



BODEGAS FONTANA

GUÍA PENÍN

LA REVISTA DEL VINO Y OTROS PLACERES

# SIBARITAS

AÑO XV. Nº 56 OCTUBRE/NOVIEMBRE 2006. 4,5 €

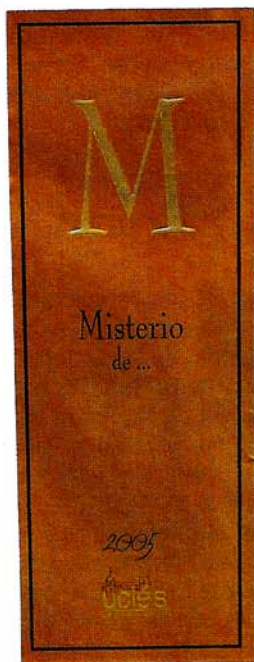
## COLECCIÓN Banco de pruebas

LA MEJOR COMPRA ★★★★★

**90** Misterio de Fontana Roble 2005  
Tinto

(DO Uclés) Fontana

4,10€



La nueva DO de La Mancha rescatada del corazón de Tarancón (Cuenca), con elevados viñedos y una *tempranillo* más refrescada que la manchega frecuente, se presenta en sociedad con vinos extraordinariamente potentes, pero frutales. Por supuesto tenía que ser Fontana la guía de este primer modelo, con un vino joven complejo, lleno de frutilla negra y notas florales y regaliz de hollejo macerado. Carnoso y maduro en boca, la buena acidez le aporta una agradable frescura y suaviza los cremosos del roble. Algo más misterioso será saber qué frutos dará comercialmente la nueva designación, con respecto a la competencia que tendrá con la marca La Mancha y Vinos de la Tierra, contraetiquetas que también comparten hueco en el botellero de la bodega.

## LOS VINOS DE SUPERMERCADO

La abundante selección de ofertas y vinos de buena factura es el credo que parece reinar en los lineales del vino de CARREFOUR EXPRESS, la versión más reducida de los hipermercados del mismo grupo. Sólo Faustino I se sale de la norma y se vende a 18,70€. El resto no llega a superar los 4€ como mucho y como media de todos los vinos.

Señorío de los Llanos, Viña Albali, Marqués de Cáceres o Sangre de Toro son algunos de los "vinos revelación", aunque en nuestra cata hemos elegido algunos otros nombres, que suponen algún riesgo mayor para el paladar, nombres o marcas blancas que ignorábamos. El embotellador Fontana de Tarancón es el que más suma puntos con su tinto hecho a la medida para el supermercado. Otros embotelladores, salvo Fábregas, nos resultan extraños, lo que nos hace sospechar del sobrenombre utilizado por bodegas de trascendencia.

**84** Dominio de la Fuente  
Tempranillo 2002 Tinto  
(DO La Mancha) ★★★★★  
Bodegas y Viñedos Fontana  
1,63€

Cereza ribete cobrizo. Aroma con notas terrosas y pizarrosas, frutos rojos macerados, notas pimientonadas de fondo. Boca sabroso, algo cálido y punzante en alcohol, pero con estructura, notas a tierra seca y mermelada.