



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 TINTO 2017

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

O inverno foi em linha com o histórico da região, quer em termos de temperatura como de precipitação, mas a partir da primavera as temperaturas subiram bastante acima da média, o que provocou a aceleração do ciclo das videiras. O verão continuou quente e praticamente sem chuva desde meados de maio. Contudo, o ciclo precoce, a boa gestão da água acumulada durante o inverno e início da primavera e as amplitudes térmicas da serra, permitiram atingir níveis de maturação muito equilibrados e surpreendentes num ano quente e seco. A vindima foi a mais precoce de que há memória e foi possível colher cada parcela no momento certo. Os baixos rendimentos, associados às boas condições de maturação, deram origem a vinhos de grande concentração e excelente qualidade.

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. Realiza-se um período de maceração pós-fermentativa para promover 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, enólogo residente na propriedade.

PROVENIÊNCIA & CASTAS

40% Alicante Bouschet
25% Trincadeira
15% Cabernet Sauvignon
10% Syrah
10% Alfrocheiro

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

50% do lote estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês de 400 l, de segundo e terceiro ano. 3.555 caixas (12x75cl).
Engarrafado em março de 2019.

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas com bom potencial de envelhecimento.

NOTA DE PROVA

Aromas de mata mediterrânica, com notas balsâmicas de caruma e resina. Amplo e complexo na boca, suculento e expressivo com sabores de frutos do bosque e sugestões de cravinho. Revela uma estrutura vincada pelos taninos bem urdidos e pela notável acidez que proporciona grande precisão ao conjunto. A variada composição de castas confere ao vinho um registo muito próprio, com um perfil gastronómico e um potencial de evolução promissor.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,1% vol.
Acidez volátil: 0,4 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,6 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,62
Açúcares totais (glu+frut): 0,8 g/l
Informação alergénios: Contém sulfitos