



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 TINTO 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 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

40% Syrah  
30% Alicante Bouschet  
20% Alfrocheiro  
10% Vinhas velhas

## ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

50% do lote estagiou 8 meses em barricas de carvalho francês de 400 l, de segundo e terceiro ano.  
Engarrafado em março de 2020.

## GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas com bom potencial de envelhecimento.

## NOTA DE PROVA

Aromas de pinhal com notas de resina, caruma, um toque de menta e também frutos silvestres e ameixa preta. De textura cremosa na boca com sabores bem focados de amora e frutos pretos com apontamentos de alcaçuz, porventura derivados do componente substancial da casta Syrah. Na boca sentem-se também taninos polidos e alguma tensão conferida pela boa acidez que realça a frescura e equilíbrio do vinho. O final de boca longo sugere bom potencial de evolução em garrafa.

## DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,3% vol.  
Acidez volátil: 0,46 g/L (em ác. acético)  
Acidez total: 5,6 g/L (em ác. tartárico)  
pH: 3,68  
Açúcares Totais: 1,0 g/L (gluc + frut)  
Informação alergénicos: contém sulfitos  
Compatível com a dieta vegetariana e vegan