



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 BRANCO 2020

### 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

Após um abrolhamento precoce, a primavera chuvosa provocou algum abrandamento no ciclo. Temperaturas bastante acima da média em junho e julho provocaram algum atraso no desenvolvimento das maturações, mas a altitude das nossas vinhas preservou o equilíbrio e frescura das uvas. O mês de agosto, mais fresco, permitiu uma evolução muito positiva das maturações. Foi a campanha mais desafiante desde o início deste projeto em 2017 e a vindima, de quase dois meses (19 de Agosto a 14 de Outubro), confirmou isso. Houve momentos em que tivemos de correr, outros, muitos, em que tivemos de saber esperar. Cada casta, cada parcela, reagiu de forma muito própria aos desafios que se foram sucedendo e a atenção no campo foi fundamental. Depois de um ano tão exigente, surpreendeu-nos o equilíbrio e a frescura dos vinhos, com fruta expressiva, o que renova a nossa admiração e confiança pela localização privilegiada que temos na Serra de São Mamede.

### 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 decorre depois em cubas de inox a baixas temperaturas por forma a conservar toda a expressão aromática do vinho. Após a fermentação alcoólica, os vinhos são sulfitados para prevenir o arranque da fermentação maloláctica.

### ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington, Pedro Correia e José Daniel Soares.

### PROVENIÊNCIA & CASTAS

80% Arinto  
20% Verdelho

### ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

4 meses em cubas de inox, com um contacto mínimo com o oxigénio, de modo a preservar a frescura aromática do vinho.  
Engarrafado em fevereiro de 2021.

### GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas beneficiará de algum tempo em garrafa.

### NOTA DE PROVA

Sedutora fragrância de abacaxi, com alperce em segundo plano e, em fundo, subtis notas de flores silvestres e maresia. Na boca apresenta-se muito fresco, pontuado por alguma mineralidade com frescor cítrico, uma característica do Arinto – predominante neste lote. Confirma-se no paladar o abacaxi e também um toque de maçã Bravo de Esmolfe.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,7%vol.  
Acidez volátil: 0,4 g/L (em ác. acético)  
Acidez total: 5,9 g/L (em ác. tartárico)  
pH: 3,32  
Açúcar Redutor: 0,5 g/L (gluc + frut)  
Informação alergénicos: contém sulfitos  
Compatível com a dieta vegetariana e vegan