



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 2019

### 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

Em Portalegre, o ano agrícola foi seco e relativamente ameno, com elevadas amplitudes térmicas durante os meses mais quentes, o que ajudou no avanço regular das maturações e a preservar a acidez das uvas, que este ano chegaram à vindima com particular frescura e exuberância aromática. Houve alguma chuva em agosto, ainda antes do início da vindima, que ajudou a equilibrar as videiras para o que faltava do ciclo e assegurou as condições necessárias para uma boa maturação fenólica. As produções foram relativamente baixas, o que contribuiu para um melhor equilíbrio e qualidade das uvas. Produzimos vinhos muito elegantes e frescos, mas ainda com nervo e textura. Nesta terceira vindima em Portalegre, produzimos vinhos com um perfil mais típico desta sub-região do que nas vindimas anteriores.

### 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.

### PROVENIÊNCIA & CASTAS

75% Arinto  
25% Verdelho

### ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

60% do lote fermentou em barricas de 500 l em contacto com as borras finas. O lote final estagiou sete meses em madeira nova de carvalho francês e da Europa Central (50%); 40% em madeira de segundo e terceiro ano e 10% em inox.  
Engarrafado em julho de 2020.

### GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas com bom potencial de envelhecimento.

### NOTA DE PROVA

Límpida cor palha-dourada. Aromas de ligeira tosta com laivos de baunilha e frescas notas florais de madressilva e ainda um toque de toranja. Agradável textura cremosa na boca, onde pontuam sugestões de lichia, ameixa, chá e condimento de pimenta branca. A belíssima acidez proporciona frescura conífera do pinhal da serra, conferindo ao vinho nervo e elegância. Promete boa evolução em garrafa.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,7%vol.  
Acidez volátil: 0,53 g/L (em ác. acético)  
Acidez total: 6,4 g/L (em ác. tartárico)  
pH: 3,18  
Açúcar Redutor: 0,8 g/L (gluc + frut)  
Informação alergénicos: contém sulfitos  
Compatível com a dieta vegetariana e vegan