



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 2019

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

Em Portalegre, o ano agrícola foi seco e relativamente ameno, com elevadas amplitudes térmicas durante os meses mais quentes, o que ajudou no avanço regular das maturações e a preservar a acidez das uvas, que este ano chegaram à vindima com particular frescura e exuberância aromática. Houve alguma chuva em agosto, ainda antes do início da vindima, que ajudou a equilibrar as videiras para o que faltava do ciclo e assegurou as condições necessárias para uma boa maturação fenólica. As produções foram relativamente baixas, o que contribuiu para um melhor equilíbrio e qualidade das uvas. Produzimos vinhos muito elegantes e frescos, mas ainda com nervo e textura. Nesta terceira vindima em Portalegre, produzimos vinhos com um perfil mais típico desta sub-região do que nas vindimas anteriores.

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

39% Aragonez
30% Alicante Bouschet
18% Trincadeira
13% Mistura de Castas

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

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

Engarrafado em março de 2021.

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas com bom potencial de envelhecimento.

NOTA DE PROVA

O ciclo relativamente fresco do ano, reflete-se na elegância e clareza dos aromas, que denotam pinho e eucalipto e também notas de roseira. Revela também sugestões de framboesa e groselha. Na boca apresenta-se muito fresco, com sabores de frutos silvestres complementados por notas de especiarias dos taninos finos, bem como cravo e noz-moscada. Muito agradável desde já, mas melhorará bastante com mais um ou dois anos de evolução em garrafa.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,5%vol.
Acidez volátil: 0,47 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,6 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,63
Açúcares Totais: 0,7 g/L (gluc + frut)
Informação alergénicos: contém sulfitos
Compatível com a dieta vegetariana e vegan

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

Peso da garrafa: 465gr