



Optimizado para iPad
Optimizado para Android

ESCAPARATE DE EMPRESAS



Aceites



Quesos



Tiendas Gourmet



Bodegas Cavas

PORTADA REVISTA RECETAS Y MARIDAJES CATAS GOURMET OPINIÓN NOTICIAS VIAJES FERIAS REPORTAJES COCTELERÍAS AGENDA CONSEJOS



HEMEROTECA

NEWSLETTER
Suscríbete gratis y recibe las últimas noticias en tu correo.
* Introduce tu e-mail *
 Condiciones de uso
OK

Disponible para iPhone
App Store

AHORA EN TU IPHONE
QR code

SECCIÓN MULTIMEDIA

MOMBASA CLUB GIN

KIRIOS DE ADRADA Y ÁCRATA

NOTICIAS DE ACEITES

Karolus un nuevo aceite de oliva con calidad y diseño extra premium

Recomendar +1 0

Tweet 0

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



Karolus procede de un olivar plantado en la singularidad orográfica de los Montes de Toledo, un reduto 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.

Con un precio aproximado de 14 € en las tiendas gourmet más selectas del país y en la web de la bodega (www.tiores.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, Punta de Lanza de los Montes de Toledo 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 Manzanque 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.

FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA KAROLUS

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.

Variedad: 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.

Producción: 6.000 botellas de 50cl.



NOTICIAS

- NOTICIAS DE BODEGAS
- NOTICIAS DE RESTAURANTES
- NOTICIAS DE HOTELES Y ENOTURISMO
- NOTICIAS DE ACEITES
- NOTICIAS DE JAMONES
- NOTICIAS DE QUESOS
- NOTICIAS DE GINEBRAS
- NOTICIAS DE WHISKY
- NOTICIAS DE RON
- NOTICIAS DE CERVEZA
- NOTICIAS DE ALIMENTACIÓN
- NOTICIAS DE CAVA-CHAMPAGNE

CATAS



OPINIÓN

- La Bodega del Gourmand
- CAVÁS MONT - FERRANT
Segundo López
- LA HORA BLANCA
Medina del Campo
Quino Moreno
- EL MUNDO DEL ACEITE
La cata de Aceites: