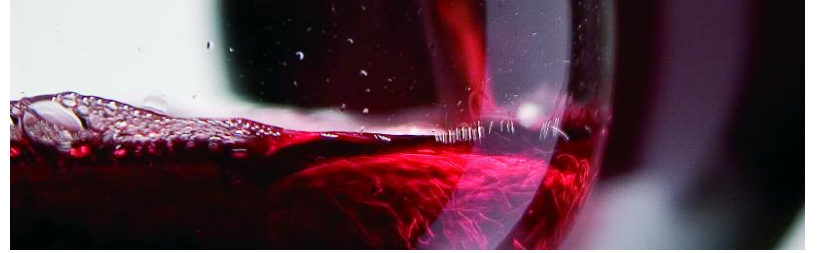
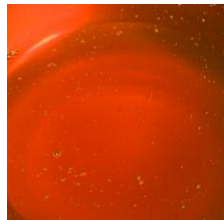


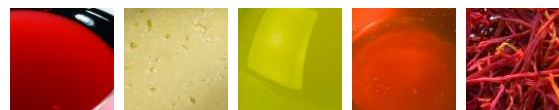
# 2007 GRAN SELECCIÓN





# SUMARIO

SUMMARY



## **Gran Selección 2007** Grand Selection 2007 **5**

### **Vino** Wine **8**

Premio Gran Selección	Grand Selection Award	11
Blanco	White	12
Rosado	Rosé	14
Tinto Joven	Young Red Wine	16
Tinto de menos de 2 años	Red Wine less than 2 years old	18
Tinto de más de 2 años	Red Wine more than 2 years old	20
Tinto de más de 3 años	Red Wine more than 3 years old	22
Tinto de más de 5 años	Red Wine more than 5 years old	25
Ecológico	Organically Produced	26
Espumoso	Sparkling	27

### **Queso Manchego** Manchego Cheese **28**

Premio Gran Selección	Grand Selection Award	31
Industrial Media Curación	Medium Mature, Industrially Produced	32
Industrial Curado	Mature, Industrially Produced	34
Artesano Media Curación	Hand Made, Medium Mature	36
Artesano Curado	Mature, Hand Made	38

### **Aceite de Oliva Virgen Extra** Extra Virgín Olive Oil **40**

Premio Gran Selección	Grand Selection Award	43
D.O. de Castilla-La Mancha	With D.O. from Castilla-La Mancha	44
Sin D.O.	Without D.O.	46
Ecológico	Organically Produced	49

### **Miel** Honey **50**

Premio Gran Selección	Grand Selection Award	53
Con D.O. La Alcarria	With D.O. La Alcarria	54
Sin D.O.	Without D.O.	56

### **Azafrán de La Mancha (con D.O.)** Saffron from La Mancha (with D.O.) **58**

Premio Gran Selección	Grand Selection Award	61
-----------------------	-----------------------	----

# 2007 GRAN SELECCIÓN



Castilla-La Mancha celebra en 2007 la XVIII Edición de los premios Gran Selección, un certamen que promociona los mejores vinos, aceites de oliva, quesos, mieles y azafranes de nuestra región.

Un premio con solera y reconocimiento, que no hace sino poner en valor un tesoro gastronómico que puede y debe ser apreciado con los cinco sentidos.

Mirar, oler, tocar, escuchar y degustar. Una sinfonía fantástica en la que el comensal puede recorrer los puentes inteligentes de diálogo entre plato y copa.

Escuchar, el trasiego de la botella recia, robusta, severa, a la copa frágil y ligera, de boca ancha y tallo largo. Un murmullo inconfundible que presagia aromas, colores y sabores ricos en matices para enamorar al paladar más exigente.

Oler, el expresivo queso manchego que, en cada pieza, gramo a gramo, recoge la identidad de nuestra tierra, nuestros pastos y nuestras ovejas. Un olor que recordamos, que huele a tradición artesana y a exquisitez rotunda, poderosa, contundente, única.

Tocar, una gota de miel, descubrir su delicada textura procedente de una hilera de insinuación dulce y dorada, repleta de vida, de naturaleza, de sabiduría y salud.

Mirar, la docilidad del azafrán, serpenteante y confundido en el caldo del guiso, que amenaza generoso con dejar, estambre a estambre, un poso de sabor teñido de un intenso color rojo.

Catar, el aceite de oliva virgen extra y descubrir sorprendido cómo sabe el olivo y la aceituna, cuando la alquimia consigue pasar de lo sólido a lo líquido. Y comprobar extasiado cómo los adjetivos suave, untuoso, intenso, amargo, dulce o sabroso se definen, sin palabras, dentro de la boca.

Cinco sentidos y cinco alimentos seleccionados, de entre otros tantos excelentes que ofrece la tierra de Castilla-La Mancha, una oferta gastronómica de alta calidad a la que les invitamos, jugando a infinitas combinaciones de sensaciones perdurables, vecinas de las emociones.

**José María Barreda Fontes**  
PRESIDENTE DE CASTILLA-LA MANCHA

# 2007 GRAN SELECCIÓN

In 2007 Castilla-La Mancha is celebrating the 18th Anniversary of the Grand Selection Competition, an annual event that promotes the best wines, olive oils, cheeses, honeys and saffron from our region.

It is a prize with tradition and recognition, which highlights a gastronomic cornucopia which can and should be appreciated with all five senses.

Look, smell, touch, listen and taste. A fantastic symphony where the diner can enjoy the subtle interplay between the dish and the wine accompanying it.

Listen to wine being decanted from the plain, thick, sturdy, bottle to the light and fragile, wide glass with its long stem. An unmistakable murmur that promises aromas, colours, and flavours rich in subtleties to delight the most demanding palate.

Smell the expressive Manchego cheese where every piece, every gram, embodies the identity of our land, our pasture and our sheep. A smell that we can never forget, the smell of artisan tradition and the unique, convincing, powerful, outright richness of flavour.

Touch a drop of honey and discover the delicate texture that is suggestive of golden sweetness, full of life, nature, wisdom and health.

Look at the pliability of saffron, meandering and mixing into the stew, stamen by stamen, a subtle trace of flavour intensely red in colour.

Taste extra virgin olive oil and be surprised by the discovery of the taste of the olive tree and its olives, when alchemy transforms solid into liquid. And discover, enraptured, how the adjectives smooth, oily, intense, bitter, sweet or flavour-some become defined, without words, in your mouth.

Five senses and five selected foods, from amongst all the others of equal excellence that the land of Castilla-La Mancha has to offer, a high quality gastronomic offering which we invite you to try. Play with the infinite combinations of lasting taste sensations that are so close to our emotions.

**José María Barreda Fontes**  
PRESIDENT OF CASTILLA-LA MANCHA

# Gran Selección

## **CON LOS CINCO SENTIDOS**

Mirar, oler, tocar, escuchar y degustar. Una sinfonía fantástica en la que el comensal puede recorrer los puentes inteligentes de diálogo entre plato y copa.

## **USING ALL FIVE SENSES**

*Look, smell, touch, listen and taste. A fantastic symphony where the diner can enjoy the subtle interplay between the dish and the wine accompanying it.*





## VINO

Los Vinos de Castilla-La Mancha brillan con luz propia en los foros gastronómicos nacionales e internacionales, su calidad es fruto del gran esfuerzo de viticultores y productores, respaldados por la Consejería de Agricultura, para modernizar el sector, promoviendo planes de reestructuración de los viñedos y amplias inversiones en las instalaciones bodegueras que han permitido que nuestros vinos ganen la confianza de los consumidores y de los expertos.

Nuestra Comunidad ha sabido aprovechar sus 600.000 hectáreas (la mayor superficie de viñedos del mundo) y sus especiales condiciones climáticas y edafológicas para producir excelentes vinos blancos, rosados y tintos a partir de variedades de uva autóctona e importada en cualquiera de sus 9 Denominaciones de Origen, sus 4 Pagos Vitícolas y de la Indicación Geográfica Vinos de la Tierra de Castilla.

## WINE

Wines from Castilla-la Mancha shine with their own light in national and international gastronomic venues. Their quality is the fruit of the great efforts made by the wine growers and producers, backed up by the Agriculture Council. Together they have modernised the sector, promoting plans for the restructuring of the vineyards and making substantial investments in the wine producers' facilities. This has made it possible for our wines to win the confidence of consumers and experts.

Our Community knows how to best cultivate its 600,000 hectares (the largest area of vineyards in the world) and its special climatic and soil conditions to produce excellent white, rosé and red wines from local and imported grape varieties for any of its 9 "Denominaciones de Origen" (denomination of origin), its four "Pagos Vitícolas" (estate bottled), and all systems for controlling the quality and geographical origin of produce.

# VINO

**Escuchar**, el trasiego de la botella recia, robusta, severa, a la copa frágil y ligera, de boca ancha y tallo largo. Un murmullo inconfundible que presagia aromas, colores y sabores ricos en matices que enamoran al paladar más exigente.

**Listen** to wine being decanted from the plain, thick, sturdy bottle to the light and fragile, wide glass with its long stem. An unmistakable murmur that promises aromas, colours and flavours rich in subtleties to delight the most demanding palate.



## PREMIO GRAN SELECCIÓN

GRAN SELECTION AWARD

VINO TINTO DE MÁS DE 2 AÑOS CON MÁS DE 6 MESES EN BARRICA

RED WINE LESS THAN 2 YEARS OLD, KEPT IN BARRELS FOR BETWEEN 1 AND 6 MONTHS



### PINGOROTE

Tempranillo

SAN ISIDRO SOC. COOP. C-LM

(D.O. La Mancha)

Camino Esperilla, s/n

45810 VILLANUEVA DE ALCARDETE (Toledo)

Tlf.: 925 166 350

majasverdes@telefonica.net

Blanco  
White

## SELECCIÓN ORO

GOLD SELECTION



### ALTOS DEL CABRIEL

Macabeo  
COOP. S. ANTONIO ABAD  
(D.O. Manchuela)  
C/ Valencia, 41  
02270 VILLAMALEA (Albacete)  
Tif.: 967 483 257  
saac@vinos-saac.com

## SELECCIÓN PLATA

SILVER SELECTION



### TOMILLAR

Sauvignon Blanc  
SOC. COOP. VIRGEN DE LAS VIÑAS  
(D.O. La Mancha)  
Ctra. Argamasilla, s/n  
13700 TOMELLOSO (Ciudad Real)  
Tif.: 926 510 865  
atención.cliente@vinostomillar.com

## SELECCIÓN BRONCE

BRONZE SELECTION



### VIÑA RECREO

Airén  
SAN ISIDRO LABRADOR,  
SOC. COOP. C-LM  
(D.O. La Mancha)  
C/ La Mancha, 1  
16660 LAS PEDROÑERAS (Cuenca)  
Tif.: 967 160 151  
vinarecreo.3064@cajarural.com



Rosado

Rosé

## SELECCIÓN ORO

GOLD SELECTION



### TORRE DE GAZATE

Cabernet Sauvignon

VINÍCOLA DE TOMELLOSO, S.C.L.

(D.O. La Mancha)

Ctra. Toledo-Albacete, km. 130,8

13700 TOMELLOSO (Ciudad Real)

Tif.: 926 513 004

dp tecnico@vinicolatomelloso.com

## SELECCIÓN PLATA

SILVER SELECTION



### YUNTERO

Tempranillo

SOC. COOP. "JESÚS DEL PERDÓN"

(D.O. La Mancha)

Polígono Industrial, s/n

13200 MANZANARES (Ciudad Real)

Tif.: 926 610 309

yuntero@yuntero.com

## SELECCIÓN BRONCE

BRONZE SELECTION



### SEÑORÍO DE VAL

Cencibel

DOMEQ WINES ESPAÑA, S.A.  
(BODEGAS CASA DE LA VIÑA)

(D.O. Valdepeñas)

Ctra. La Solana antes km 15,2

13248 ALHAMBRA (Ciudad Real)

Tif.: 926 696 044

lsantosr@domeqbodegas.com



## Tinto Joven

Young Red wines

## SELECCIÓN ORO

GOLD SELECTION



### YUGO

Tempranillo/Syrah/Merlot  
SOC. COOP. CRISTO DE LA VEGA  
(D.O. La Mancha)  
General Goded, 6  
13630 SOCUÉLLAMOS (Ciudad Real)  
Tif.: 926 530 388  
direccion@bodegascrisve.es

## SELECCIÓN PLATA

SILVER SELECTION



### CANFORRALES

Tempranillo  
COOP. NTRA. SRA DEL ROSARIO  
(D.O. La Mancha)  
C/ Castilla-La Mancha, 4  
16670 EL PROVENCIO (Cuenca)  
Tif.: 967 166 066  
info@bodegascamposreales.com

## SELECCIÓN BRONCE

BRONZE SELECTION



### HIGUERUELA

Garnacha Tintorera  
SOC. COOP. C-LM SANTA QUITERIA  
(D.O. Almansa)  
C/ Baltasar González Sáez, 34  
02694 HIGUERUELA (Albacete)  
Tif.: 967 287 012  
tecnico@tintoralba.com



## Vino Tinto

de menos de 2 años, en barrica entre 1 y 6 meses

Red Wine less than 2 years old, kept in barrels for between 1 and 6 months

## SELECCIÓN ORO

GOLD SELECTION



### MISTERIO DE FONTANA

Tempranillo/Syrah

BODEGAS FONTANA, S.A

(D.O. Uclés)

Extramuros, s/n

16411 FUENTE DE PEDRO NAHARRO (Cuenca)

Tif.: 969 125 433

bf@bodegasfontana.com

## SELECCIÓN PLATA

SILVER SELECTION



### ALLOZO

Syrah

BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS, S.A

(D.O. La Mancha)

Ctra. Alcázar, km. 1

13700 TOMELLOSO (Ciudad Real)

Tif.: 926 505 654

alozo@alozo.com

## SELECCIÓN BRONCE

BRONZE SELECTION



### YELMO DE PEÑARROYA

Cencibel

NTRA. SRA. DE PEÑARROYA

(D.O. La Mancha)

Ctra. Villarta de San Juan s/n

13700 ARGAMASILLA DE ALBA  
(Ciudad Real)

Tif.: 926 523 456

esther-lucendo@hotmail.com

## Vino Tinto

de más de 2 años con más de 6 meses en barrica

Red Wine more than 2 years old, kept in barrels for more than 6 months

## SELECCIÓN ORO

GOLD SELECTION



### PINGOROTE

Tempranillo

SAN ISIDRO SOC. COOP. C-LM

(D.O. La Mancha)

Camino Esperilla, s/n

45810 VILLANUEVA DE ALCARDETE (Toledo)

Tif.: 925 166 350

majasverdes@telefonica.net

## SELECCIÓN PLATA

SILVER SELECTION



### TOMILLAR

Tempranillo

SOC. COOP. VIRGEN DE LAS VIÑAS

(D.O. La Mancha)

Ctra. Argamasilla, s/n

13700 TOMELLOSO (Ciudad Real)

Tif.: 926 510 865

atención.cliente@vinostomillar.com

## SELECCIÓN BRONCE

BRONZE SELECTION



### VEGA ZACATENA

Tempranillo/Cabernet Sauvignon

JACINTO JARAMILLO E HIJOS S.L.

(D.O. La Mancha)

C/ Calvario, 31

13160 TORRALBA DE CALATRAVA

(Ciudad Real)

Tif.: 926 811 332

bodegasjaramillo@vegazacatena.com



## Vino Tinto

de más de 3 años con más de 1 año en barrica

Red Wine more than 3 years old, matured in barrels for more than 1 year

## SELECCIÓN ORO

GOLD SELECTION



### OJOS DEL GUADIANA

Cencibel

EL PROGRESO SOC. COOP. C-LM

(D.O. La Mancha)

Avda. de la Virgen, 89

13670 VILLARRUBIA DE LOS OJOS (Ciudad Real)

Tif.: 926 896 135

elprogreso@coopprogreso.com

## SELECCIÓN PLATA

SILVER SELECTION



### VEGAVAL PLATA

Tempranillo

MIGUEL CALATAYUD, S.A.

(D.O. Valdepeñas)

C/ Postas, 20

13300 VALDEPEÑAS (Ciudad Real)

Tif.: 926 348 070

vegaval@vegaval.com

## SELECCIÓN BRONCE

BRONZE SELECTION



### ALBA DE LOS INFANTES

Tempranillo

BODEGAS J. RAMÍREZ, S.L.

(D.O. Valdepeñas)

C/ Torrecillas, 138

13300 VALDEPEÑAS (Ciudad Real)

Tif.: 926 322 021

info@bodegasjuanramirez.com



## Vino Tinto

de más de 5 años con más de 2 años en barrica

Red Wine more than 5 years old, matured in barrels for more than 2 years

## SELECCIÓN ORO

GOLD SELECTION



### GRAN ORISTAN

Tempranillo/Cabernet Sauvignon

JUAN RAMÓN LOZANO, S.A.

(D.O. La Mancha)

Avda. Reyes Católicos, 156

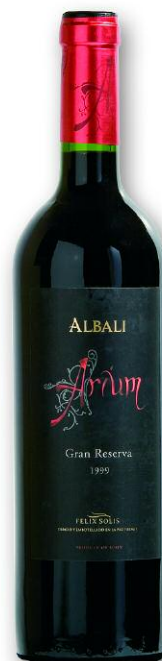
02600 VILLARROBLEDO (Albacete)

Tif.: 967 141 907

c.nacional@bodegas-lozano.com

## SELECCIÓN PLATA

SILVER SELECTION



### ARIUM

Tempranillo

FÉLIX SOLÍS, S.A.

(D.O. Valdepeñas)

Autovía del Sur, km. 199

13300 VALDEPEÑAS (Ciudad Real)

Tif.: 926 322 400

jlmartinez@felixsolis.com

## SELECCIÓN BRONCE

BRONZE SELECTION



### DON AURELIO

Tempranillo

BODEGAS NAVARRO LÓPEZ

(D.O. Valdepeñas)

Autovía Madrid-Cádiz, km. 193

13300 VALDEPEÑAS (Ciudad Real)

Tif.: 902 193 431

laboratorio@navarrolopez.com



**Vino** de Producción Ecológica  
Organically Produced Wine

**Espumoso**  
Sparkling Wine

## SELECCIÓN ORO

GOLD SELECTION



### VITIS NATURA

Cabernet Sauvignon/ Cabernet Franc/Syrah/  
Merlot/Petit Verdot/Bobal

VITIS NATURA, S.L.

(Vino de la Tierra de Castilla)

C/ Cervantes, 5

16220 QUINTANAR DEL REY (Cuenca)

Tif.: 659 962 922

[vitisnatura@vitisnatura.com](mailto:vitisnatura@vitisnatura.com)

## SELECCIÓN ORO

GOLD SELECTION



### ALCARDET

Macabeo

COOP. NTRA. SRA. DEL PILAR

(D.O. La Mancha)

C/ Extramuros, s/n

45810 VILLANUEVA DE ALCARDETE (Toledo)

Tif.: 925 166 375

[coopnpilar3081@cajarural.com](mailto:coopnpilar3081@cajarural.com)



# QUESO MANCHEGO

Generaciones y generaciones de maestros queseros han aportado todo su saber artesano en producir uno de los alimentos más representativos de la Gastronomía Española, el QUESO MANCHEGO.

Elaborado a partir de la leche de una oveja única en el mundo, la manchega, ofrece al consumidor unas características peculiares, estructura prensada, dura de peso variable y forma cilíndrica, graso con corteza amarilla pálida, verdosa o negruzca e interior blanco o marfil amarillento, mostrando las impresiones de la pleita en los laterales y en las caras planas las del molde (flor).

Su elaboración es artesanal e industrial, aportando un sabor y aromas inconfundibles, podemos comprobar su autenticidad observando la contraetiqueta del Consejo Regulador así como la placa de caseína situada en una de sus caras.

## MANCHEGO CHEESE

Generations and generations of master cheese makers have contributed all their artisan knowledge to the production of one of the most representative foods of Spanish gastronomy, MANCHEGO CHEESE.

Made from the milk of a goat that is unique in the world, the Manchega, it offers the consumer some unique characteristics. It is a pressed cheese, hard, variable in weight, cylindrical in form, waxy, with a pale yellow, green or blackish rind and inside it is white or yellowish in colour, showing the pleat marks from the mould on its sides and from the follower or flower on the flat surfaces.

It can be hand made or industrially produced, and has unmistakable aromas and flavour. We can check its authenticity by means of the "Consejo Regulador" (Regulating Council) label, as well as the layer of casein found on one of its faces..

# Queso Manchego

**Oler**, el expresivo queso manchego que, en cada pieza, gramo a gramo, recoge la identidad de nuestra tierra, nuestros pastos y nuestras ovejas. Un olor que recordamos, que huele a tradición artesana y a exquisitez rotunda, poderosa, contundente, única.

**Smell** the expressive Manchego cheese where every piece, every gram, embodies the identity of our land, our pasture and our sheep. A smell that we can never forget, the smell of artisan tradition and the unique, convincing, powerful, outright richness of flavour

## PREMIO GRAN SELECCIÓN

GRAN SELECTION AWARD

QUESO MANCHEGO INDUSTRIAL CURADO

MATURE, INDUSTRIALLY PRODUCED CHEESE



## MONTECUSA

QUESOS LOMINCHAR, S.L.

Ctra. Madrid-Alicante, km. 99

45881 CORRAL DE ALMAGUER (Toledo)

Tif.: 925 207 246/ 925 207 395

quesoslominchar@quesoslominchar.com



# Queso Manchego

Industrial de Media Curación

Medium Mature, Industrially Produced Manchego Cheese

## SELECCIÓN ORO

GOLD SELECTION



### CORCUERA

QUESOS CORCUERA, S.L.

Sta. Lucía, 8

45516 LA PUEBLA DE MONTALBÁN (Toledo)

Tif.: 925 750 069 / 925 751 182

ccorcuera@infonegocio.com

## SELECCIÓN PLATA

SILVER SELECTION



### ROBLEVEGA

COMPAÑÍA QUESERA Y  
AGROPECUARIA, S.A.

Avda. de Barrax, s/n

02600 VILLARROBLEDO (Albacete)

Tif.: 967 141 450 / 967 145 743

direccion@coqueya.com

## SELECCIÓN BRONCE

BRONZE SELECTION



### MAESE MIGUEL

INDUSTRIAL QUESERA CUQUERELLA, S.L.

Ctra. Toledo, s/n

13420 MALAGÓN (Ciudad Real)

Tif.: 926 266 410 / 926 266 413

rocinante@rocinante.es

# Queso Manchego

Industrial Curado

Mature, Industrially Produced Cheese

## SELECCIÓN ORO

GOLD SELECTION



### MONTESCUSA

QUESOS LOMINCHAR, S.L.

Ctra. Madrid-Alicante, km. 99

45881 CORRAL DE ALMAGUER (Toledo)

Tlf.: 925 207 246/ 925 207 395

quesoslominchar@quesoslominchar.com

## SELECCIÓN PLATA

SILVER SELECTION



### VILLACENTENO

LÁCTEAS GARCÍA BAQUERO, S.A.

Polígono Industrial Alces,  
parcelas 23 y 24

13600 ALCÁZAR DE SAN JUAN  
(Ciudad Real)

Tlf.: 926 588 015/ 926 588 150

## SELECCIÓN BRONCE

BRONZE SELECTION



### DON CAYO

QUESERÍAS VILLAMAYOR, S.L.

C/ Monjas, 37

16416 VILLAMAYOR DE SANTIAGO  
(Cuenca)

Tlf.: 969 138 000/ 969 138 073

info@quesosdelaluz.com



# Queso Manchego

Artesano de Media Curación

Hand Made, Medium Mature Manchego Cheese

## SELECCIÓN ORO

GOLD SELECTION



### CHISQUERO

AGRÍCOLA LA MERCED S.A.

Ctra. Valdepeñas-Cozar, Km 17

13344 TORRE DE JUAN ABAD (Ciudad Real)

Tif.: 926 694 008/ 926 360 444

## SELECCIÓN PLATA

SILVER SELECTION



### PULIDO

QUESOS PULIDO

C/ Llano, nº 73

45370 STA. CRUZ DE LA ZARZA  
(Toledo)

Tif.: 925 143 109

P.Pulido\_kd\_88@hotmail.com

## SELECCIÓN BRONCE

BRONZE SELECTION



### NAVALOSHACES

AGROPECUARIA NAVALOSHACES, S.L.

Crta. de Almadén, km. 15

13190 CORRAL DE CALATRAVA  
(Ciudad Real)

Tif.: 926 690 167/ 926 690 415

jesus@navaloshaces.es

# Queso Manchego

Artesano Curado

Mature, Hand Made Manchego Cheese

## SELECCIÓN ORO

GOLD SELECTION



### VILLADIEGO

AGROPECUARIA VILLADIEGO, S.L.

C/ Ave María, 13

13195 POBLETE (Ciudad Real)

Tif.: 926 210 714/ 926 666 056

neras@quesosvilladiego.com

## SELECCIÓN PLATA

SILVER SELECTION



### DEHESA DE LOS LLANOS

DEHESA DE LOS LLANOS, S.L.

Ctra. Peñas de San Pedro, km 5,5

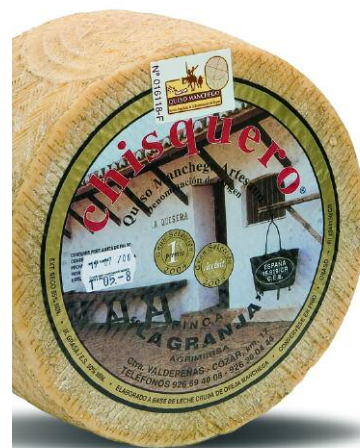
02080 ALBACETE

Tif.: 967 243 100/ 967 243 093

t.lucas@dehesadelosllanos.es

## SELECCIÓN BRONCE

BRONZE SELECTION



### CHISQUERO

AGRÍCOLA LA MERCED S.A.

Ctra. Valdepeñas-Cozar, Km 17

13344 TORRE DE JUAN ABAD  
(Ciudad Real)

Tif.: 926 694 008/ 926 360 444





# ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

El Aceite es uno de los componentes básicos en la mundialmente conocida “dieta mediterránea”, ocupando un lugar predominante en nuestra cultura y tradiciones.

Con cerca de 300.000 hectáreas de cultivo y una producción que supera las 50.000 toneladas de aceite, Castilla-La Mancha es la segunda región olivarera de España.

Las técnicas de elaboración han variado enormemente, el sector ha sabido evolucionar y modernizarse para producir a partir de sus variedades de aceituna, sobre todo la cornicabra, un ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA de aspecto, fragancia y sabor extraordinarios.

Castilla-La Mancha cuenta con tres Denominaciones de Origen: “Montes de Toledo”, “Campo de Montiel” y “La Alcarria”

## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Olive oil is one of the basic components in the world-renowned “Mediterranean diet”, occupying a prominent position in our culture and traditions.

With nearly 300,00 hectares under cultivation and a production of over 50,000 tonnes of oil, Castilla-La Mancha is the second largest olive producing region in Spain.

Cultivation techniques have varied enormously. The sector has kept abreast of the times and has modernised, producing from its varieties of olive, above all the cornicabra, an EXTRA VIRGIN OLIVE OIL of extraordinary appearance, fragrance and flavour. Castilla-La Mancha has three “denominaciones de origen”: “Montes de Toledo”, “Campo de Montiel” and “La Alcarria”.

Aceite de Oliva Virgen Extra

**Catar**, el aceite de oliva virgen extra y descubrir sorprendido cómo sabe el olivo y la aceituna, cuando la alquimia consigue pasar de lo sólido a lo líquido. Y comprobar extasiado cómo los adjetivos suave, untuoso, intenso, amargo, dulce o sabroso se definen, sin palabras, dentro de la boca.

**Taste** extra virgin olive oil and be surprised by the discovery of the taste of the olive tree and its olives, when alchemy transforms solid into liquid. And discover, enraptured, how the adjectives smooth, oily, intense, bitter, sweet or flavoursome become defined, without words, in your mouth.

# PREMIO GRAN SELECCIÓN

GRAN SELECTION AWARD

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA SIN D.O.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITHOUT D.O.



## MASIA EL ALTET

Picual/Arbequina/Blanqueta/Genovesa/Alfaharena

ALMAZARA MIGUEL DE GEA BORREDAT

Pol. Industrial de Agramón, parc. nº 1

02490 AGRAMÓN (Albacete)

Tlf.: 967 320 077/ 680 714 391

pedrodegea@hotmail.com

# Aceite de Oliva Virgen Extra

con Denominación de Origen  
Extra Virgin Olive Oil with D.O.

## SELECCIÓN ORO

GOLD SELECTION



### ARZUAGA

Cornicabra  
IFAMA, S.L.  
(D.O. Montes de Toledo)  
Camino Casas Buenas, s/n  
45162 NOEZ (Toledo)  
Tif.: 925 590 227  
bodeg@arzuaganavarro.com

## SELECCIÓN PLATA

SILVER SELECTION



### YAMILA

Picual  
SOC. COOP. AGR. C-LM  
NTRA. SRA. DE LA ANTIGUA  
(D.O. Campo de Montiel)  
Paseo Cooperativas, s/n  
13320 VILLANUEVA DE LOS INFANTES  
(Ciudad Real)  
Tif.: 926 360 290/ 926 360 202  
antiguayto@ucaman.es

## SELECCIÓN BRONCE

BRONZE SELECTION



### OLIMORA

Cornicabra  
NTRA. SRA. DE LA ANTIGUA  
SOC. COOP. C-LM  
(D.O. Montes de Toledo)  
Ctra. Turleque, s/n  
45789 MORA (Toledo)  
Tif.: 925 300 703/ 925 341 408  
cooperativaLaantigua@yahoo.es





**Aceite de Oliva Virgen Extra**  
sin Denominación de Origen  
*Extra Virgin Olive Oil without D.O.*

## SELECCIÓN ORO

GOLD SELECTION



### MASIA EL ALTET

Picual/Arbequina/Blanqueta/Genovesa/Alfaherica  
ALMAZARA MIGUEL DE GEA BORREDAT  
Pol. Industrial de Agramón, parc. nº 1  
02490 AGRAMÓN (Albacete)  
Tif.: 967 320 077/ 680 714 391  
pedrodegea@hotmail.com

## SELECCIÓN PLATA

SILVER SELECTION



### BENIZAR

Arbequina  
ACECASA S.L.  
Ctra. de Murcia, s/n  
02400 HELLÍN (Albacete)  
Tif.: 967 304 930/ 967 303 182  
acecasa@hellin.net

## SELECCIÓN BRONCE

BRONZE SELECTION



### ACEITES R. LENCINA

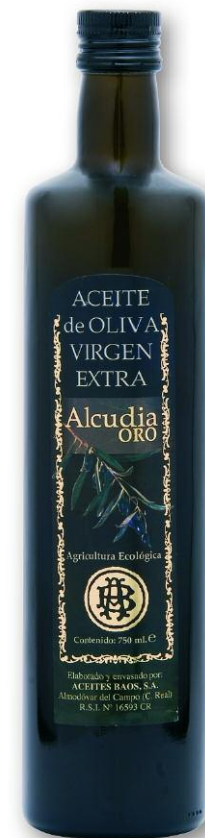
Cornicabra/Picual/Gordal/Cuquillo  
ACEITES R. LENCINA, S.L.  
C/ Batan, 2  
02400 HELLÍN (Albacete)  
Tif.: 967 300 627

# Aceite de Oliva Virgen Extra de Producción Ecológica.

*Organically Produced Extra Virgin Olive Oil*

## SELECCIÓN ORO

GOLD SELECTION



## ALCUDIA ORO

Cornicabra

ACEITES BAOS, S.A.

C/ Egido del Carmen, 4

13580 ALMODÓVAR DEL CAMPO (Ciudad Real)

Tlf.: 926 483 145/ 926 484 457

[aceites\\_baos@meyca.es](mailto:aceites_baos@meyca.es)



MIEL

## MIEL DE CASTILLA-LA MANCHA

La MIEL, uno de los alimentos más antiguos que ha empleado el hombre en su alimentación, tiene una gran importancia en Castilla-La Mancha, desde hace siglos la Apicultura está muy arraigada en nuestra Comunidad, en parte debido a sus contrastes paisajísticos y microclimas en los que proliferan los tomillares y salviares, idóneos para la proliferación de colonias de abejas que se asientan en más de 180.000 colmenas atendidas por un número de apicultores que sobrepasan los 1.200.

Su zona de elaboración más importante es La Alcarria, que es Denominación de Origen y su variedad más importante es la MIEL floral aunque también se obtienen monoflorales muy apreciadas por el consumidor.

## HONEY FROM CASTILLA-LA MANCHA

Honey, one of the oldest foods that man has used to feed himself, is very important in Castilla-La Mancha. Bee keeping is very deeply rooted in our Community, having been practised for centuries. This is in part due to the area's varied landscape and micro-climates in which fields of thyme and sage flourish, ideal for the proliferation of colonies of bees that live in more than 180,000 hives, cared for by more than 1,200 beekeepers.

The largest area for honey production is La Alcarria, which is a "Denominación de Origen" region. Its most important variety is the floral HONEY, however monofloral honey is also produced and greatly appreciated by consumers.

**Tocar**, una gota de miel, descubrir su delicada textura procedente de una hilera de insinuación dulce y dorada, repleta de vida, de naturaleza, de sabiduría y salud

**Touch** a drop of honey and discover the delicate texture that is suggestive of golden sweetness, full of life, nature, wisdom and health.

## PREMIO GRAN SELECCIÓN

GRAN SELECTION AWARD

**MIEL CON D.O. LA ALCARRIA**

HONEY WITH D.O. LA ALCARRIA



## COLMENEROS ALCARREÑOS

Romero

COOP. C-LM APICULTORES DE LA ALCARRIA CONQUENSE

C/ Camino de Uclés, s/n

16465 HUELVES (Cuenca)

Tlf.: 969 136 752

apicultoresalcarria@hotmail.com





**MIEL** con D.O. La Alcarria  
Honey With D.O. La Alcarria

## SELECCIÓN ORO

GOLD SELECTION



### COLMENEROS ALCARREÑOS

Romero

COOP. C-LM APICULTORES DE LA ALCARRIA CONQUENSE

C/ Camino de Uclés, s/n

16465 HUELVES (Cuenca)

Tlf.: 969 136 752

apicultoresalcarria@hotmail.com

## SELECCIÓN PLATA

SILVER SELECTION



### TÍO FÉLIX

Espliego

APÍCOLA PUENTE NUEVO

Casa del Puente Nuevo s/n

19412 CASPUEÑAS (Guadalajara)

Tlf.: 949 322 048

tiofelix@apn.es

## SELECCIÓN BRONCE

BRONZE SELECTION



### MIEL DE TORRONTERAS

Espliego

APÍCOLA TORRONTERAS

Finca Torronteras

19127 ESCAMILLA (Guadalajara)

Tlf.: 949 827 091/ 949 827 361

mieldetorronteras@yahoo.es



**MIEL** sin D.O.  
Honey Without D.O.

## SELECCIÓN ORO

GOLD SELECTION



### LAS OBRERAS

Castaño  
BULEO MIEL, S.L  
C/ Administración, 54  
16260 MINGLANILLA (Cuenca)  
Tif.: 962 187 164/ 962 187 596  
buleo@buleomiel.com

## SELECCIÓN PLATA

SILVER SELECTION



### MIELES SISANTE

Romero  
MIELES SISANTE  
C/ Libertad, 56  
16700 SISANTE (Cuenca)  
Tif.: 969 387 323

## SELECCIÓN BRONCE

BRONZE SELECTION



### CASAS DE ABRIL

Romero  
API-MANCHA, S.L.  
Ctra. Nacional- 430, km 486  
02639 BARRAX (Albacete)  
Tif.: 967 365 232/ 967 365 513  
apimancha@terra.es



## AZAFRÁN DE LA MANCHA

El AZAFRÁN DE LA MANCHA representa un símbolo tradicional y cultural en todas las zonas castellano-manchegas que lo elaboran.

Su costosa y delicada producción (para obtener un kilo de azafrán se necesitan más de 200.000 flores), hacen que su precio en el mercado sea muy alto de ahí su consideración como “oro rojo de La Mancha”.

Desde su introducción en la Península por los musulmanes a partir del siglo VIII, se convirtió en un condimento esencial de la rica cocina tradicional, además de un alimento con una composición química muy beneficiosa para la salud.

El azafrán proviene de los estigmas de una planta de la familia de las iridáceas que embellece con sus llamativos tonos malva las zonas de Castilla-La Mancha donde se produce.

## SAFFRON FROM LA MANCHA

SAFFRON FROM LA MANCHA is a traditional, cultural symbol in all the areas of Castilla-La Mancha where it is produced.

Its costly and delicate production (to obtain a kilo of saffron more than 200,000 flowers are required), makes its price in the market very high and because of this it has come to be known as “the red gold of La Mancha”.

From the 8th century onwards, ever since its introduction into Spain by the Muslims, it has become an essential condiment in the nation’s rich, traditional cooking, as well as being a food with a chemical composition that is very good for the health.

Saffron comes from the stamen of a plant belonging to the iridaceae family adorning the areas in Castilla-La Mancha where it is produced with its striking mauve colors.

Azafrán de La Mancha

**Mirar**, la docilidad del azafrán, serpenteante y confundido en el caldo del guiso, que amenaza generoso con dejar, estambre a estambre, un poso de sabor teñido de un intenso color rojo.

**Look** at the pliability of saffron, meandering and mixing into the stew, stamen by stamen, a subtle trace of flavour intensely red in colour.



## PREMIO GRAN SELECCIÓN

GRAN SELECTION AWARD

**AZAFRÁN DE LA MANCHA**

SAFFRON FROM LA MANCHA



### SAFFROMÁN

ANTONIO SOTOS, S.L.

C/ Ricardo Castro, 4

02001 ALBACETE

Tif.: 967 217 030/967 241 102

antoniosotos@saffroman.com



Para más información consultar: [www.jccm.es](http://www.jccm.es)