

**BODEGAS FONTANA**

15/03/07

22/03/07

## **Bodegas Fontana lanza un nuevo vino, 'Fontal Blanco'**

### **EL DÍA**

FUENTE DE PEDRO NAHARRO

Bodegas Fontana ha lanzado 'Fontal Blanco', un nuevo vino blanco que se incorpora a la oferta de la bodega conquense situada en la Fuente de Pedro Naharro. En concreto, 'Fontal Blanco' está elaborado con Sauvignon Blanc y Verdejo procedentes de viñedos propios. El clima de veranos secos y noches frescas han permitido un prolongado periodo de madurez, produciendo uvas de gran potencial aromático y frescura.

El nuevo vino 'Fontal Blanco' tiene un hermoso color amarillo pajizo, brillante y limpio, en nariz destacan agradables aromas cítricos de pomelo, lima y notas frutales de piña.

Bodegas Fontana es una empresa familiar dedicada a la elaboración de vino de alta calidad. Desde sus orígenes, en 1997, se ha caracterizado por su carácter innovador e investigador, tanto en el aspecto enológico como en viticultura. A finales del año 2006 obtuvo una facturación de aproximadamente 4 millones de euros.



## Fontal Blanco 2006

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Bodegas Fontana / D.O. La Mancha |      |
| PVP recomendado                  | 6 €  |
| Calificación                     | 6/10 |

## La uva verdejo se adentra en La Mancha

En los últimos años, los blancos de Rueda se han ganado el favor del público gracias al carácter fresco, herbáceo y frutal de las principales variedades de la zona, la autóctona verdejo y la foránea sauvignon blanc. Y con Rueda como ejemplo, el modelo de blanco joven, sin crianza y de precio amable, parece imponerse en España. Así es cómo comienzan a aparecer vinos similares a los de la D.O. castellano-leonesa en otros puntos de la geografía vinícola del país.

En este caso, se trata del flamante Fontal Blanco de las Bodegas Fontana, una empresa conquense que desde su fundación, en 1997, se ha colocado a la vanguardia en la transformación del viñedo manchego en pos de una viticultura de calidad. En la presentación de su primer blanco, Fontana ha apostado por las dos mencionadas uvas, la verdejo y la sauvignon blanc, con el objeto de elaborar un vino de aromas florales, cítricos y de frutas exóticas, con una boca fresca y plena, que sólo echa en falta una pizca más de acidez para igualar a sus vecinos de la otra Castilla.

