

V.T. Castilla

Bodegas Fontana

Es una de las bodegas manchegas más inquietas con una amplia gama de vinos que se comercializa bajo las denominaciones de La Mancha, Uclés y la designación V.T. Castilla. Gracias a su extenso y cuidado viñedo de 500 hectáreas puede elaborar pequeñas joyas como la que les proponemos este mes.

Hemos dicho muchas veces que La Mancha es un mar de viñas. Tradicionalmente ha sido fuente de graneles para la exportación y de vinos destinados a la destilación para el brandy jerezano, pero también ha sabido atraer la atención de pioneros que han encontrado magníficos enclaves para elaborar etiquetas de calidad. De hecho, en los últimos años se han creado numerosos proyectos, tanto por parte de inversores locales como de grupos bodegueros de zonas consolidadas, apoyados en el redescubrimiento de áreas concretas con características para elaborar vinos con una personalidad definida.

Si hablamos de iniciativas locales, la familia Cantarero, ligada a la viña desde hace más de 30 años, debe ocupar un lugar destacado dentro de esta línea renovadora que implica una apuesta en firme por la calidad. Su era moderna se inicia en 1997 con la remodelación de su bodega situada en la localidad conquense de Fuente de Pedro Naharro. Liderada por los hermanos Ana, Jesús y Rocío, Bodegas Fontana se ha revelado como una de las voces más dinámicas y prolíficas de Castilla La Mancha elaborando una amplia gama de vinos que se comercializan bajo las denominaciones de origen de Uclés y La Mancha y la designación Vinos de la Tierra de Castilla.

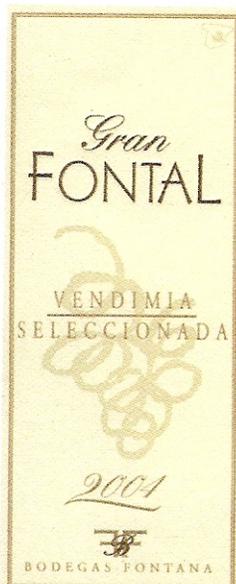
Su mayor activo es un viñedo propio de 500 hectáreas plantado en su mayoría con *tem-*

pranillo, pero también con presencia de *cabernet sauvignon*, *syrah*, *merlot*, *sauvignon blanc* o *verdejo*, situado a caballo entre la zona conquense de la Baja Alcarria y La Mancha Alta de Toledo. Pero además la bodega está inmersa en un ambicioso proyecto de zonificación de sus viñedos de la finca Monte Carbonero. Un gran estudio de *micro-terroirs* que tiene como objetivo determinar las zonas más propicias para cada variedad de uva, así como planificar las vendimias en función de las diferentes calidades. En definitiva, conseguir un acercamiento vitícola óptimo y adaptado a cada área identificada en la viña.

Indudablemente, el trabajo de campo y el cuidado puesto en el seguimiento de las cepas se hace evidente en las mejores etiquetas de la bodega como Quercus, uno de los tintos "de culto" de La Mancha y su etiqueta más prestigiosa, fruto de una selección del mejor pago de *tempranillo* de la familia; Dueto, una deliciosa combinación de *cabernet* y *merlot* al 50% que revela la maestría de la bodega en el trabajo con uvas foráneas; y Gran Fontal Vendimia Seleccionada, una selección de tempranillos viejos cultivados en zonas altas y criados en roble americano, cuyo principal aliciente es la explosión de fruta fresca que no es demasiado habitual en regiones cálidas como ésta. Es, sin duda, nuestro tinto favorito gracias a su extraordinaria relación calidad-precio y a su generosa calidad tan respetuosa con el bolsillo.



El mayor activo de la bodega es un viñedo propio de 500 hectáreas plantado en su mayoría con *tempranillo*, pero también con presencia de *cabernet sauvignon*, *syrah*, *merlot*, *sauvignon blanc* o *verdejo*



Selección Club **TodoVino** enero 2009

Gran Fontal Vendimia Seleccionada 2004

Tinto, V.T. Castilla

10,95 €



Opiniones sobre el vino

Situada dentro de la gama de Vinos de la Tierra de Castilla de Bodegas Fontana, Gran Fontal Vendimia Seleccionada es la "gran compra" en términos de precio y calidad; la opción inteligente, especialmente en esta cosecha 2004 en la que adquiere un relieve destacado. Este tinto de lacre en *La Guía TodoVino* ofrece una expresión muy conseguida de la *tempranillo* manchega al servirse de viñedos de más de 40 años ubicados en cotas altas que se benefician de importantes contrastes térmicos entre el día y la noche, lo que favorece una lenta –y más perfecta– maduración de la uva. Esta filosofía de base unida a las excelencias de la añada 2004 ha permitido obtener un tinto fresco y aromático, con fruta a raudales y una maravillosa fluidez en boca. Fruta, textura y sabrosidad se dan la mano en esta propuesta tremendamente placentera que se bebe sin esfuerzo e invita a una segunda –y tercera– copa. Un vino para sorprender y capaz de superar a tintos con nombre procedentes de zonas consagradas.

Nota de Cata

Aspecto: Picota granate de buena capa.

Aroma: Fruta madura en sazón, retama, bosque umbrío, maderas aromáticas y notas ahumadas.

Gusto: Bien constituido, sabroso, aromático, fluido, taninos maduros y finos que suavizarán progresivamente en la botella. Agradable sensación golosa.

Otras características

Variedades de uva: 100% Tempranillo.

Tipo y capacidad de botella: Bordelesa de 75 cl.

Elaboración y crianza: 12 meses en bodega y resto en botella.

Barricas: Roble americano.

Temperatura de servicio: 16° C.

Grado: 14% vol.

Tiempo de conservación: Perfecto para beber y disfrutar de él ya, aunque su frescura le hará mantenerse en perfecto estado hasta 2011.

Acompañamiento: Carnes rojas y blancas, pescados en salsa y platos de consistencia media en general.

10,95 € botella (IVA incluido)

Solicite su adhesión al Club e información sobre selecciones de meses anteriores

Atención al cliente: 902 010 791 (laborables, de 9:00 a 19:00)
club@todovino.com

- Novedad
- Buena relación calidad-precio
- Mágnium
- Disponibilidad limitada