



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

VINHA DO SOUTO TINTO 2018

O VINHO

O Vinha do Souto é um vinho produzido a partir de uvas provenientes da vindima seletiva de parcelas em que se reconhece condições muito particulares e especiais. Trata-se de algumas zonas específicas de Alicante Bouchet e Syrah, em que o reduzido vigor da vinha e as baixas produções, permitem produzir uvas e vinhos que, mantendo o perfil naturalmente fresco da serra, têm uma concentração e complexidade absolutamente notáveis.

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. As fermentações são seguidas individualmente e as temperaturas e os movimentos de maceração ajustados de modo a maximizar o potencial das uvas. As uvas oriundas das melhores parcelas da propriedade são vinificadas em cubas de pequena capacidade, trabalhadas manualmente com submersão de manta, com um período de maceração pós-fermentativa, durante o qual se promove a extração de taninos das grainhas — complementares aos taninos das películas — de modo a favorecer a estrutura e acentuar o potencial de envelhecimento.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington, Pedro Correia e José Daniel Soares.

PROVENIÊNCIA & CASTAS

55% Syrah
45% Alicante Bouschet

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

70% estagiou do lote estagiou em barricas novas de carvalho francês e 30% em barricas de segundo ano (ambas de 400 litros), durante 12 meses.

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas com bom potencial de envelhecimento.

NOTA DE PROVA

Aromas de mato e caruma realçados por notas de pinho e resina que conferem grande frescura e evocam a extensa área florestada de Fonte Souto. Também muita especiaria feita de pimenta branca e cravinho. Há ainda cereja preta e apontamentos florais de roseira. Denso e poderoso na boca com notas de especiarias, chá e tabaco. A impressionante estrutura, talhada por taninos texturados e acidez afinada, auguram excelente evolução em garrafa. Um pouco reservado, a precisar de algum tempo para revelar toda a sua grandeza.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,8%vol.
Acidez volátil: 0,49 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,2 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,59
Açúcares Totais: 0,5 g/L (gluc + frut)
Informação alergénicos: contém sulfitos
Compatível com dieta vegetariana e vegan