



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 TINTO 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 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 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.

### ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington, Pedro Correia e José Daniel Soares, enólogo residente na propriedade.

### PROVENIÊNCIA & CASTAS

32% Aragonez  
25% Trincadeira  
22% Cabernet Sauvignon  
19% Alfrocheiro  
2% Alicante Bouschet/Syrah

### ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

50% do lote estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês de 400 l, de terceiro e quarto ano. 3.500 caixas (12x75cl).  
Engarrafado em fevereiro de 2019.

### GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas com bom potencial de envelhecimento.

### NOTA DE PROVA

Fragrância de cerejas, entrelaçada com notas de pinhal e terra molhada. Na boca, apresenta-se assertivo e simultaneamente sedoso com apontamentos de frutos do bosque pontuados com toques de cravinho e pimento. Um tinto com bom perfil gastronómico.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,2% vol.  
Acidez volátil: 0,4 g/L (em ác. acético)  
Acidez total: 5,3 g/L (em ác. tartárico)  
pH: 3,61  
Açúcares totais (glu+frut): 1,0 g/l  
Informação alergénios: Contém sulfitos