PENEDÈS, LA RECONQUISTA DE LOS TINTOS

Nº52-DICIEMBRE-3 €

Revista gastronómica de actualidad

VINOS Y RESTAURANTES

PORTUGAL 2,75 €
MEXICO 42.00 $

Barcelona
RESTAURANTE LA CARRETA

Organyà (Lleida)
RESTAURANTE LA VALL

Tazacorte (La Palma)
PLAYA MONT

CURT EDICIONES SA

8 414090 203593 00052

Brandy, el espirituoso español por excelencia

Más de 30 sugerencias de glamuroso Champagne

Manjares *exquisitos* para esta Navidad

BODEGAS FONTANA,
VINOS CON IDENTIDAD PROPIA

Bodegas Fontana es una joven bodega fundada en 1997 por la familia Cantarero Morales y cuya dedicación al mundo del vino comienza 40 años atrás. Actualmente, al frente de ella se encuentran Jesús Cantarero Morales como director general, Ana Mª Cantarero Morales en el departamento de producción y comercial, y Rocío Cantarero Morales en administración.

Los proyectos de la bodega se encaminaron desde el principio a la producción de vinos de calidad con unas características que los diferenciaran por completo de los vinos que se elaboraban en la región. Para conseguir su propósito, la bodega instalada en un recinto de 20.000 m^2 en el pueblo de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca), ha contado con los medios más modernos y avanzados en cuanto a maquinaria se refiere y una sala de crianza perfectamente aclimatada, con espacio para 2.000 barricas, el 80% de roble americano y el resto francés, y 200.000 botellas en envejecimiento.

Los viñedos, propiedad de la bodega, se encuentran repartidos por la provincia de Cuenca y Toledo, donde se localiza la finca Monte Carbonero. El 80 % de sus viñedos son de tempranillo y el resto se reparten entre cabernet sauvignon, merlot y syrah. Estamos en total ante 500 has de viñedo propio, estrictamente controladas por el enólogo y por el prestigioso equipo de la bodega.

Con la tempranillo como base y con el aporte de las demás varietales citadas, Bodegas Fontana elabora conocidas marcas como Mesta, Mesta Blanco, Mesta Rosado, Fontal Roble, Fontal Crianza, Gran Fontal Reserva Selección, Pago El Pulpito, Quercus y Dueto de Fontana. Hace apenas unos meses la bodega ha puesto en el mercado su Misterio de Fontana Joven 2005 y Misterio de Fontana Roble 2005, ambos pertenecientes a la recién creada D.O Vinos de Uclés, de la que Bodegas Fontana ha sido uno de sus mayores impulsores.

El primero de estos vinos está elaborado con tempranillo, (90%) y cabernet sauvignon (10%). Se trata de un tinto brillante y profundo, de color rojo-violáceo. En nariz es frutal y complejo, con elegantes notas a frutos rojos maduros, fresas, frambuesas y leves toques a frutos negros. Presenta notas lácticas y un leve caramelo que refleja su fruta madura. En boca resulta potente, redondo y amplio, y ofrece un final de boca largo y persistente. Por otro lado, el Misterio de Fontana Roble tienen como base la tempranillo. Su color rojo-violaceo es de gran hondura. En nariz es fuerte, frutal y complejo, con tonos de frutas rojas como fresas, frambuesas y notas a vainilla y caramelo. De fondo se detectan los matices delicados de una madera en perfecta armonía con la fruta. En boca destaca por su equilibrio, amplio y largo. Resalta su entrada frutal y de taninos firmes, que persisten dejando una sensación de dulzor, con sutiles notas a fruta madura y leves tostados. Aparecen también matices lácticos y minerales, propios de los suelos de donde proviene la uva.

La emprendedora actividad de Bodegas Fontana se completa con su magnífico aceite de oliva virgen Óleo Quercus, mezcla de cornicabra y arbequina, y fácilmente reconocible por su sabor afrutado, elegante y muy gustoso. MÁS INFORMACIÓN TEL.: 969 125 433 / WWW.BODEGASFONTANA.COM