'Quercus', uno de sus caldos, fue elegido vino oficial de la última competición del Master Series, para el que se reservaron más de 5.000 botellas

nal, lo que se traduce en unas ventas de 1.650.000 euros. De esta cantidad, el 15% queda en la Comunidad Europea.

Conscientes de la necesidad de evolucionar, en todos los ámbitos, la compañía invierte cada año un alto porcentaje de sus ganancias en mejorar sus instalaciones y mimar cada una de sus parras.

La bodega ha sido premiada, en varias ocasiones por prestigiosas instituciones, a nivel nacional e internacional. Quercus, uno de sus vinos, ha tenido la fortuna de ser el vino oficial de la última edición del Master Series de Madrid, habiéndose reservado más de 5.000 botellas para el público asistente al evento.

Venta por tipo de vino

Los viñedos de esta bodega han logrado hacer de variedades como Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sauvignon Blanc, Verdejo o Moscatel, distribuidas en función del suelo, excelentes materias primas para acertados *cupage* en los que predomina la Tempranillo, una variedad ésta que supone casi la mitad de la producción de la bodega, seguido de los tintos jóvenes, cuyas ventas suponen el 20%.

Algunos de sus vinos son Mesta 2005 —blanco, tinto y rosado—, Fontal Crianza 2003, Gran Fontal Reserva Selección 2.000, Dueto de Fontana 2003 y Quercus 2002, entre otros.

Denominación de Origen 'Uclés'

Bodegas Fontana ha sido la promotora del nacimiento de una nueva D.O. a la que se ha registrado como Denominación de Origen Vinos de Uclés, la que 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. La zona geográfica reconocida para esta D.O. engloba unas 176.000 hectáreas, pertenecientes a 20 municipios de Cuenca y uno de Toledo. Se trata de la novena denominación de origen de vinos de la región.

Proyecto 'Terroirs'

Con la intención de mejorar sus caldos, Bodegas Fontana inició hace veinte meses un proyecto, consistente en la zonificación de sus viñedos en la finca Monte Carbonero. El objetivo es reestructurar las zonas de vendimia y planificarlas según las diferentes calidades de la uva, determinando de forma precisa las zonas de vino joven, crianza y vinos de alta gama. Con esta técnica se pretende sacarle a cada terreno el mayor rendimiento posible. Por ello, este estudio será determinante en la toma de decisiones estratégicas de la empresa, tanto desde un punto de vista de la producción de vinos de calidad como comercial y marketing.

La bodega está ubicada en Fuente de Pedro Naharro, Cuenca. Sus viñedos se extienden a lo largo de más de 500 hectáreas en las provincias de Cuenca y Toledo.

Dueto 2003
Tierra de Castilla

PVP: 32 €
Elaborado con *Cabernet Sauvignon* y *Merlot*. Es un caldo denso y jugoso; brillante y profundo, con elegantes toques a frutos negros maduros, especias y cueros.