maturações, apontando para uma vindima precoce. No entanto, tal não se concretizou devido às chuvas e temperaturas baixa que voltaram no final do mês, atrasando as maturações e forçando uma paragem na vindima. Esta recomeçou no dia 16 de setembro para as restantes castas tintas: Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional e Trincadeira.

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 (55%); 40% em madeira de segundo e terceiro ano e 5% em inox. Engarrafado em julho de 2022.

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas com bom potencial de envelhecimento.

NOTA DE PROVA

Primeira impressão aromática de ligeiro fumado com toque de pólvora (pederneira), seguindo-se notas citrinas, de pêssego e damasco e também alguma baunilha e flores silvestres brancas em pano de fundo. Na boca, a complexidade sublinhada pela barrica bem integrada e já alguma boa evolução em garrafa, conjugam-se com o recorte de imensa frescura proporcionada pela boa acidez. Belíssimo branco da serra com porte, elegância e generosa amplitude.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,5%vol.
Acidez volátil: 0,39 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 6,1 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,22
Açúcar Redutor: 0,6 g/L (gluc + frut)
Informação alergénicos: contém sulfitos
Compatível com a dieta vegetariana e vegan