

Está usted en: [Gastronomía](#) > [Vinos y bodegas](#)**Karolus 2011, nuevo aceite de oliva**

La bodega toledana Tierras de Orgaz lanza al mercado la primera cosecha de Karolus, un monovarietal de Picual procedente de su propio olivar, ubicado en los Montes de Toledo, que se presenta en edición limitada y numerada de 6.000 botellas

Actualizado 28 abril 2012

Compartir: [f](#) [t](#) [g+](#) [v](#) [g](#) | [Imprimir](#) | [Enviar](#) | [Comentarios](#) 0

**Redacción Ocio**

Karolus 2011 procede de un olivar plantado en la singularidad orográfica de los Montes de Toledo, un reducto de fertilidad en el corazón de una de las sierras más antiguas de la península, con suelos profundos de arcilla y cuarcitas y una altitud de 840 metros que le otorga un microclima privilegiado y una pluviometría superior a la media en el sur de Madrid. Resultado de la recolección manual temprana de la oliva y de la extracción por presión en frío a fin de preservar todos sus aromas frutados, presenta un luminoso color amarillo verdoso con reflejos ambarinos y aromas puros de tomate verde y tomatera, con notas de albahaca y frutos secos y recuerdos ahumados. Su entrada en boca es suave y su recorrido meloso, con un ligero picante final que delata la calidad de los antioxidantes que garantizan su buena evolución en botella.



Un nuevo aceite bodeguero

Con un precio aproximado de 14 € en las tiendas gourmet más selectas del país y en la web de la bodega (www.tbtor.es), Karolus 2011 se presenta en edición limitada de 6.000 botellas de 50 cl. numeradas y serigrafadas en verde jade sobre cristal negro. Su elegante diseño e imagen, en el que resalta la inicial de su nombre en una tipografía que evoca el fruto del que nace, es obra del estudio barcelonés Mucho que ha creado un lenguaje creativo y gráfico propio para todos los productos de la bodega: el aceite de oliva virgen Karolus, la miel de romero Karolus y sus vinos Bucamel y Mernat.

Bodegas Tierras de Orgaz

Karolus 2011 es el último proyecto de una bodega llamada a convertirse en punta de lanza de los vinos de la zona con una filosofía que no es otra que la de extraer todo el potencial a los ricos suelos y privilegiada climatología de los Montes de Toledo, una "isla" dentro de La Mancha que otorga un fruto con intensidad de sabores y aromas únicos.

Para ello cuenta con el empuje de un equipo entusiasta, liderado por el empresario Carlos Galdón, y los enólogos José Carlos Serrano e Ignacio de Miguel que, fiel a sus espíritu pionero, ha apostado por la adaptación al terroir de variedades foráneas, como la Petit Verdot, Cabernet, Tempranillo o la Syrah.

Nacida en 2000 con la plantación del viñedo y levantada en Manzaneque sobre una bodega tradicional de 1918 incorporando las más modernas tecnologías, Bodegas Tierras de Orgaz presentará este año la primera añada resultado de su firme apuesta por la calidad y singularidad de sus vinos, con Bucamel 2008 y Mernat 2009 como buques insignia.

Producción: 6.000 botellas de 50cl.

P.V.P: 14 €

FICHA TÉCNICA KAROLUS 2011

El olivar se encuentra en la Finca de la propiedad, en una sierra de Los Montes de Toledo, sobre suelos profundos de arcilla y cuarcitas, a 840 metros de altitud.

Varietal: Picual 100%

Recolección manual temprana, con el fin de preservar todos sus aromas frutados.

Extracción por presión en frío y limpieza por decantación.

Cata: luminoso color amarillo verdoso con reflejos ambarinos. Aromas francos de tomate verde roto y tomatera, albahaca, frutos secos y recuerdos ahumados.

Entrada en boca de gran suavidad, meloso, y con un ligero picante final que delata la calidad de sus polifenoles (antioxidantes) que garantizan una buena evolución.

Crónica / ocio

Encuentra información actualizada de nuestra sección de OCIO.

Corte Inglés por encima de Amazon

Vodafone lanza una web para padres con información sobre el uso seguro

La Fundación Botín duplica sus becas

[Ver más noticias >>](#)

Nueva colección de libros
 Ediciones crónica económica.com


Abogados, Negocios,
Asesores Internacionales,
Servicios ambientales,
Inversiones