

DOSSIER DE PRENSA

BODEGAS FONTANA

Enero 2007

TRAYECTORIA DE BODEGAS FONTANA

Bodegas Fontana es una bodega familiar con más de treinta años de experiencia y tradición en el sector vinícola. La familia Cantarero Morales ha situado sus vinos entre los más prestigiosos del panorama nacional, siendo una agradable e inesperada sorpresa para el sector.

Muchos han sido los esfuerzos que ha realizado la familia Cantarero Morales para conseguir el reconocimiento de sus vinos. Nada hacía sospechar, cuando se remodeló la bodega en el año 97, que algunos de sus vinos fueran a ser tan reconocidos en tan poco tiempo. Quercus, por ejemplo, ha tenido la fortuna de ser el vino oficial del MUTUA MADRILEÑA MASTER SERIES de Madrid, y Dueto el vino oficial del SONY ERICSSON CHAMPIONSHIPS el pasado año 2006.

Varios premios, además, de prestigiosas instituciones, a nivel nacional e internacional, jalonan el historial de la Bodega: Bachus, Concours Mondial de Bruselas, Vinalises d'Argent, "Tempranillo de Oro", Zarcillo, medalla por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha etc.

Bodegas Fontana está inmersa en el Proyecto Terroir, consistente en la zonificación, en unidades de *micro terroirs*, de sus viñedos en la finca Monte Carbonero. El objetivo principal de este proyecto es poder reestructurar las zonas de vendimia, mediante vendimias planificadas según las diferentes calidades de la uva, determinando de forma precisa las zonas de vino joven, crianza y vinos de alta gama.

Además, la bodega espera adoptar un óptimo manejo vitícola adaptado a cada *micro terroir* y a cada tipicidad deseada.

La innovación, la actualización permanente y el espíritu emprendedor de esta familia no se ha quedado en la propia Bodega. Desde el año 2002, Jesús Cantarero ha mantenido negociaciones constantes, junto con otros productores de la zona, para conseguir una nueva denominación de origen.

Estos esfuerzos tuvieron su recompensa en mayo del 2005, cuando fue publicada la Orden de la Consejería de Agricultura de Castilla la Mancha, por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la D. O. Uclés, con la que se reconoce la novena denominación de origen de vinos de la región. Bodegas Fontana consiguió entonces ser la bodega promotora de elaboración de vino con esta nueva D.O.

Todo ello supone el cenit de una corta pero intensa trayectoria liderada por los hermanos Ana, Rocío y Jesús Cantarero, quienes, confiando en su proyecto, han llevado a Bodegas Fontana hacia éxitos que, a lo mejor, ni ellos mismos imaginaban conseguir en tan corto espacio de tiempo.

INDICE

1.-Bodegas Fontana, empresa familiar.....	Pág. 5
2.-Características de la bodega.....	Pág. 6
3.-Datos Económicos.....	Pág.8
4.-D.O. Vinos de Uclés.....	Pág.10
5.-Carta de Vinos de Bodegas Fontana.....	Pág.11
6.- Vinos de la D.O Uclés.....	Pág.16
7.-Premios y galardones.....	Pág.18
8.-Personas.....	Pág.19
9.- Contacto.....	Pág.20

1.-BODEGAS FONTANA, EMPRESA FAMILIAR

Bodegas Fontana es una empresa familiar, propiedad de los hermanos Cantarero y con sede en la localidad de Fuente de Pedro Naharro, Cuenca. Esta Bodega inicia su modernización en el año 1997, renovando al mismo tiempo, las fincas en propiedad de la familia desde los años 60.

La familia Cantarero ha sido una de las familias artífices del cambio que se ha producido en la zona, llevando a cabo una importante labor en el reconocimiento de nuevas Denominaciones de Origen, como la de Uclés. Esta joven Bodega se caracteriza por su apuesta en la innovación enológica y por la calidad en sus vinos, obtenidos de sus viñedos que se extienden a lo largo de 500 has. en las tierras de Cuenca y Toledo.

La zona conquense de la baja Alcarria se caracteriza por los suelos frescos y profundos, altos niveles pluviométricos y acusados cambios de temperatura, lo que los hace idóneos para una Tempranillo madura.

A su vez, la zona de la Mancha Alta de Toledo, tiene suelos profundos y arenosos y su pluviometría media hacen de esta

zona un marco idóneo para el resto de variedades tintas, marcadas por una baja pero selecta producción.

Bodegas Fontana posee viñedos propios e innovadoras instalaciones, que en ocho años de andadura han obtenido un merecido reconocimiento. La producción se caracteriza por el cultivo de vides en espaldera, teniendo la varietal Tempranillo un total de 350 de las 500 has. El 80% de la producción se basa, por tanto, en la Tempranillo.

Los viñedos de Bodegas Fontana han logrado hacer de variedades como Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sauvignon Blanc, Verdejo o Moscatel, sabiamente distribuidas en función de suelos y microclimas, excelentes materias primas para acertados coupage en los que predomina la Tempranillo.

2.-CARACTERÍSTICAS DE LA BODEGA

La Bodega tiene una extensión de 20.000 m², con una infraestructura que se compone de cuatro zonas. La primera es la denominada zona de recepción y pesaje. La segunda es la zona de descarga y despalillado, con dos líneas independientes para blancos y tintos y mesa de selección en

los tintos. La tercera es la elaboración zona de elaboración en tinto, con autovaciantes para una capacidad para 4 millones de kilos de uva. La cuarta es la zona de prensado con prensas de membrana.

Además, la Bodega dispone de zona de almacenamiento de vino para 4 millones de litros, almacenamiento con climatización para 0,8 millones de litros, nave de crianza climatizada, para 2.500 barricas y 400.000 botellas en envejecimiento, tren de embotellado para 3.000 botellas/hora y almacén para producto terminado.

Respecto a la distribución por hectáreas del mapa varietal, ésta sería la siguiente:

Tempranillo: 350 has

Merlot: 35 has

Cabernet Sauvignon: 35 has

Syrah: 30 has

Sauvignon Blanc, Verdejo y

Moscatel de grano menudo: 50 has

3.-DATOS ECONÓMICOS

Para la familia Cantarero lo más importante es conseguir la mayor calidad. Por esa razón, Bodegas Fontana ha realizado grandes inversiones, con la intención de conseguir que sus vinos tengan una personalidad propia y reconocida en el sector.

Bodegas Fontana ha conseguido crear una bodega innovadora, que aúna el sabor de la tradición familiar con la tecnología del siglo XXI.

Para lograrlo, la familia Cantarero se propuso realizar un importante esfuerzo económico para dotar a la Bodega de las mejores instalaciones posibles. Para ello, se realizó una inversión de 1.900.000 €.

Gracias a los esfuerzos realizados, a finales del 2006 se ha logrado una facturación de 4.000.000 € aproximadamente .

Si nos centramos en la evolución de la facturación de Bodegas Fontana desde sus inicios, se ha pasado de una facturación en 1997 de 400.000 €, a una facturación en el año 2004 de 4.700.000 €, suponiendo esto un crecimiento doce veces superior al año 1997.

Bodegas Fontana ha realizado, también, un importante esfuerzo por trasladarse al exterior. El mercado internacional absorbe un 30% aprox. de la producción de la Bodega, lo que se traduce en unas ventas de 1.650.000 €.

La reestructuración de los varietales y la sustitución de viñedos viejos por viñedos nuevos, supone también una importante inversión. Casi el 70% de los beneficios se reinvierten en la reestructuración de viñedos. En este aspecto, en los próximos tres años (hasta el 2008) está previsto invertir un mínimo de 1.200.000 € para la mejora de los viñedos.

Respecto a las ventas por zona geográfica:

- Castilla La Mancha: 30%
- Madrid: 15%
- Unión Europea: 15%
- Resto de Europa: 8%

Ventas por tipo de vino:

- Tintos jóvenes: 20%
- Tintos semicrianza: 18%
- Tintos crianza: 48%
- Tintos reserva: 8,5%
- Vino de licor dulce: 1%
- Blanco rosado joven: 4,5%

4.-D.O. VINOS DE UCLES

El pasado 10 de mayo de 2005 fue publicada la Orden de la Consejería de Agricultura de Castilla la Mancha por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la D. O. “Uclés”, con la que se reconoce la novena denominación de origen de vinos de la región.

La familia Cantarero ha realizado una importante labor en la promoción de esta nueva D. O., siendo Jesús Cantarero el representante de la agrupación promotora de esta D.O que lleva realizando gestiones con la Administración desde el año 2002. Bodegas Fontana ha sido, por lo tanto, la bodega promotora de elaboración de vino con esta nueva D.O.

La Denominación de Origen Vinos de Uclés, contempla que la transformación de estas uvas se realizará en bodegas situadas en esta zona de producción y se elaborarán bajo esta denominación vinos jóvenes, de crianza y de reserva.

Cuando los vinos de añadas concretas hayan adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas y una riqueza aromática adecuada tras la elaboración, y no

requieran un proceso largo de envejecimiento, darán lugar a vinos tintos jóvenes.

Cuando estos vinos posean un potencial fisico-químico y organoléptico elevados, y sean capaces de mejorar cualitativamente con un proceso de envejecimiento en madera de roble relativamente prolongado, darán lugar a vinos tintos con envejecimiento.

La zona geográfica reconocida para esta D.O. Vinos de Uclés engloba unas 176.000 hectáreas, pertenecientes a 20 municipios de Cuenca y uno de Toledo.

5.- CARTA DE VINOS DE BODEGAS FONTANA

Mesta 2005

En esta gama hay tres variedades: blanco, tinto y rosado. Todas ellas se basan en el concepto de vino joven, sin crianza.

El blanco, elaborado con uva 100% de Macabeo, se caracteriza en boca por ser fresco con una acidez equilibrada, jugoso y con un final agradable y largo.

El tinto, elaborado con uva 100% Tempranillo, se caracteriza por ser en boca, frutal, fresco y jugoso, con taninos firmes y un final largo y agradable.

El rosado, elaborado con uva Tempranillo, en boca es fresco, equilibrado, con una agradable acidez y un final firme y persistente.

Fontal Crianza 2003

Elaborado en un 85% con uvas Tempranillo, 15% con un coupage de Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

Recolección manual con selección en campo. Despalillado total y estrujado parcial. Maceración con sistema tradicional de remontado durante 20 días. Fermentación maloláctica y centrifugación previa a su estancia en barrica de roble americano nueva durante doce meses. Estabilización y embotellado a partir de enero de 2001, y desde entonces duerme en la Bodega a temperatura controlada.

A la vista presenta un color bien cubierto, rojo intenso con ribetes granates, glicérico y limpio. En nariz tiene un aroma intenso, con notas de vainilla y ahumados, fruto de su

cuidada crianza, entremezclado con frutas rojas bien maduras.

Se han embotellado 300.000 botellas.

Gran Fontal Reserva Selección 2000

Elaborado con Tempranillo vendimiada después de una rigurosa selección, producto de las mejores uvas seleccionadas en tierras frescas con maduración lenta.

Recolección manual con selección en campo y después en bodega. Maceración con sistema tradicional de remontado durante 30 días. Fermentación maloláctica previa a su estancia en barrica de roble americano durante doce meses.

Selección de las mejores barricas previo al coupage final. Embotellado en abril de 2002 sin sufrir ningún tratamiento de estabilización.

En copa tiene un color granate profundo intenso, en nariz sobresale la delicadeza de sus tostados, torrefactos y especiados.

Se han embotellado 60.000 botellas.

Dueto de Fontana 2003

Denominación Vino de la Tierra de Castilla. Salida en otoño 2004. Coupage al 50% de Cabernet Sauvignon y Merlot. Caldo sedoso y elegante, bien conjugadas entre si las dos variedades de uva y ensambladas perfectamente con la madera que le aportan los 10 meses de crianza en barrica nueva de roble francés.

Recolección manual con selección en campo y luego en mesa de selección en la propia bodega. Despalillado total y estrujado parcial. Maceración con sistema tradicional de remontado entre 30-35 días. Fermentación maloláctica previa a su estancia en barrica. Previo al coupage final, se realiza una selección de las mejores barricas.

Presentación en botella tipo borgoña. Es el resultado de varios años de investigación y de una elaboración casi artesanal.

Se han embotellado 9.600 botellas numeradas.

Quercus 2002

Elaborado con Tempranillo vendimiada después de una rigurosa selección racimo a racimo. Es un viñedo de más de 40 años establecido en tierra arenosa, donde se consigue que la uva madure en toda su plenitud de color, aromas y sabor.

Recolección manual con selección en campo y después en bodega. Despalillado total y estrujado parcial. Maceración con sistema tradicional de remontado durante 30 días.

Fermentación maloláctica previa a su estancia en barrica de roble americano nueva durante 15 meses. Selección de las mejores barricas previo al coupage final. Embotellado en febrero 2004 sin sufrir ningún tratamiento de estabilización. Espera conseguir la denominación de Grandes Pagos de Castilla.

Se han embotellado 38.605 botellas de 0,75 litros, y 1.246 de 1,5 litros.

Pago el Púlpito

Elaborado con Tempranillo vendimiada en el mes de diciembre después de un lento proceso de pasificación en la propia cepa. Una finca de Fuente de Pedro Naharro situada a

800 metros de altitud con más de treinta años, es la base para obtener uva sobremadura.

Recolección manual con selección en el campo y después en bodega. Despalillado total y estrujado parcial. Maceración con sistema tradicional por remontado durante 6 días para detener la fermentación mediante procedimientos físicos con 70 gr/litro de azúcar residual.

Corrección del grado alcohólico con aguardiente de vino antes de pasar a la crianza en barrica de roble. Tres meses en barricas nuevas de roble francés y el resto, hasta completar dos años, en barricas de tercer año de roble americano.

6.-VINOS DE LA D.O. UCLÉS

Misterio de Fontana Joven

Elaborado con Tempranillo (90%) y Cabernet Sauvignon (10%). El Tempranillo proviene de la finca de Monte Carbonero y corresponde a una parcela escogida por su equilibrio vegetativo y buen drenaje, con contenidos importantes de carbonatos que aportan elegancia y equilibrio.

El Cabernet Sauvignon corresponde a un viñedo establecido en tierra franco-arenosa, con un buen drenaje, logrando una plena madurez y concentración de color y bouquet.

Durante la fermentación alcohólica, remontado con incorporación de aire al mosto y maceración durante 20 a 25 días para obtener la estructura deseada.

Misterio de Fontana Roble

Elaborado con Tempranillo cultivado en la finca de Monte Carbonero, correspondiente a una parcela de gran equilibrio y baja producción, con una edad de 10 años. Alcanza un notable balance entre acidez y azúcar al término de su maduración.

Fermentado a 25°-27° conservando todo su carácter frutal. Durante la fermentación alcohólica remontado con incorporación de aire al mosto y maceración durante 30 a 35 días para obtener la estructura y volumen deseado.

7.-PREMIOS Y GALARDONES

Gran Fontal 2000, obtuvo la distinción “Tempranillo de Oro”, Copenhague 2005.

Gran Fontal Reserva, obtuvo el premio de Vinalises d’Argent, otorgado en Paris en el año 2004.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha concedió la medalla de plata a Gran Fontal Reserva 99 en el año 2003.

Fontal 2000 fue finalista en el XVI Concurso a la Calidad en el grupo de Vinos Tintos Crianza de la Denominación de Origen “La Mancha” en el año 2003.

Fontal Crianza 99 ha sido reconocido con el Bachus de Bronce 2002, Medalla de plata de la D.O. La Mancha y del concurso “Ciudad de Oporto 2002”.

En el Concours Mondial de Bruselas del año 2002 se otorgó la Medalla de Plata a Mesta 2001, Vino de la Tierra de Castilla.

Fontal recibió un Diploma en los Premios Zarcillo de Valladolid en el año 2001.

Fontal 1998 obtuvo el premio Vinalises d'Argent en el certamen de Vinalies Internationales celebrado en París en el año 2001.

Fontal 98 fue reconocido con la Medalla de Plata en el II Concurso Internacional de Vinos de la Ciudad de Porto, celebrado el año 2000.

8.-PERSONAS

Directora General, Ana Cantarero.

Director General, Jesús Cantarero.

Directora Comercial, Rocío Cantarero.

Enólogo: Rodrigo Espinosa, Chile, ingeniero agrónomo y enólogo. Ha trabajado en algunas de las bodegas más importantes de Chile como Viña Concha y Toro y Viña Rosa.

En la Bodega trabajan cerca de 75 personas dedicadas a las labores de la bodega, labores en el campo y en la oficina central de Madrid.

Para más información:

Gabinete de Comunicación

BODEGAS FONTANA

URBIOLA COMUNICACIÓN

Myriam Rámila Arjona

Tf: 91 435 84 82

e-mail: mramila@urbiola.com