



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 2017

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 em linha com o histórico da região, quer em termos de temperatura como de precipitação, mas a partir da primavera as temperaturas subiram bastante acima da média, o que provocou a aceleração do ciclo das videiras. O verão continuou quente e praticamente sem chuva desde meados de maio. Contudo, o ciclo precoce, a boa gestão da água acumulada durante o inverno e início da primavera e as amplitudes térmicas da serra, permitiram atingir níveis de maturação muito equilibrados e surpreendentes num ano quente e seco. A vindima foi a mais precoce de que há memória e foi possível colher cada parcela no momento certo. Os baixos rendimentos, associados às boas condições de maturação, deram origem a vinhos de grande concentração e excelente qualidade.

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, enólogo residente na propriedade.

PROVENIÊNCIA & CASTAS

75% Arinto
25% Verdelho

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

60% do lote fermentou e estagiou 8 meses em barricas novas de 500 l em contacto com as borras finas (carvalho francês e da Europa Central e acácia). 660 caixas (12x75cl). Engarrafado em abril de 2018.

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas com bom potencial de envelhecimento.

NOTA DE PROVA

Belíssima cor palha-ouro luminosa. Aroma expressivo de madressilva com discretas notas amanteigadas. A madeira muito bem integrada revela-se em delicados apontamentos de baunilha. Na boca, revela fruto límpido e preciso, com notas suculentas de ameixa branca em contraponto ao pano de fundo cítrico. Conjunto muito harmonioso e prazenteiro que demonstra boa evolução em garrafa.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,3% vol.
Acidez volátil: 0,4 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 6,5 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,3
Açúcares totais (glu+frut): 0,9 g/l
Informação alergénios: Contém sulfitos