

## Karolus

1 mayo, 2012



**Aceite de oliva virgen extra**  
**Bodegas Tierra de Orgaz**  
**www.btor.es**  
**Montes de Toledo**  
**Picual**  
**PVP: unos 14 €**

Karolus 2011 procede de un olivar plantado en la singularidad orográfica de los Montes de Toledo, en el corazón de una de las sierras más antiguas de la península, con una altitud de 840 metros 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, tiene un luminoso color amarillo verdoso con reflejos ambarinos y huele a tomate verde y tomatera, con notas de albahaca y frutos secos junto a recuerdos ahumados. En la boca resulta suave y meloso, con un ligero picante final. Se ha elaborado una edición limitada de 6 mil botellas de 50 centilitros. Además del aceite Karolus, Bodegas Tierras de Orgaz elabora los vinos Bucamel y Mernat, que se presentarán próximamente, con la participación del enólogo Ignacio de Miguel.

Haz click en la portada para leer el NÚMERO 3 de la revista

**GASTRONOSTRUM**  
*Magazine*



Síguenos

Seguir a @gastronostrom