

# Bodegas Bocopa - Fondillon Alone (1987)



## IDENTIDAD

Bodega	<b>Bodegas Bocopa</b>
Nombre	<b>Fondillon Alone</b>
Año	<b>1987</b>
Uvas	Monastrell (100 %)
Ubicación	<b>España &gt; Valencia &gt; Alicante</b>
Clasificación	DO - Gran Reserva
Categoría	Vino Tinto
Alcohol	16.0 %
Precio	<b>25,00 €</b>

## BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Cápsula	Negro

## CONSUMO

Apertura

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	16.00 %
---------	---------

## ELABORACIÓN

Info. sobre Selección de uvas maduras y sobremaduradas, fermentado con orujos a temperatura controlada, crianza mediante sistema de soleras (3 - 4 baterías de viejas barricas de roble de 1.500 litros extrayéndose cada año 1/3 de los más viejos - para ser embotellado- , se van trasegando luego proporcionalmente de menor a mayor edad hasta que los más jóvenes que se rellenan con vino del mismo año), leve filtrado, embotellado y salida al mercado. La solera se inició en el año 1970. Serie limitada a 3.000 botellas. Botella número 1933 de las 3050 producidas (numeradas a mano)

## COMENTARIO



# Bodegas Bocopa - Fondillon Alone (1987)

**Comentario** El Fondillón es uno de los cinco vinos con nombre propio en el Mundo y fue el primero en poseerlo. Además del fondillón, otros de estos vinos son: Jerez, Champagne y Oporto.

El Fondillón es un vino dulce añejo, se obtenía exclusivamente en la Huerta de Alicante, actualmente se ha derivado su producción al Alto y Medio Vinalopó. Tradicionalmente se le conocía como Alicante y esta documentada su existencia desde el siglo XV o XVI. Ha sido el primer vino en dar la vuelta al Mundo (lo llevo Magallanes en su vuelta al Mundo)

La palabra Fondillón viene de fondo y hace referencia a la forma de su crianza. En los barriles se iban acumulando lías de una cosecha a otra, (no es el sistema de criaderas y soleras aunque si es muy parecido), la práctica existente era que el barril una vez vacío, se volvía a llenar, manteniendo las lías existentes en el fondo, por esta causa cuando más tiempo tenga el barril, más lías tendrá. Al mantenerse el fondo las añadas posteriores, los vinos de añadas posteriores tendrán siempre aromas y texturas parecidos a las previas. Realmente el barril no se llega a vaciar, se saca una parte de él y se rellena con nuevo vino.

El culpable del origen del fondillón es el sistema de arrendamiento existente en la antigüedad en la zona conocido como enfiteusis, consistía en que mientras el viñedo estuviese en producción, el arrendatario podía disfrutar de él, por esta causa las viñas viejas, a pesar de producir muy poco vino, nunca se arrancaban. El agricultor plantaba nuevas viñas y recolectaba con cuadrillas estas nuevas viñas, las viejas se recolectaban una vez acabada la cosecha y las recogían los propios agricultores, pues sería muy caro cosecharlas con temporeros. Las uvas así recogidas estaban prácticamente pasificadas, pero por contra, tenían una gran calidad. Estas uvas las ponían a solear sobre las terrazas de la bodega sobre cañizos o mimbres, para quitarlas todo el agua que pudieran tener. Estas uvas se arrancaban del raspón, en ocasiones de una en una, (para quitar las uvas estropeadas) y con estas uvas con altísimo contenido en azúcar se hacía el vino. La fermentación era lentísima y se prolongaba muchísimo, llegando incluso hasta la primavera. Los vinos obtenidos, a veces de casi 20 grados de alcohol no eran vinos fortificados, el alto contenido alcohólico, era solo consecuencia del gran contenido de azúcares que tenía la uva. Estos vinos se utilizaban para llenar los fudres (barriles de 500 a 1000 litros o incluso mayores) que tenían las lías de añadas anteriores acumuladas en el fondo como ya se han explicado antes y permanecían allí por lo menos 10 años.

La decadencia de este vino llego con la filoxera que prácticamente acabó con todas las viñas de la zona, estando a punto de hacer desaparecer este tipo de vino. Su vuelta a resurgir se produjo en la década de los 40, en la que se encontró unos fudres conteniendo vino de este tipo de finales del siglo XIX, siendo estos los orígenes de la producción de nuevos fondillones. Actualmente hay varias bodegas que elaboran este tipo de vinos.

La uva utilizada actualmente es la Monastrell, aunque anteriormente en ocasiones, también se añadía una pequeña proporción de Garnacha.

## CATAS (1)

---

Fecha	<b>27 de enero de 2016</b>
Catador	Curso De Cata
Puntuación	94.0
Platos	Tradicionalmente se tomaba con pastas y bizcochos, pero por sus características es muy recomendable para tomar con frutos secos, quesos cremosos, chocolate y en general con cualquier alimento con sabores marcados.
Notas	<p>Nota de cata de terceros:</p> <p>Color ambarino muy claro, reflejos anaranjados y marrinosos (caoba), levemente turbio con granulación (sin precipitados en botella), borde grueso levemente yodado, sin diferencias entre borde y menisco, lágrima gruesa y abundante.</p> <p>En nariz es una tormenta de sensaciones y de pequeños detalles, además de poseer una capacidad camaleónica de cambio. Al abrir se presenta con el perfil habitual de vino rancio tradicional aunque algo más dulce, con fuerte presencia de frutos secos, barnices, y un cierto acento punzante que recuerda a un amontillado viejo (cedro, maderas exóticas, crianza biológica) acompañado de marcadas notas tostadas de fondo. Tras unas semanas de guarda el fondillon ha crecido en todos los sentidos. Se muestra del todo redondo y ha perdido esa potencia inicial para mostrar un conjunto sumamente elegante, con una madera ahumada y perfumada plenamente integrada a la fruta pasa y en confitura (higos, dátiles Dakhla, ciruelas maceradas), sensaciones de monte mediterráneo. Ni rastro del alcohol. Apabulla en todos los sentidos por su desbordante complejidad.</p> <p>En boca es de medio cuerpo, con una leve untuosidad que aporta calidez, conjunto seco y levemente abocado. Sorprendentemente elegante y armónico. Hay un poco de todo, frutos secos, fruta pasa, chocolate, toffe, moka, tostados, con una fina nota salina que envuelve y arropa todo el conjunto. Sabroso y cálido, muy mediterráneo. Impresiona. Final eterno con una sabrosa notas de cacao amargoso en retronasal que no desaparece.</p> <p>Al haber sufrido un proceso lentísimo de crianza experimenta un sinfín de cambios desde el momento en que abrimos la botella. Se hace necesaria la espera para poder disfrutarlo en plenas condiciones debido a su carácter cambiante. En mi opinión, estamos ante un rancio superior, que va mejorando a lo largo de los meses si se guarda en buenas condiciones y que precisa de ser bebido a pequeños sorbos (para que no se acabe y para poder apreciarlo como se merece). Un auténtico "coup de coeur". Sensacional en todos sus detalles. Más que un vino es una joya de la viticultura mundial, para no creérselo, y menos a este precio.</p>
Visual	Color ámbar con tonalidades naranjas, limpio y brillante
Olfato	<p>Gran intensidad, notas dulces, dátil y arrope.</p> <p>Al agitar despliega una gama aromática compleja, recordando mucho a los buenos amontillados. Se encuentra desde toques de avellanas, algo de barniz de mueble viejo, uva pasa y algún recuerdo a especias exóticas</p>

# Bodegas Bocopa - Fondillon Alone (1987)

Boca Muy buen ataque, denso, cálido y goloso. Acidez muy baja. Excelente recorrido, llenando la boca de higos pasos, dátiles, todo ello sin empalagar, mostrándose fino, y muy largo, tiene muy bien trabada la acidez, es fresco, muy vivo. También recuerda a frutos secos recién tostados, casi torrefactos. Persistencia alta dejando un grata sensación en boca que aunque ataca dulce acaba bastante seco. En definitiva un vino rancio muy agradable.

## BOTELLAS ALMACENADAS (2)

28/1/16	Precio de mercado	25,00 €		Curso Cata 2015/16
28/1/16	Precio de mercado	25,00 €		Curso Cata 2015/16

## BOTELLAS SACADAS (1)

27/1/16	Precio de		27/1/16	Consumido	
---------	-----------	--	---------	-----------	--

