

Gran Selección

20
09

ÍNDICE

Introducción	5
Vino	7
Premio Gran Selección.....	9
Blanco.....	10
Rosado.....	11
Tinto Joven.....	12
Tinto Joven con Madera.....	13
Tinto de más de 2 años.....	14
Tinto de más de 3 años.....	15
Tinto de más de 5 años.....	16
Espumoso.....	17
Ecológico.....	18
Queso	19
Premio Gran Selección.....	21
Industrial Semicurado.....	22
Industrial Curado.....	23
Artesano Semicurado.....	24
Artesano Curado.....	25
Ecológico.....	26
Aceite de Oliva Virgen Extra	27
Premio Gran Selección.....	29
Ecológico.....	30
D.O. de Castilla-La Mancha.....	31
Jamón Serrano	33
Premio Gran Selección.....	35
Gran Reserva.....	36
Reserva.....	37
Bodega.....	38
Miel de la Alcarria	39
Premio Gran Selección.....	41
Azafrán de La Mancha	43
Premio Gran Selección.....	45



“Carácter y alma de Castilla-La Mancha”



Una vez más Castilla-La Mancha se siente orgullosa de mostrar al mundo su Gran Selección, el reconocimiento al resultado de la combinación de los mejores frutos de nuestra tierra en armonía con la labor de aquellos que los transforman con destreza y sabiduría. Aquellos que, como por arte de magia, convierten la uva en nuestros mejores vinos, la leche en quesos llenos de personalidad, consiguen el dulce espesor de la miel, y el intenso y delicado rojo del azafrán, de centenarios olivos que dejan caer sus frutos para nuestro deleite en forma de aceite virgen extra. Este año se suma el jamón serrano, sinónimo de calidad, sabor y gusto a Castilla-La Mancha.


Desde 1990 los Premios Gran Selección se han convertido en un referente de la calidad de nuestros productos, nuestro mayor reconocimiento al sector agroalimentario; y en esta ocasión, celebrando su XX edición, se suma la suave textura, el sabor inconfundible y delicado aroma del Jamón Serrano. Completando así un grupo de productos que representan nuestro carácter y personalidad.

Les invitamos a abandonarnos en los placeres que nos brindan todos ellos, a dejarnos llevar plácidamente por sus evocadores aromas, texturas únicas, inconfundibles sabores, pero sobre todo en las ilimitadas posibilidades y sensaciones que todos ellos generosamente nos ofrecen.

VINO

vino






Los vinos españoles gozan de gran tradición y popularidad dentro de los círculos más exigentes de la cultura vinícola mundial, pero es en los últimos años cuando los caldos de Castilla-La Mancha han ido cobrando un mayor protagonismo gracias al esfuerzo de todas las partes implicadas en su producción.

Por su extensión, con más de 560.000 hectáreas, podemos decir con orgullo que Castilla-La Mancha es el mayor viñedo del Europa, con una amplia variedad de vinos de magnífica calidad. Son ya 9 las Denominaciones de Origen que representan los vinos de nuestra tierra en todo el mundo.

Blancos, tintos, rosados y espumosos, los vinos de Castilla-La Mancha sorprenden por su sabor, por su calidad, por su aroma y por la forma en que se adaptan, dada su variedad, a la restauración más exigente.

queso queso

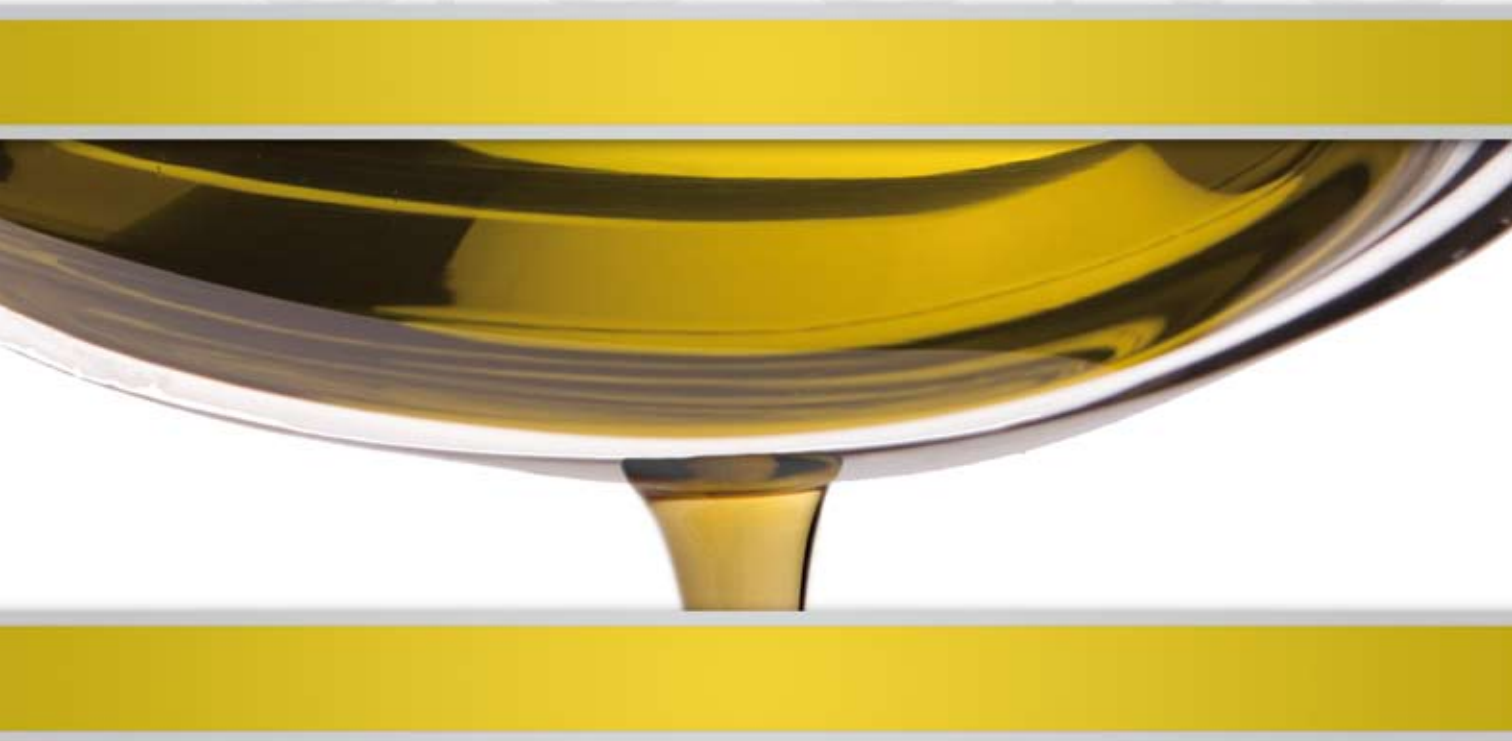




El queso ha acompañado al hombre para su sustento en todo el devenir de la historia. Y es el Queso Manchego el abanderado en la producción de quesos en España con un aroma y sabor únicos.

Se denomina Queso Manchego al elaborado en la comarca natural de La Mancha, a partir de leche de ovejas de raza manchega. El queso manchego se elabora con leche de oveja pasteurizada y el queso manchego artesano, con leche de oveja sin pasteurizar, procedentes de ganaderías registradas en la Denominación de Origen.

aceite





Es el Aceite de Oliva Virgen Extra uno de los pilares básicos de la cocina mediterránea, apreciada mundialmente por ser un ejemplo de alimentación sabrosa y saludable.

Una gran parte del aceite que se produce en España surge de los olivos castellano-manchegos siendo considerado como uno de los mejores del mundo.

Su producción artesanal ha sabido poco a poco adaptarse a los nuevos tiempos para continuar estando en el mejor sitio de las cocinas y mesas de todo el mundo.

El aceite de oliva de nuestra región que cuenta con cuatro Denominaciones de Origen, presenta tonalidades que van desde el amarillo dorado al verde intenso; y la cata se caracteriza por su intenso afrutado y sabor equilibrado, destacando las notas de manzana y almendra acompañadas por toda una sinfonía de aromas y sabores que recuerdan a frutas frescas y en sazón.

Premio Gran Selección 09



PAGO DE QUIRÓS

Aceite de oliva virgen extra ecológico

E.A. La Moncloa, S.A.
Finca la Moncloa s/n
45430 Mascaraque (Toledo)
Tel.: 925 594 080
info@oleoquiros.com
www.oleoquiros.com

aceite de oiva virgen extra • aceite de oiva virgen ex

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
ECOLÓGICO



Premio Selección Oro 09
Premio Selección Oro 09
Premio Selección Oro 09

PAGO DE QUIRÓS

E.A. La Moncloa, S.A.
Finca la Moncloa s/n
45430 Mascaraque (Toledo)
Tel.: 925 594 080
info@oleoquiros.com
www.oleoquiros.com

Premio Selección Oro 09
Premio Selección Oro 09
Premio Selección Oro 09

ARZUAGA

Ifama S.L.
D.O. Montes de Toledo
Camino de Casasbuenas s/n
45162 Noez (Toledo)
Tel.: 925 590 227


ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
CON D.O.



aceite de oiva virgen extra • aceite de oiva virgen ex

jamón





Siempre que hablamos de un producto alimenticio emblemático y tradicional de nuestra tierra nos referimos al Jamón Serrano.

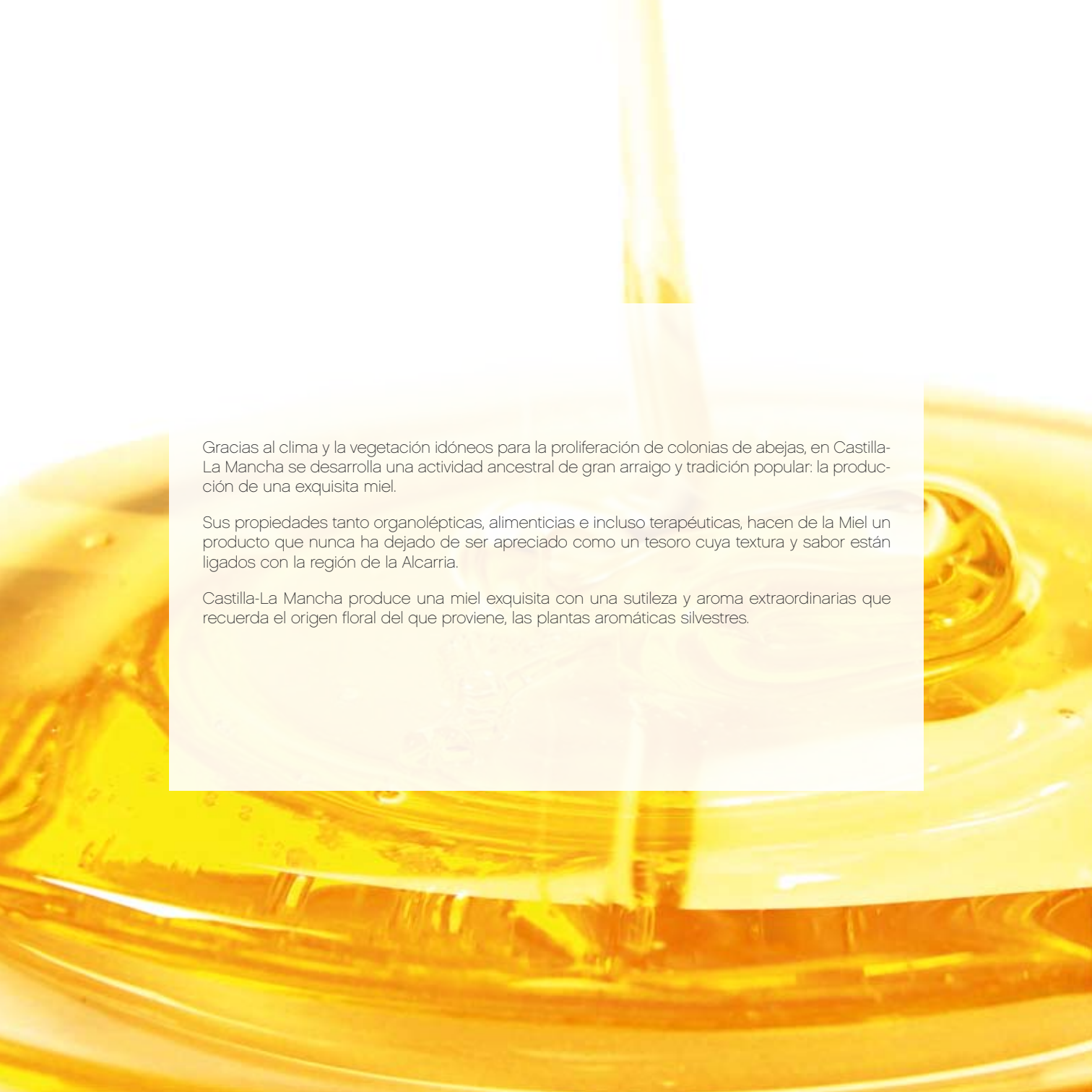
Castilla-La Mancha es la primera productora de Jamón Serrano, con unos 5 millones de piezas, lo que representan cerca del 30% de la producción nacional.

La clave de su sabor tiene su esencia en los sentidos. A través de la vista, el tacto, el olfato y el gusto, podemos establecer una nota de cata de los jamones de Castilla-La Mancha.

El Jamón Serrano de Castilla-La Mancha, gracias a su indudable calidad, ha sabido ir ganando terreno en el ámbito nacional y conquistar después los mercados internacionales.

miel
miel





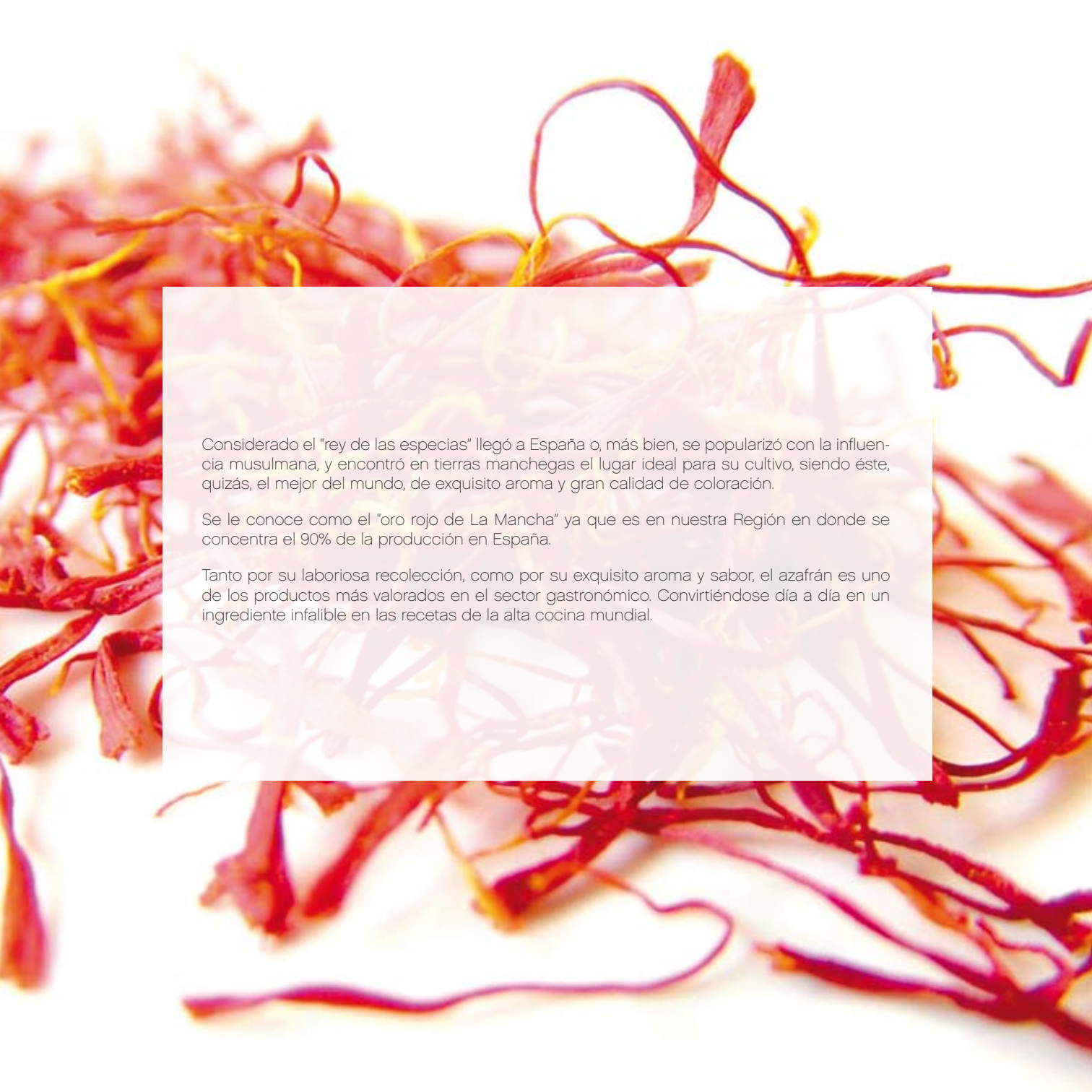
Gracias al clima y la vegetación idóneos para la proliferación de colonias de abejas, en Castilla-La Mancha se desarrolla una actividad ancestral de gran arraigo y tradición popular: la producción de una exquisita miel.

Sus propiedades tanto organolépticas, alimenticias e incluso terapéuticas, hacen de la Miel un producto que nunca ha dejado de ser apreciado como un tesoro cuya textura y sabor están ligados con la región de la Alcarria.

Castilla-La Mancha produce una miel exquisita con una sutileza y aroma extraordinarias que recuerda el origen floral del que proviene, las plantas aromáticas silvestres.

azafrán





Considerado el "rey de las especias" llegó a España o, más bien, se popularizó con la influencia musulmana, y encontró en tierras manchegas el lugar ideal para su cultivo, siendo éste, quizás, el mejor del mundo, de exquisito aroma y gran calidad de coloración.

Se le conoce como el "oro rojo de La Mancha" ya que es en nuestra Región en donde se concentra el 90% de la producción en España.

Tanto por su laboriosa recolección, como por su exquisito aroma y sabor, el azafrán es uno de los productos más valorados en el sector gastronómico. Convirtiéndose día a día en un ingrediente infalible en las recetas de la alta cocina mundial.



Edita: Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha

Depósito Legal: TO-851-2009

Diseño y maquetación: Jer Publicidad

Imprime: Estudios Gráficos Europeos, S.A.