

VIVIR ^{EL} VINO

LA REVISTA

Despiertan los
aromas florales

Vino
la primavera

VIVIR EL VINO

EL CLUB

Bodegas
Fontana,

La pasión
de una familia



BODEGAS FONTANA

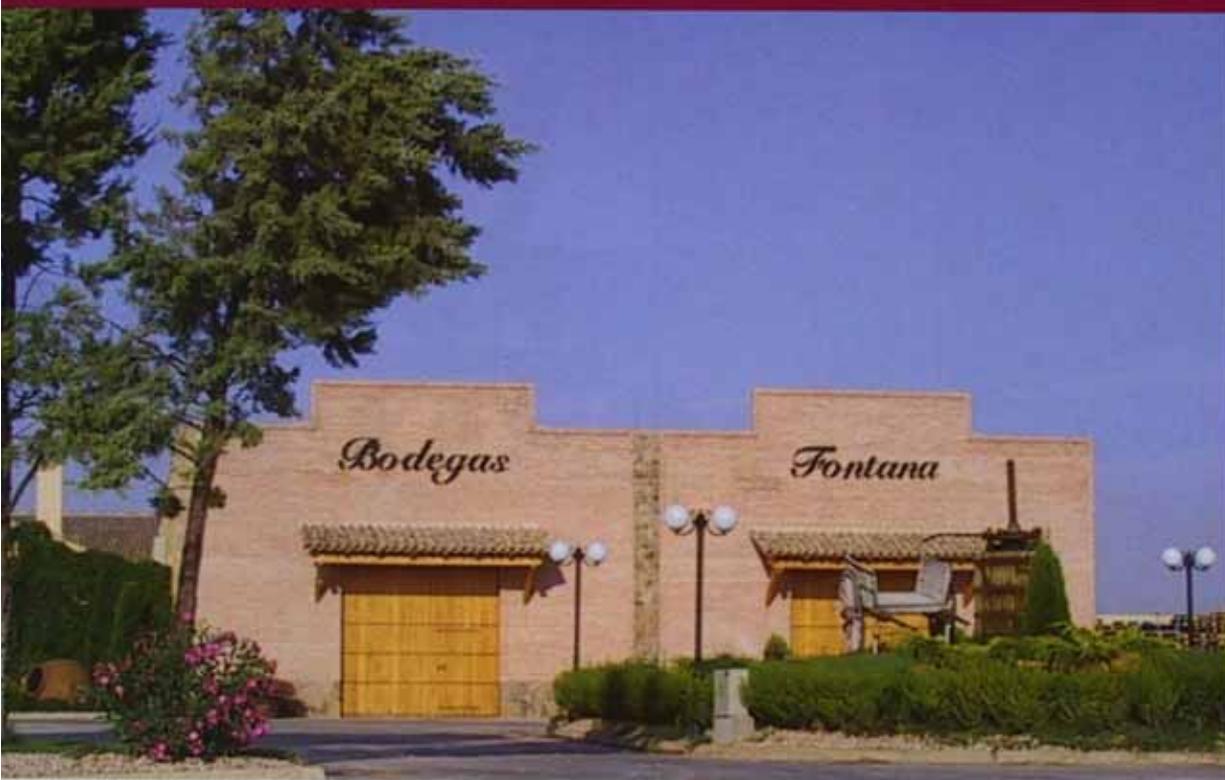
Tel. 902 305 905

Fax: 915 215 476

atencional socio@vivirelvino.com



www.vivirelvino.com
EL CLUB



BODEGAS FONTANA, la pasión de una familia



Fontana es una bodega joven, dinámica, en expansión y encaminada a la producción de vinos de calidad. Después de 40 años de dedicación al vino en la familia, los Cantarero Morales pensaron que ya era hora de levantar una nueva bodega con la tecnología más avanzada con una forma



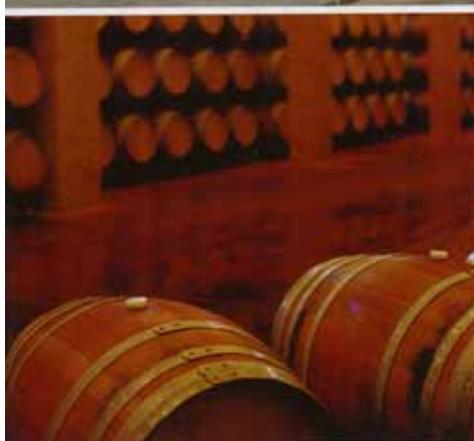
B O D E G A S F O N T A N A

de elaboración diferente a lo que se estaba haciendo en la región. Así en 1997 y cerca de los viñedos propiedad de la familia, en Fuente de Pedro Naharro (Cuenca), se fundó esta bodega que apuesta por la elaboración de vinos actuales en los que la uva, la fruta, es la protagonista.

Bodegas Fontana supuso un soplo de aire fresco en La Mancha. Apostaron por sacar lo mejor de la tierra que los vio nacer y esa misma tierra les ha devuelto el esfuerzo con creces. Hoy en día son una de las familia vinícolas más reconocidas que se caracteriza por su apuesta por la innovación enológica y por la calidad en sus vinos, obtenidos de sus viñedos que se extienden a lo largo de 500 has. distribuidas entre las provincias de Cuenca y Toledo. Las hectáreas abarcan una zona muy amplia, de hasta 30 km. de distancia entre unas parcelas y otras, con diferentes tipos de suelos y altitudes. Esto les permite diversificar la producción en diferentes tipos de vinos y abarcar así el máximo de mercados posibles. Y es que los Cantarero no contentos con descubrir

a nuestros paladares los buenos vinos que se pueden elaborar en La Mancha, han impulsado los vinos de la nueva D.O. Uclés, una denominación que ha encontrado ya mercado por su buena relación calidad-precio.

Además, Bodegas Fontana ha iniciado recientemente un nuevo proyecto, consistente en la zonificación, en unidades de micro terroirs, de sus viñedos en la finca Monte Carbonero. El objetivo principal de este proyecto es poder reestructurar las zonas de vendimia, mediante vendimias planificadas según las diferentes calidades de la uva, determinando de forma precisa las zonas de vino joven, crianza y vinos de alta gama. Además, la bodega espera adoptar un óptimo ma-



Vinos de terruño

Los hermanos Cantarero, Ana y Jesús, han apostado por los nuevos métodos de concepción del vino y están siendo uno de los mejores ejemplos a seguir dentro de la denominación de origen La Mancha con su vino Fontal. Además, la bodega ha sido la impulsora de la D.O. Uclés con la etiqueta Misterio y también elaboran dentro del marco Vinos de la Tierra de Castilla

[Mesta, Dueto, Quercus y su laureado Gran Fontal]. Por último, la bodega ha sorprendido con un delicado vino de licor denominado Pago el Púlpito. En general son vinos frescos, pero redondos, estructurados y sabrosos. Perfectamente ensamblada la potencia frutal de la Tempranillo con el desarrollo de aromas y sabores de otros varietales y de la crianza en madera nueva.

nejo vitícola adaptado a cada micro terroir y a cada tipicidad deseada.

La innovación, la actualización permanente y el espíritu emprendedor de esta empresa no se ha quedado en la propia Bodega ya que la familia Cantarero ha sido una de las artífices del cambio que se ha producido en la zona.

Las instalaciones de la bodega ocupan una extensión de 20.000 m² y su producción está centrada en vinos, siempre con crianza en barrica de roble, con el Tempranillo como base y el aporte de otros varietales (Cabernet Sauvignon,

Merlot y Syrah] que se conjugan en función de las añadas.

Con la inquietud que les caracteriza, desde Bodegas Fontana han decidido también apostar por los productos de la tierra y qué mejor complemento a la dieta mediterránea que su aceite de oliva virgen Óleo Quercus de Fontana.

En definitiva, Fontana es una bodega con bases sólidas, para ofrecer al consumidor y amante de los buenos vinos otro concepto en la elaboración y crianza, en la comercialización y en todo lo que representa hoy por hoy el mundo del vino. ◯

Tinto Quercus 2003

B. Fontana

Vino de la Tierra de Castilla

La viña: Para Bodegas Fontana "Quercus" no es simplemente un vino, es algo más; es la expresión de lo mejor que puede dar esta tierra.

Tempranillo 100% de los viñedos más viejos.

Estancia en barrica: Fermentación maloláctica previa a su estancia en barrica de roble americano durante quince meses. Selección de las mejores barricas previa al coupage final.

La cata: Rojo picota madura con menisco violáceo, profundo y brillante. Franco y complejo en nariz con leves pero elegantes aromas a fruta madura. Mineral, con un cuero fino y delicado y cierto matiz mentolado. En boca es pleno y redondo, evocando maderas elegantes y con un recuerdo láctico en el retrogusto, que es largo y permanente.

Temperatura de servicio: 16°

Gastronomía: Platos de caza, chuletones, guisos y estofados.

Tinto Gran Fontal Vendimia Seleccionada 2003

B. Fontana

Vino de la Tierra de Castilla

La viña: Un paso más en la línea del crianza pero elaborado exclusivamente con Tempranillo de viejos viñedos de la zona de Fuente de Pedro Naharro.

Estancia en barrica: Con una crianza en barrica de roble americano de doce meses y embotellado en abril de 2005 sin sufrir ningún tratamiento de estabilización.

La cata: Seguramente es un buen exponente de los Tempranillos criados en tierras altas, donde la frutalidad se combina con estructura, por lo tanto con capacidad de envejecimiento. Así queda un vino "hecho", largo y delicado, estructurado pero suave y agradable. Gran vino para disfrutar en todo momento y en cualquier situación que ha tenido una estupenda acogida con sólo cuatro añadas en el mercado.

Temperatura de servicio: 16°

Gastronomía: Guisos de ternera, estofados, carnes rojas.

Tinto Fontal Crianza 2004

B. Fontana

D.O. La Mancha

La viña: Elaborado con un 85% de Tempranillo y un 15% de Cabernet Sauvignon, de viñedos propios. Los rendimientos son bajos, proporcionando una gran concentración y óptima madurez.

Estancia en barrica: Fermentación maloláctica previa a su estancia en barrica de roble americano, durante doce meses.

La cata: Vino cubierto y espeso, de color rojo intenso e irisaciones granate, limpio y brillante. Aroma intenso y agradable, donde la madera aporta sutiles matices de vainilla y tostados bajo un fondo de compota de frutas maduras. Su paso por boca es redondo y amplio. Glicérico, suave, con sensaciones táctiles dulces y sabrosas. Retronasal frutal, especiado y duradero.

Temperatura de servicio: 17°

Gastronomía: Carnes rojas a la plancha, embutidos, estofados y legumbres.



**VIVIR EL
VINO**
EL CLUB

Fontana, la pasión de una familia

La selección recoge un nuevo concepto de los vinos manchegos, donde la fruta es la protagonista

Tel. 902 305 905

Fax: 915 215 476

atencional socio@vivirelvino.com

** Gastos de envío no incluidos (9 € península 11 € Baleares)

Oferta válida hasta fin de existencias y salvo error tipográfico

3 Fontal Crianza 2004



2 Gran Fontal Vendimia Seleccionada 2003



1 Quercus 2003

63€

Precio para NO socios*

49€

Precio para socios*

