



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 2018

### 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 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.

### ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington, Pedro Correia e José Daniel Soares.

### PROVENIÊNCIA & CASTAS

30% Aragonez  
28% Alicante Biouchet  
25% Alfrocheiro  
8% Vinhas velhas  
3% Cabernet Sauvignon  
3% Syrah  
3% Touriga Nacional

### ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

50% do lote estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês de 400 l, de terceiro e quarto ano.  
Engarrafado em janeiro de 2020.

### GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas com bom potencial de envelhecimento.

### NOTA DE PROVA

Aromas de mato e vegetação de bosque, com pinhal e caruma em evidência e notas florais de roseiras a surgirem em segundo plano. Bastante volumoso e intenso no paladar, um pouco austero, o que sugere boa capacidade de evolução em garrafa. Frutos pretos compactos, com notas discretas de alcaçuz e bons taninos que conferem agradável condimento e uma estrutura robusta, dando ao vinho uma aptidão muito gastronómica.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,2%vol.  
Acidez volátil: 0,53 g/L (em ác. acético)  
Acidez total: 5,1 g/L (em ác. tartárico)  
pH: 3,65  
Açúcares Totais: 0,7 g/L (gluc + frut)  
Informação alergénicos: contém sulfitos  
Compatível com a dieta vegetariana e vegan