



Mi vino

Quercus 2005



Bodegas Fontana. Tinto con crianza (15 meses en roble americano). Fuente de Pedro Naharro (Cuenca). Tel. 969 12 54 33. Vino de la Tierra de Castilla. *Tempranillo* 100%. 14,5% Vol. 28 €. **O.L.C.**

• **¿Porqué me gusta?** Apuesto por las cosas con sentido: las que pueden ser trazadas en el tiempo y justificadas desde su pasado. Este vino recibe el nombre de los cientos de *quercus ilex* o encinas que pueblan Monte Carbonero, a buena altura y con tierras de arcilla, donde se encuentran estos viñedos de la baja Alcarria y las uvas se seleccionan racimo a racimo.

• **¿A qué me sabe?** Vino de trago esbelto, con poderosa presencia frutal, aligerada por notas minerales y balsámicas. Enseña un rojo picota restallante en destellos violáceos, y luego una complejidad en nariz que evoca la nobleza del cuero curtido. En boca es amplio, con punto justo de madera y un característico dulzor final.

• **¿Cuándo lo tomaría y con qué?**

Me gustan los vinos tintos, un poco por debajo de su temperatura habitual. Los disfruto con pescados para carnívoros, como el rodaballo o el atún rojo. Es, además, un vino íntimo, incluso algo introspectivo, para tomarlo a solas, cuando lees o escribes.

MIGUEL ÁNGEL ALMODOVAR
HISTORIADOR

