



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 ALICANTE BOUSCHET 2018

O VINHO

O Quinta da Fonte Souto Alicante Bouschet incorpora todas as virtudes do terroir único da propriedade: a frescura e equilíbrio da altitude e a complexidade e estrutura das vinhas maduras de baixa produção. Conhecida como uma das principais castas tintureiras, encontra nas encostas da Serra de São Mamede um terroir que lhe permite exprimir a extraordinária complexidade e elegância que caracterizam os vinhos da Fonte Souto.

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

100% Alicante Bouschet

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

80% do lote estagiou em barrica de carvalho francês de segundo ano durante quatorze meses.

GUARDA & CONSUMO

Para apreciar especialmente a partir do segundo trimestre de 2023. Vai evoluir favoravelmente em garrafa durante os próximos cinco anos ou mais anos.

NOTA DE PROVA

Ampla expressão aromática: chão de bosque, mato, caruma e discretas notas de funcho, dando depois lugar a frutos pretos (amora, mirtilo), ameixa preta e laivos de alcaçuz. Na boca algum chocolate, cogumelo/trufa e sugestão de fumado, mostrando a boa integração da barrica. Monumental na boca, com várias camadas proporcionando fascinante complexidade. Taninos refinados aliam-se à boa acidez (discreta, mas presente), aprimorando a formidável estrutura. Vinho eminentemente gastronómico com grande potencial para longa guarda.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14.5%vol.
Acidez volátil: 0.50 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5.8 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3.6
Açúcar Redutor: 0.7 g/L (gluc + frut)
Informação alergénicos: contém sulfitos
Compatível com a dieta vegetariana e vegan