



CASTILLA-LA MANCHA

Bodegas Fontana

Vinos jóvenes pero reconocidos

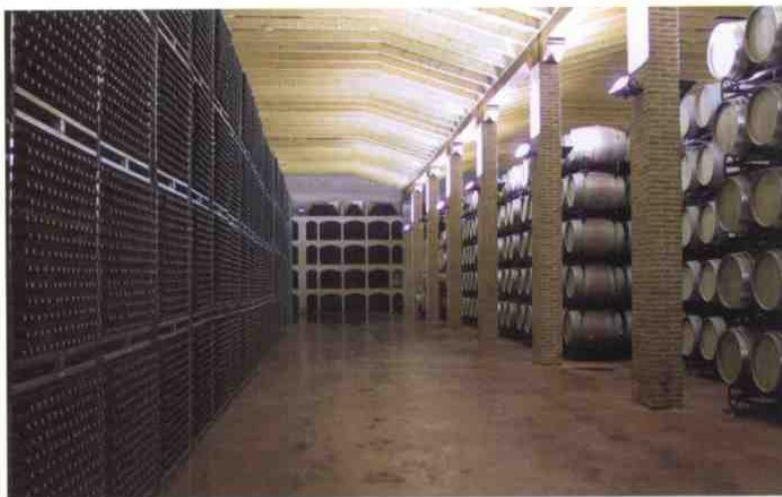
Por REDACCIÓN **ejecutivos**

Bodegas Fontana es una bodega de la provincia de Cuenca que cuenta con una experiencia de más de 30 años en el sector vinícola. Siempre ha estado vinculada y arraigada a la tradición familiar de los Cantarero Morales, que ha conseguido situar sus vinos entre los más prestigiosos y premiados del panorama nacional. A su vez han plantado los cimientos de un promotor futuro, gracias a las 500 hectáreas de viñedo distribuidas entre las localidades conquenses de Fuente de Pedro Naharro, Horcajo de Santiago y Tarancón, y las toledanas de Cabezamesada y Corral de Almaguer, que ofrecen al consumidor y amante de los buenos vinos otro concepto en la elaboración, crianza y comercialización.

Las instalaciones de la bodega se encuentran en Fuente de Pedro Naharro por ser el centro de la zona de producción, y para aprovechar la imagen de este pueblo como productor de buenos vinos tintos a lo largo de la historia. En total ocupan una extensión de 20.000 metros cuadrados, con una infraestructura que se compone de cuatro zonas. La primera es la denominada zona de recepción y pesaje. La segunda es la de descarga y despalillado, con dos líneas independientes para blancos y tintos y mesa de selección en los tintos. En la tercera se elabora el tinto, con autovaciadores con una capacidad para 4 millones de kilos de uva. Y en la cuarta se realiza el prensado.

Materia prima

El protagonista en Bodegas Fontana es el viñedo, ahí están presentes variedades como Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sauvignon Blanc, Verdejo o Moscatel, sabiamente distribuidas en función de suelos y microclimas, aunque la uva que predomi-



na es la Tempranillo, que ocupa 350 hectáreas de las 500 totales.

Esta bodega cuenta con innovadoras instalaciones que se modernizaron en 1997. La producción se caracteriza por el cultivo de vides en espaldera y los distintos tipos de aclimatación y de suelo favorecen la obtención de diferentes tipos de uva.

La familia Cantarero Morales ha conseguido situar inmejorablemente a estos caldos en el panorama nacional. Cuenta con 500 hectáreas de viñedos propios, en los que predomina la variedad Tempranillo

Así, en la zona conquense de la baja Alcarria se obtiene uva tempranillo madura y la zona de la Mancha Alta de Toledo es ideal para el resto de variedades tintas.

Caldos jóvenes pero complejos

Destacan los vinos de crianza, que siempre toman cuerpo en barricas de roble, con el Tempranillo como base y el aporte de otros varietales (Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah) que se conjugan en función de las añadas.

Los vinos son aún jóvenes, pero complejos. Frescos, pero redondos. Estructurados y sabrosos. En boca ensamblan el potencial frutal del tempranillo con los aromas y sabores de las otras variedades y la crianza en madera nueva. A través de la D.O. de Uclés salen al mercado Misterio de Fontana Joven y Misterio de Fontana Roble y de la D.O. La Mancha Fontal Roble 2004, Fontal Crianza 2006 y Gran Fontal Reserva Selección 2001. A través de Vinos de la Tierra se comercializa Mesta 2006, Dueto de Fontana 2006 y Quercus 2006. También ha tenido éxito Pago El Pulpito.