vinetur

# MGWines presenta en ProWein Fondillón Siglo XXI, una joya enológica del presente

Su producción se llevó a cabo siguiendo las mismas técnicas tradicionales que han caracterizado este vino a lo largo de los años, lo que implica un proceso meticuloso y una larga espera antes de que esté listo para ser disfrutado

martes 12 de marzo de 2024

ESCRITO POR MGWINES GROUP



ProWein, la feria líder de vinos y bebidas espirituosas, ha sido el escenario elegido para el debut internacional del excepcional Fondillón Siglo XXI, perteneciente a la colección privada de Fondillón de Bodegas Monóvar, propiedad de la familia Miñano Gómez (MGWines).

Esta presentación reafirma el compromiso de la familia con la revitalización y el reconocimiento global de este vino centenario, devolviéndole el esplendor que merece como una joya enológica de renombre mundial.

Elaborado en la histórica bodega monovera del grupo familiar en Alicante, el Fondillón Siglo XXI corresponde a la cosecha del año 2000, cuidadosamente seleccionada de las parcelas más distinguidas. Su producción se llevó a cabo siguiendo las mismas técnicas tradicionales que han caracterizado este vino a lo largo de los años, lo que implica un proceso meticuloso y una larga espera antes de que esté listo para ser disfrutado.

De las reservas disponibles en la bodega, se han seleccionado cuatro toneles de 1.732 litros para embotellar una edición limitada de 6.000 botellas, cada una debidamente numerada. Este Fondillón es el primero de su década y el pionero de los años 2000 en salir al mercado, representando una apuesta por la innovación y la calidad.

Bodegas Monovar ha emprendido la tarea de reinterpretar este clásico alicantino para el disfrute en el siglo XXI, manteniendo su esencia y tradición inalteradas. Registrado en la Unión Europea como parte de la Denominación de Origen Protegida Vinos de Alicante, el Fondillón procede de uvas sobremaduradas en la propia cepa de la variedad monastrell, cultivadas en laderas soleadas del valle del Vinalopó en Alicante.

Como parte de su compromiso con la calidad y la pureza, el proceso de elaboración del Fondillón se lleva a cabo utilizando exclusivamente levaduras autóctonas, y envejece en toneles monoveros centenarios de roble americano salvaje durante un mínimo de 10 años antes de su lanzamiento al mercado. Con un contenido alcohólico natural mínimo del 16% vol, el Fondillón destaca por su alta concentración de azúcares, color potente y aromas intensos, lo que le confiere una longevidad excepcional.

El Fondillón de Alicante continúa siendo apreciado por los amantes del vino en todo el mundo gracias a su sabor intenso y complejo, así como su rica historia y tradición, convirtiéndolo en una opción única y exclusiva para aquellos que buscan experimentar lo mejor del vino español.

Luis Miñano, presidente de MGWines, afirmó: "El Fondillón es un vino único y exclusivo que forma parte del patrimonio enológico de España, y como productores nos sentimos en la obligación de darle la máxima visibilidad, con el objetivo de que sea conocido en el mundo entero".

MGWines es un proyecto familiar compuesto por cinco bodegas ubicadas en distintas regiones vitivinícolas, en las que se trabaja la recuperación de variedades autóctonas y la conservación del patrimonio enológico de España. Desde la innovación y el respeto a las tradiciones, el cuidado del entorno natural, la biodiversidad y la adaptación de la uva al terroir son pilares fundamentales de este proyecto, que se define como Slow Enology.