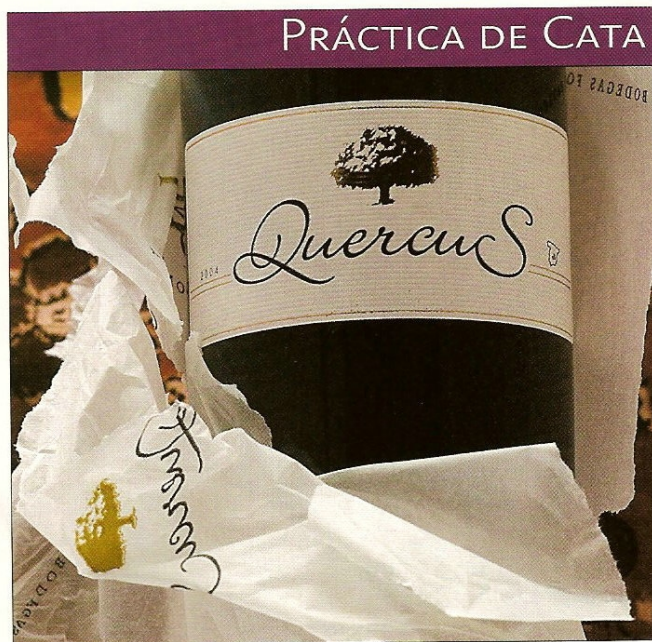




Quercus 2004 La realidad del terruño

Bodegas Fontana es un concepto tan innovador en la zona que persigue, con Quercus, la Denominación Grandes Pagos de Castilla. La familia Cantarero, propietarios, técnicos y factótum de la casa, siempre ha vivido en torno al vino, y lo materializa sobre 500 hectáreas de viñedo estudiado y mimado con el Proyecto Terroir, con cada variedad en el suelo más idóneo, y una bodega eficaz, de aspecto manchego rústico, fundada en 1997 en Fuentes de Pedro Naharro (Cuenca), capaz de procesar, criar en roble y guardar cuatro millones de litros con perfecta climatización y un impresionante botellero de ladrillo mozárabe que alberga vinos de las denominaciones de origen La Mancha, Tierra de Castilla y la novísima Uclés.

Quercus nace en Monte Carbonero, tierra arcillo-arenosa alta, bien ventilada y bien drenada, que refleja el sol nuestro de cada día para que la uva madure plena y lentamente. Se elabora con Tempranillo (Cencibel) vieja, de viñedos de más de 30 años, vendimiada a mano, de modo que la recolección se transforma ya en la primera selección. Después, despallados los racimos, se macera durante un mes, con remontados periódicos, según el sistema tradicional. Acaba la fermentación maloláctica, para adquirir delicadeza, antes de pasar a las mejores barricas de la casa, donde permanece 15 meses. Y, sin ningún proceso de estabilización, pasa a la botella para el sueño final.

Haga su cata y mande el resultado a la redacción de nuestra revista: Camino de Húmera, 18-E. Colonia de Los Ángeles. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Los cinco mejores catadores recibirán en su domicilio una caja con 6 botellas de esta prestigiosa bodega.

QUERCUS 2004
COLOR
LIMPIDEZ
INTENSIDAD
TIPO
ATAQUE