



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

# FLORÃO 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 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 Alfocheiro. 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. Este é um ano de elegância, com a exuberância aromática e acidez expectáveis num ano fresco combinadas com uma textura fina e grande equilíbrio.

## 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 decorre depois em cubas de inox a baixas temperaturas por forma a conservar toda a expressão aromática do vinho. Após a fermentação alcoólica, os vinhos são sulfitados para prevenir o arranque da fermentação maloláctica.

## ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington, Pedro Correia e José Daniel Soares.

## PROVENIÊNCIA & CASTAS

80% Arinto  
20% Verdelho

## ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

4 meses em cubas de inox, com um contacto mínimo com o oxigénio, de modo a preservar a frescura aromática do vinho.  
Engarrafado em janeiro 2022.

## GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas beneficiará de algum tempo em garrafa.

## NOTA DE PROVA

Expressão aromática viva e brilhante de maçãs verdes, manga, e um toque de ananás, terminando com notas florais de madressilva. A boca apresenta-se fresca e crocante com acidez fina de nuances cítricas, que introduzem sabores de melão, limão, e ameixa dourada. O paladar é fresco e vibrante com acidez e frutos bem equilibrados.

## DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13.5%vol.  
Acidez volátil: 0.3 g/L (em ác. acético)  
Acidez total: 6.0 g/L (em ác. tartárico)  
pH: 3.24  
Açúcar Redutor: 0.5 g/L (gluc + frut)  
Informação alergénicos: contém sulfitos  
Compatível com a dieta vegetariana e vegan