



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 2022

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 ano vitícola de 2022 em Portalegre foi marcado por um inverno e uma primavera de baixa precipitação com ondas de calor intensas durante julho e agosto, colocando-nos alguns desafios na gestão do stress hídrico das plantas. Porém, as videiras resistiram bem ao calor extremo e a descida significativa das temperaturas em setembro permitiu uma formidável fase final das maturações para as uvas tintas. A vindima começou em 16 de agosto com a casta Verdelho, seguida do Arinto. Ambas apresentaram excelente maturação e acidez, proporcionando vinhos frescos e aromaticamente ricos, refletindo bem os perfis típicos destas castas. A vindima de uvas brancas terminou após o período de chuvas no início de setembro, com o Arinto a demonstrar novamente boa adaptabilidade às condições naturais da região, mantendo a frescura e acidez natural, apesar das temperaturas elevadas que se mantiveram durante grande parte do seu ciclo de maturação. De uma forma geral e, não obstante os desafios climáticos, o resultado da vindima foi extremamente positivo, com a produção de vinhos equilibrados e de grande expressão aromática que representam o perfil de altitude da Quinta da Fonte Souto.

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 Ricardo Constantino.

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. Engarrafado em janeiro 2023.

GUARDA & CONSUMO

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

NOTA DE PROVA

Grande frescura aromática pautada por elementos florais e de fruta branca e amarela: ameixa branca, citrinos, abacaxi, manga, flor de laranjeira e madressilva. Na boca, a vivacidade proporcionada pela acidez tem um contraponto pelo lado da rica gama de frutos que estimula o paladar e proporciona excelente equilíbrio ao conjunto.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13.4%vol.
Acidez volátil: 0.33 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 6.0 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3.3
Açúcar Redutor: 0.6 g/L (gluc + frut)
Informação alergénicos: contém sulfitos
Compatível com a dieta vegetariana e vegan