
VINOS

La Mancha más moderna

[@Redacción](#)

Sábado, 23 de septiembre de 2006

 tamaño del texto

Quercus 2002**Bodegas:** Fontana**D.O.:** Vino de la tierra**Tipo:** Tinto

En los escasos nueve años transcurridos desde su creación, las bodegas Fontana se han convertido en un exponente de los vinos de calidad y de corte moderno que se elaboran en Castilla-La Mancha, inmersa desde hace años en una revolución vinícola. Es más, sus fundadores, los hermanos **Jesús** y **Ana Cantarero**, representan una nueva perspectiva para el tinto procedente de esta región al mando de una de las casas que ha modernizado el vino de la zona, con el apoyo desde 2003 del chileno **Rodrigo Espinosa**, al frente del equipo técnico. Bajo su dirección prosigue el desarrollo de un proyecto ambicioso cuyo mejor exponente es la elaboración de unos vinos complejos, estructurados y sabrosos, con la variedad tempranillo como protagonista.

Los viñedos de las bodegas Fontana se extienden por tierras de la Mancha, entre las provincias de Cuenca y de Toledo. Todos ellos se cultivan en espalderas y con una plantación media de entre 1.500 y 2.000 cepas por hectárea.

Las uvas de la variedad tempranillo del Quercus 2002 proceden de un viñedo de más de cuarenta años emplazado en el Monte Carnero. Mucha altura y buen drenaje son las características del suelo, de tierra arenosa y donde se consigue que la uva madure en toda su plenitud de color, aromas y sabor. La maceración se realiza con el sistema tradicional de remontado durante treinta días antes de una estancia en barrica nueva de roble americano durante quince meses.

Con un color rojo picota madura con menisco violáceo, profundo y brillante, el Quercus 2002 es franco y complejo en nariz, con leves pero elegantes aromas a fruta madura y mineral, con un cuero fino y delicado y cierto matiz mentolado. En boca es pleno y redondo evocando maderas elegantes como el cedro y con un recuerdo láctico, a yogur, en el retrogusto que es largo y permanente.

Precio: 28,95 euros.