



A scenic view of rolling hills and fields under a clear sky. The fields are in various stages of harvest, showing shades of green, yellow, and brown. A small cluster of trees stands on one of the hills.

# GASTRONOMÍA CASTELLANO-MANCHEGA

## TEMA XXI- 2<sup>a</sup> PARTE

DÉBORAH LÓPEZ



# LISTA DE PRODUCTOS CON RECONOCIMIENTO DE CALIDAD DIFERENCIADA

*Los Alimentos de Calidad Diferenciada son aquellos productos que están protegidos por una normativa de la UE que garantiza, con un distintivo, el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos.*

*Estos distintivos son:*

**PARA TODOS LOS ALIMENTOS EXCEPTO VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS VINCULADOS A UN TERRITORIO:**

**DOP: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA**

**IGP: INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**

**PARA VINOS:**

*-Vino de mesa con derecho a la mención tradicional “Vino de la Tierra”*

*-Vino de calidad con indicación geográfica.*

*-DO (Denominación de Origen).*

*-DOCA (Denominación de Origen Calificada).*

*-Vinos de Pago.*

**PARA BEBIDAS ESPIRITUOSAS:** *Indicaciones Geográficas de Bebidas Espirituosas.*

**PARA ELABORACIONES NO NECESARIAMENTE VINCULADAS A UN TERRITORIO:**

**EGT: Especialidades Geográficas Tradicionales.**



## **DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP)**

“Un nombre que identifica un producto:

- Originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país,
- Cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y
- Cuyas fases de producción tienen lugar en su totalidad, y siempre en la zona geográfica definida.”**

## **INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE CALIDAD (IGP):**

“Un nombre que identifica un producto:

- Originario de un lugar determinado, una región o un país,
- Que posea una calidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico, y
- De cuyas fases de producción, al menos una tenga lugar en la zona geográfica definida.”**



**Vino de Pago**

**Denominación de Origen Calificada**

**Denominación de Origen**

**Vino de Calidad de Indicación Geográfica**

**Vino de la Tierra**

**Vino de Mesa**

**IG**

**INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.**

ALIMENTOS DE CALIDAD  
DIFERENCIADA  
MANCHEGOS

ACEITES DE OLIVA:

- DOP MONTES DE TOLEDO.
- DOP CAMPO DE MONTIEL.
- DOP CAMPO DE CALATRAVA.
- DOP ACEITE DE ALCARRIA.

CÁRNICOS:

- IGP CORDERO MANCHEGO.
- IGP CORDERO SEGURREÑO.

PANADERÍA Y PASTELERÍA:

- IGP PAN DE CRUZ.
- IGP MAZAPÁN DE TOLEDO.

QUESOS:

- DOP QUESO MANCHEGO.

ALIMENTOS VEGETALES:

- IGP BERENJENA DE ALMAGRO.
- IGP AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS.
- IGP MELÓN DE LA MANCHA.
- DOP AZAFRÁN DE LA MANCHA.

VINOS DO:

- DO LA MANCHA.
- DO VALDEPEÑAS.
- DO MANCHUELA.
- DO JUMILLA.
- DO MÉNTRIDA.
- DO MONDÉJAR.
- DO UCLÉS.
- DO RIBERA DEL JÚCAR.

VINOS DE PAGO:

- FINCA ÉLEZ.
- PAGO CALZADILLA.
- PAGO FLORENTINO.
- PAGO CAMPO LA GUARDIA.
- PAGO CASA DEL BLANCO.
- DEHESA DEL CARRIZAL.
- DOMINIO DE VALDEPUSA.
- PAGO GUIJOSO.

VINOS VT:

- VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA.



FRANCIA

PORTUGAL

MARRUECOS

Navarra

La  
Rioja

Les  
Gamigues

Bajo  
Aragón

Siurana

Terra  
Alta

Mallorca

Gata - Hurdes

La  
Alcama

Montes  
de Toledo

Campo  
de  
Calatrava

Campo  
de  
Montiel

Sierra  
de  
Sécura

Campiñas  
de Jaén

Sierra de Cazorla  
Sierra de Mágina

Montes de Granada

Priego  
Estepa

Poniente  
de  
Granada

Antequera

Sierra de Cádiz

Montoro - Ademuz

Jaén Sierra Sur

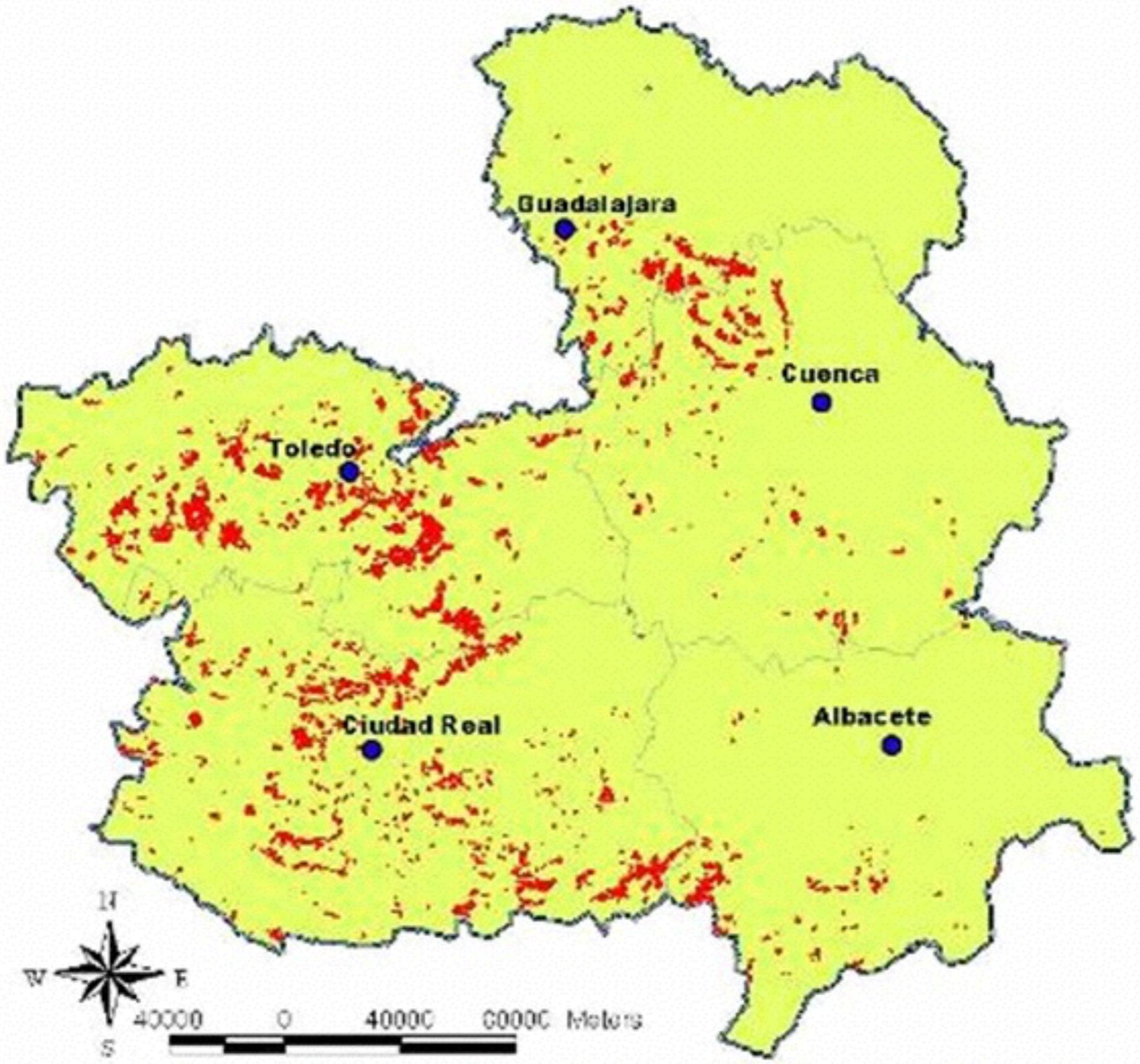
Monterrubio

Baena

Priego -  
Estepa

Antequera

Sierra de Cádiz



Superficie ocupada por el olivar en la comunidad autónoma de  
Castilla-La Mancha

MONTES DE TOLEDO

[domontesdetoledo.com](http://domontesdetoledo.com)

La zona de producción de los aceites de oliva amparados por la Denominación de Origen Montes de Toledo está constituida por la zona sudoeste de la provincia de Toledo y la zona noroeste de la provincia de Ciudad Real, abarcando 103 municipios, donde se sitúan los Montes de Toledo.

La elaboración de los aceites protegidos por la Denominación de Origen Montes de Toledo se realiza con aceitunas procedentes exclusivamente de la variedad Cornicabra, obteniendo un producto intenso, equilibrado y frutado.



Del aceite Montes de Toledo podemos decir que el color varía, dependiendo de la época de recolección y de la situación geográfica dentro de la comarca, desde el **amarillo dorado hasta el verde intenso**. Son **aceites frutados y aromáticos** con valores medios de amargo y picante, con un aroma muy equilibrado. Aceite de gran estabilidad, presenta alto contenido en ácido oleico y polifenoles.

Son ideales para su uso en crudo en ensaladas, aliños y salsas, a los que aporta sus delicados aromas realzando el sabor natural de los alimentos. Utilizado en guisos, asados y estofados, proporciona un delicado sabor que los hace más apetitosos y saludables.

Su aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo de la variedad Cornicabra. La variedad **Cornicabra** es la más extendida en Castilla La Mancha, de dónde es originaria, a pesar de que la encontramos en Madrid donde está perfectamente adaptada por su rusticidad y especialmente su resistencia al frío.

Por su cultivo en emplazamientos diversos recibe numerosas acepciones, todas ellas en referencia a su peculiar fruto en forma curvada a modo de cuerno (corniche, cornezuelo). Su aceite puede considerarse uno de los más notables en valoración organoléptica, además de presentar una alta estabilidad.



Las características específicas del Aceite de Campo de Montiel se deben a la mezcla natural de las variedades de oliva características de la zona que dan lugar a un producto frutado, con un gusto amargo y picante. Su color varía, dependiendo de la época de recolección y de la situación geográfica pero siempre en torno a un verde amarillo intenso.



PROVINCIA DE CIUDAD REAL

Aceite de oliva virgen extra obtenido de las variedades **Picual**, **Cornicabra**, **Manzanilla de Centro** y **Arbequina**; ésta es debida por la confluencia de comarcas oleícolas cuyas variedades principales son Cornicabra en Ciudad Real y Toledo, y la variedad Picual de Córdoba y Jaén.

La variedad **Picual** es la de mayor superficie de cultivo en España. La aceituna es larga y puntiaguda, con forma de cuerno, de ahí la procedencia de su nombre. Sus aceites de gran estabilidad, son de color amarillo verdoso a oro y sus aromas frescos y sabor entre dulce, amargo y algo picante.

La variedad **Manzanilla** es poco vigorosa, temprana. Aunque es la variedad de mesa más apreciada, produce también un aceite de elevada calidad y estabilidad. Posee un sabor y aroma a frutas comunes verdes a hierba y rama.

La variedad **Cornicabra** es la más extendida en Castilla La Mancha, de donde es originaria, a pesar de que la encontramos también en Madrid. Su hoja es parecida a la variedad picual pero se distingue la cornicabra por ser plana, con un fruto alargado y asimétrico. Su aceite puede considerarse uno de los más notables en valoración organoléptica, además de presentar una alta estabilidad.



Denominación de Origen  
Aceite Campo de Calatrava

Desde el punto de vista sensorial el Aceite Campo de Calatrava posee un color que oscila entre el verde intenso hacia unos tonos más verdes amarillos entre cosechas, con una marcada presencia a frutados verdes de aceituna, además de amargo y picante en boca.

La elaboración de los aceites protegidos por la Denominación de Origen Aceite Campo de Calatrava se realiza con aceitunas procedentes exclusivamente de las variedades Cornicabra y Picual.

La zona de producción de los aceites de oliva amparados por la Denominación de Origen Aceite Campo de Calatrava está constituida por la zona central de la provincia de Ciudad Real.

El aceite Campo de Calatrava se produce mayoritariamente de la variedad **Cornicabra** y en menor proporción de la variedad **Picual**. La variedad **Cornicabra** es la más extendida en Castilla La Mancha, de dónde es originaria, a pesar de que la encontramos en Madrid. Su hoja es parecida a la variedad picual pero la cornicabra se distingue por ser plana, con un fruto alargado y asimétrico. Su aceite destaca en valoración organoléptica, además de presentar una alta estabilidad.

La variedad **Picual** es la de mayor superficie de cultivo en España. La aceituna es larga y puntiaguda, con forma de cuerno, de ahí la procedencia de su nombre. Sus aceites de gran estabilidad, son de color amarillo verdoso a oro y sus aromas frescos y sabor entre dulce, amargo y algo picante.

El aceite de la Alcarria es muy frutado y aromático. Resulta picante al gusto y su color predominante es el verde limón, más o menos intenso, dependiendo del momento de la recolección y del grado de madurez de la aceituna.



Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo, de la variedad local Castellana (Verdeja), prácticamente sólo cultivada en esta zona.





La Berenjena de Almagro es una hortaliza muy peculiar que se comercializa en conserva, por lo que la conocemos como aperitivo bajo en calorías y de sabor avinagrado.



Las berenjenas de Almagro son unas berenjenas (*Solanum melongena*) de la variedad "Dealmagro" que se cultivan en algunos pueblos de la comarca del Campo de Calatrava, en el centro de la provincia de Ciudad Real (Castilla-La Mancha, España) y se comercializan en conserva. Se encienden con un aliño especial mediante el cual se conservan comestibles durante largos períodos de tiempo. Desde el año 1994, poseen estatus de Indicación Geográfica Protegida.

Su origen puede remontarse a la cocina andalusí, ya que fueron los árabes procedentes de Siria los que trajeron la berenjena a España, dejando en Almagro no sólo el fruto sino también la forma de conservación. Hay refranes del siglo XVII que mencionan la abundancia de las berenjenas en la ciudad de Almagro ("En Almagro berenjenas a carros").

La indicación geográfica protege a la Berenjena de Almagro, fruto de la berenjena (*Solarum melongena*) de la variedad autóctona De almagro, sometida a un proceso tradicional de conserva que consiste en cocción, fermentación, aliño y envasado. El aliño contiene vinagre, aceite vegetal, sal, cominos, ajos, pimentón y agua, y una vez envasadas se pueden comercializar de cuatro formas:

**Aliñadas:** frutos enteros sin más adición que el propio aliño.

**Cogollos:** frutos desprovistos de brácteas y pedúnculo, quedando solo el fruto de la baya junto con su aliño.

**Embuchadas:** berenjenas aliñadas a las que se les hace un corte en la parte superior y se llenan con un trozo de pimiento dulce o picante y otras especias sujetándose con un tallo de hinojo que atraviesa la berenjena. También pueden ser embuchadas con pasta de pimiento en sustitución del pimiento natural.

**Troceadas:** cogollos partidos en trozos.

Estas berenjenas se caracterizan por ser unas bayas carnosas con diversas formas (redonda, alargada, aperada) y colores (verde, morado, violeta, oscuro jaspeado). Se encuentran en su mayor parte recubierta por un cáliz verde, volviéndose violáceas en la parte descubierta. La pulpa es de color blanco, y se ven las semillas cuando están maduras. Las berenjenas de Almagro se recolectan cuando son pequeñas y tiernas, de julio hasta noviembre.

ígpajomorado.es



*Ajo Morado  
de Las Pedroñeras*  
Indicación Geográfica Protegida

El ajo es el bulbo de la especie *Allium sativum*, ampliamente cultivado y consumido, ya que se utiliza como saborizante natural en la cocina, y como remedio casero por sus propiedades anticoagulantes y antibióticas. La variedad autóctona "Morado de las Pedroñeras" está amparado por la Indicación Geográfica Protegida del mismo nombre, ésta presenta diferencias morfológicas y fisiológicas con respecto a la variedad de la que pertenece, y esto se debe al emplazamiento en el que se desarrolla.



Los ajos morados se diferencian de los ajos blancos por tres motivos fundamentales, tienen un aroma más intenso y algo picante y un gran contenido en alicina, que posee efecto antibiótico y antioxidante. Además es característico su tamaño mediano y redondo, con 8 o 10 dientes curvados cubiertos de una piel de un intenso color violeta. La recolección comienza a finales de junio y termina dentro del mes de julio; aunque el centro de la producción se desarrolla en Las Pedroñeras, se cultiva en toda la región, especialmente en Cuenca.



Indicación Geográfica Protegida  
“Melón de la Mancha”

# Melones piel de sapo.



[doazafrandelamancha.com](http://doazafrandelamancha.com)

## Azafrán de La Mancha

Denominación de Origen Protegida







corderomanchego.org

Cordero Manchego es una IGP (Indicación Geográfica Protegida) española. La carne de Cordero Manchego procede exclusivamente de ganado ovino de raza Manchega, sin distinción de sexo: machos sin castrar y hembras.



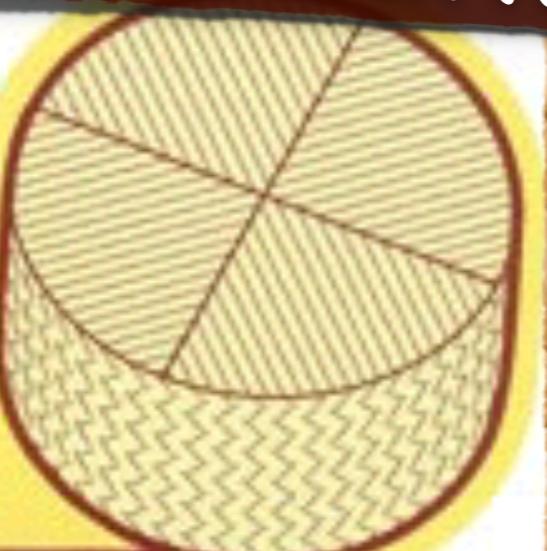


La zona geográfica definida para la IGP en la que tradicionalmente se ha venido explotando la especie ovina para la producción de cordero segureño, encuadrada dentro de las denominadas Cordilleras Béticas Orientales, se caracteriza por tener una altitud mínima de 500 metros, siendo a su vez dicha altitud el elemento delimitador de la zona, correspondiendo un total de 144 municipios pertenecientes a las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia.



QUESO CURADO DE OVEJA, DE RAZA MANCHEGA  
ALIMENTADA DE LA VEGETACIÓN AUTÓCTONA.

[quesomanchego.es](http://quesomanchego.es)



**La Denominación de Origen Queso Manchego** se elabora con leche de oveja de raza manchega, raza ovina que ha mantenido su pureza adaptándose al pastoreo en zonas áridas.

Siempre aparecen imprimidos en los quesos Manchegos la “flor” en sus caras planas y alrededor la “pleita”, antiguamente por el uso de esparto con esta configuración en el moldeo del queso y actualmente con moldes de plástico mantenido como imagen del producto. El Manchego es un **queso graso de corteza encerada y dura** con las impresiones típicas del esparto.

Su **interior o pasta es firme y compacta** con ojos pequeños e irregulares, variando el color del blanco al marfil amarillento.

Su **sabor y aromas** característicos se acentúan según el **tiempo de curación, mínimo 60 días**, encontrando en los más maduros notas algo picantes.

**El Pan de Cruz** es un pan elaborado de forma artesana típico de la cocina de Ciudad Real. Es popular por haber recibido la protección del sello IGP (Indicación Geográfica Protegida) por la Comisión Europea. Es un pan que posee como marca característica una cruz realizada sobre la masa antes de ser horneado. Se menciona popularmente que es una representación de la Cruz de Calatrava. Siendo un pan que se elabora desde el siglo XIII, aparece ya descrito en el Quijote de Cervantes.



**IGP**



Su caracteriza por ser elaborado con harina de trigo candeal y trigo chamorro, y que se amasa hasta que logra ser una pieza compacta y densa, esto hace que proporcione una miga con consistencia y de color blanco, con su corteza tostada, fina y lisa, con un sabor intenso a cereal; El pan de cruz posee una forma de hogaza, abombada y que se caracteriza también por los dos cortes realizados con un cuchillo en forma de cruz.

Operación que da nombre a este pan.

Miel de la Alcarria es una denominación de origen de miel propia de la comarca española de La Alcarria, entre las provincias castellano-manchechas de Guadalajara y Cuenca.



Atendiendo a la producción tradicional de La Alcarria, la miel amparada por la denominación de origen se clasifica en miel monofloral de romero (*Rosmarinus officinalis* L.), miel monofloral de espliego (*Lavandula latifolia medicus*) y miel multifloral.



Era tradicional que se envasase para la venta en parrones de barro acompañados de una cucharita de madera; progresivamente se han ido sustituyendo por envases de vidrio, con o sin tapa dosificadora de plástico.





El Mazapán de Toledo es una variedad de mazapán, que recibió la categoría de Indicación Geográfica Protegida (IGP) en 2002. El área geográfica de producción de este mazapán es la provincia de Toledo (España).

El Consejo Regulador de la IGP determina que pueden acogerse a ella los mazapanes producidos en todos los municipios de la provincia de Toledo, con un contenido de al menos un 50% de almendras y azúcares naturales.

El **origen** más probable del término “mazapán” se sitúa en el **árabe** hablado en al-Ándalus durante el periodo de coexistencia que se produjo en el centro y sur peninsular durante la Edad Media. Su elaboración se mantuvo en la ciudad de Toledo tanto en conventos como en establecimientos.

El prestigio y la fama de los dulces toledanos fueron enormes, Carlos V desde su retiro de Yuste y luego su hijo Felipe II, se hacían llevar mazapanes y otras golosinas hechas en la imperial ciudad. Es opinión compartida que la dulcería toledana de aquella época era la mejor de Europa, por variedad, originalidad y refinamiento. La primera receta del “mazapán” que se ha podido hallar está en el “Libro de guisados, manjares y potajes” del cocinero Ruperto de Nola, cuya primera edición en castellano se hizo en Toledo en el año 1525 coincidiendo con una visita del emperador Carlos V.

El mazapán es un postre tradicional navideño cuyos ingredientes principales son almendras y azúcar. En Toledo podemos encontrar mazapán en sus pastelerías todo el año a pesar de la tradición generalizada en el resto de España de consumirlo en Navidad. El **vínculo con la Navidad** está ligada a la época del reinado de Felipe II, el cual decidió repartir dulces entre los menos afortunados en la época navideña. El ingrediente principal del mazapán son las almendras y para su elaboración se machacan bien y se mezclan con azúcar obteniendo una masa fina y compacta que posteriormente se moldea y hornea. Múltiples son las presentaciones que podemos encontrar de estos dulces, algunos rellenos y otros cubiertos de productos de confitería. Las **presentaciones tradicionales** del mazapán de Toledo son el relleno, las figuritas de mazapán, las delicadas y esponjosas marquesas, las empiñonadas y los pasteles gloria entre otros. Se pueden consumir a lo largo de todo el año acompañadas de té, café, cava o chocolate.



*Castilla-La Mancha*  
**SPAIN**

- DOMINIO DE VALDEPUSA
- PAGO CAMPO DE LA GUARDIA
- DEHESA DEL CARRIZAL
- PAGO GUIJOSO
- PAGO FLORENTINO
- PAGO CASA DEL BLANCO
- FINCA ÉLEZ
- PAGO CALZADILLA



## DENOMINACIONES DE ORIGEN

- D.O. La Mancha
- D.O. Valdepeñas
- D.O. Manchuela
- D.O. Almansa
- D.O. Jumilla
- D.O. Méntrida
- D.O. Mondéjar
- D.O. Uclés
- D.O. Ribera del Júcar

## PAGOS

- Dominio de Valdepusa
- Pago Campo de la Guardia
- Dehesa del Carrizal
- Pago de Guijoso
- Pago Florentino
- Pago Casa del Blanco
- Finca Élez
- Pago Calzadilla

## VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA



Los vinos de La Mancha son de una amplia variedad que van desde sus excelentes tintos hasta sus burbujeantes espumosos, sin olvidarnos de blancos y rosados de magnífica calidad. Predomina la producción de vinos blancos, dedicando la mayor extensión de cultivo a la cepa blanca Airén, pero últimamente el consumo de los vinos manchegos tiende hacia los tintos.



**La Mancha** es una denominación de origen de vinos procedentes de una gran zona vinícola que ocupa gran parte de las provincias de Toledo, Albacete, Cuenca y Ciudad Real, en la comunidad autónoma española de Castilla-La Mancha.

Regada por los ríos Guadiana, Tajo y Júcar constituye el viñedo más grande del mundo con unas 400.000, 500.000 o 600.000 hectáreas de viña, de las que alrededor de 170.000 están acogidas a la D.O. La Mancha, lo que también la convierte en la denominación de origen con más viñedo inscrito de toda España, por lo que se la conoce como "La Bodega de Europa". En total incluye 182 municipios y más de 250 bodegas, muchas de ellas de unas dimensiones colosales.

### Variedades blancas

Airén, Macabeo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo, Moscatel de grano menudo, Pedro Ximénez, Parellada, Torrontés, Gewürztraminer, Riesling, Viognier

### Variedades tintas

Tempranillo, Garnacha, Moravia, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot, Graciano, Malbec, Cabernet Franc, Pinot Noir

### Características de los vinos

- **Tintos:** vinos de 11,5º a 13º de graduación. Los hay jóvenes, tradicionales, roble (60 días como mínimo de envejecimiento en barrica de roble), crianza (6 meses como mínimo de envejecimiento en barrica de roble), reserva (12 meses como mínimo de envejecimiento en barrica de roble) y gran reserva (18 meses como mínimo de envejecimiento en barrica de roble)
- **Rosados:** vinos de 10,5º a 13º de graduación.
- **Blancos:** vinos de 10,5º a 13º de graduación.
- **Espumosos:** secos, semi-secos, dulces, extra-secos y extra-brut, de aroma afrutado.
- **Naturalmente Dulces:** grado alcohólico natural superior a 15% vol. y el grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13 % vol.
- **Vinos de aguja**

## TINTOS

**JOVEN**, que han de consumirse preferentemente en el mismo año de cosecha para aprovechar todo su potencial aromático. Puede ser Blanco Seco o Fermentado en Barrica, los primeros son más ácidos mientras que en los segundos su postgusto recuerda la barrica. Temperatura de servicio entre 10-12°C.

**TRADICIONAL**, guardan un punto de distancia y equilibrio entre los vinos jóvenes y los de crianza. Su vida es comparable a cualquier otro vino de crianza, aunque su conservación o en tinajas. En la mesa se recomiendan para acompañar carne, pescado en salsa y quesos, servido a una temperatura entre 10-12°C.

Aquellos vinos de añadas concretas que hayan adquirido una armonía en su conjunto de cualidades debidas al proceso de crianza y envejecimiento, se podrán encontrar las indicaciones **CRIANZA**,

**RESERVA Y GRAN RESERVA**; los cuales se han sometido a un proceso de envejecimiento en barrica de roble y botella de 24, 36 y 60 meses respectivamente. Entre las variedades tintas cultivadas destacan como preferente la Cencíbel o Tempranillo, por delante de otras variedades como la Bobal, Cabernet Franc, Garnacha Tinta, Merlot y Syrah entre otras.

## BLANCOS

**Joven**, que han de consumirse preferentemente en el mismo año de cosecha para aprovechar todo su potencial aromático. Puede ser Blanco Seco o Fermentado en Barrica, los primeros son más ácidos mientras que en los segundos su postgusto recuerda la barrica. Temperatura de servicio entre 5-7°C

**Tradicional**, guardan un punto de distancia y equilibrio entre los vinos jóvenes y los de crianza. Su vida es comparable a cualquier otro vino de crianza, aunque su conservación o en tinajas. En la mesa se recomiendan para acompañar mariscos, pescados y quesos frescos, servidos a una temperatura entre 5-7°C.

**Vinos envejecidos en barrica de Roble**, cuya elaboración es igual a la de los vinos jóvenes, pero con una permanencia mínima en barrica de roble de 60 días. Los cuales gracias al paso por el roble adquieren aromas y sabores característicos.

Aquellos vinos de añadas concretas que hayan adquirido una armonía en su conjunto de cualidades debidas al proceso de crianza y envejecimiento, se podrán encontrar las indicaciones **Crianza**, **Reserva** y **Gran Reserva**; los cuales se han sometido a un proceso de envejecimiento en barrica de roble y botella de 24, 36 y 60 meses respectivamente.

En su elaboración se pueden utilizar uno o varias variedades, siendo la mayor representante la variedad Airén, entre las que encontramos Chardonnay, Gewürztraminer, Macabeo, Moscatel de grano menudo y Parellada entre otras.

## **ROSADOS**

Vinos jóvenes o tradicionales de color rosáceo a rojizo tenue. De aromas frutales y florales, equilibrados con su graduación alcohólica, ligeramente ácidos y equilibrados en boca. Consumo recomendado entre 6-8°C, buen acompañante de arroces, carnes guisadas, calderetas y ensaladas.

## **ESPUMOSOS**

La elaboración de espumosos acaparados con la Denominación de Origen fue contemplada de forma reciente a través del nuevo reglamento de la denominación. En la actualidad, un espumoso manchego tiene como origen un buen vino elaborados por el método tradicional, procedente de la variedad Airén o Macabeo, o una mezcla de ambas variedades, con un mínimo de 9 meses de crianza en botella. Encuentra las categorías seco, semi-secos, dulces, extra-secos y extra-brut según su contenido en azúcar. Se recomienda servir a una temperatura en torno a 6-8°C, consumo recomendado tanto en entrantes y aperitivos como con los postres, idóneo para mariscos crudos o cocidos.

[do-manchuela.com](http://do-manchuela.com)



**Manchuela es una denominación de origen (DO) cuya zona de producción se encuentra en el sureste de Cuenca y nordeste de Albacete. En total son 70 términos municipales de dichas provincias.**

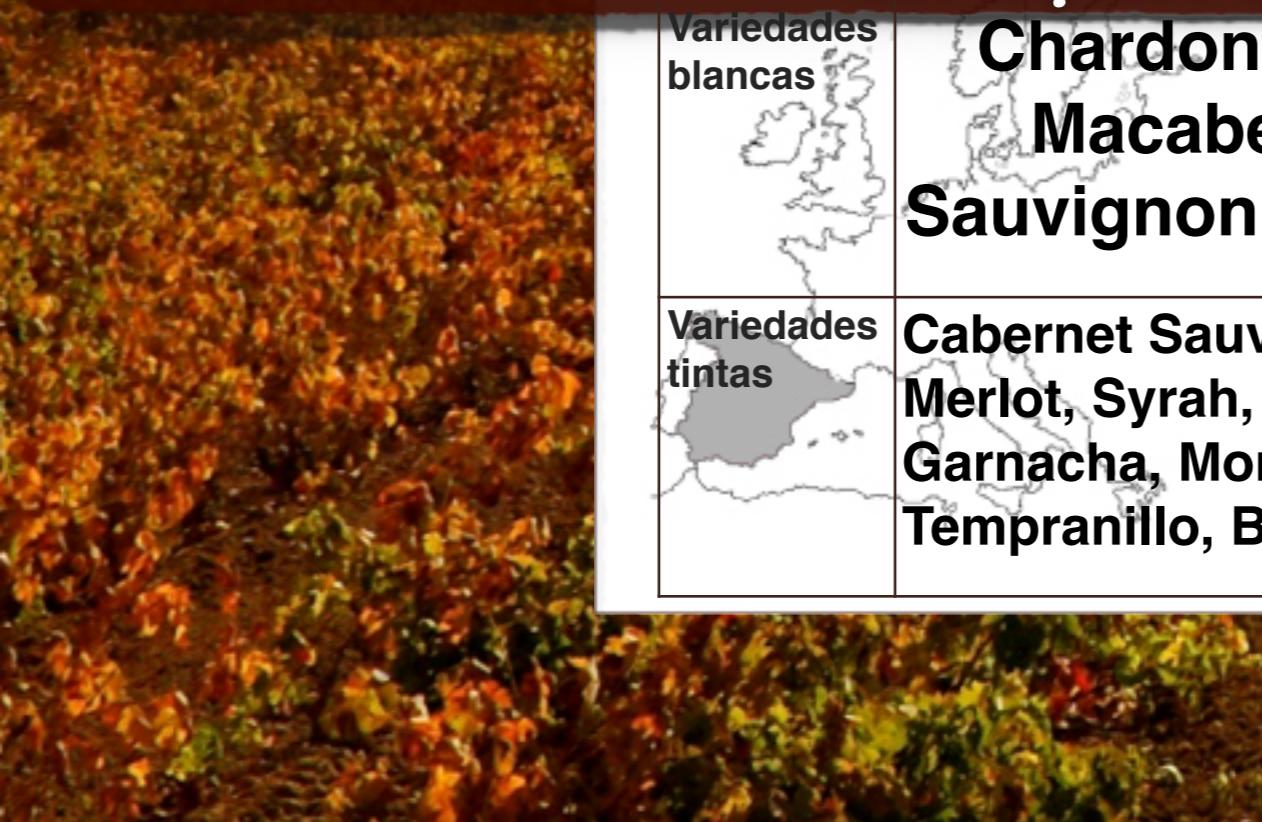
[Ver mapa D.O. Manchuela](#)

The map shows the outline of Spain with a red shaded area indicating the location of the Manchuela Denomination of Origin within the province of Cuenca.

Variedades blancas	<b>Chardonnay, Macabeo, Sauvignon Blanc</b>
Variedades tintas	<b>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnacha, Monastrell, Tempranillo, Bobal</b>

**Manchuela**

Entorno  
Mapa DO  
Historia  
Tipos Vino  
Bobal  
Bodegas  
Maridaje



**La zona de los vinos de Manchuela es de elaboración fundamentalmente de vinos tintos, con predominio de variedades Bobal, Cencibel y otras de forma minoritaria. También se elaboran vinos blancos de color amarillo pálido, aromático y acidez marcada. Hay que mencionar también a los rosados, elaborados con las variedades Bobal y Cencibel. De ésta rica variedad de vinos destacaremos sus principales características organolépticas, las variedades utilizadas para su elaboración y algunas recomendaciones para su consumo.**



## TINTOS

La elaboración de vinos jóvenes es una de las principales señas de identidad de la comarca de La Manchuela. La variedad **Bobal** es la que se encuentra más ampliamente distribuida, se han introducido plantaciones de variedades importadas como Cabernet Sauvignon, Cencibel, Merlot y Syrah. **Joven**, de color rojo cereza con tonos violáceos. Aromas limpios de intensidad media, equilibrados y sabrosos en boca, moderadamente tánicos con postgusto persistente.

Los vinos tintos **Fermentados en Barrica** presentan un color rojo cereza con tonos granates. En nariz presentan aromas limpios de intensidad media, en boca son tánicos y equilibrados con postgusto persistente y recuerdos a barrica. En la mesa se recomiendan para acompañar carnes rojas, caza mayor y menor, embutidos y quesos de media, servido a una temperatura entre 16-18ºC.

Aquellos **vinos de añadas concretas** que hayan adquirido una armonía en su conjunto de cualidades debidas al proceso de crianza y envejecimiento, **se podrán encontrar las indicaciones Crianza, Reserva y Gran Reserva**; los cuales se han sometido a un proceso de envejecimiento en barrica de roble y botella de 24, 36 y 60 meses respectivamente.

## BLANCOS

La variedad **Macabeo** es la uva que otorga su personalidad, muy asentada en la zona, se encuentra acompañada de otras variedades como son Albillo, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo entre otras. Vinos blancos, de color amarillo pálido, brillante con reflejos verdes, aromáticos y muy afrutados. Ligeramente ácidos y frescos en boca, con un postgusto persistente. En la mesa se recomiendan para acompañar pescados, ensaladas y quesos frescos, servidos a una temperatura entre 5-7°C.

También podemos encontrar vinos blancos de Fermentación en Barrica, de coloración amarilla. Con aromas limpios equilibrados que proporciona la barrica. Vinos con buen equilibrio fruta-madera con una mayor vida en botella.

## ROSADOS

Elaborados de las variedades **Bobal** y **Cencibel**, obtienen como resultado vinos de color rosa brillante, limpios y transparentes. Intensos aromas frutales, frescos y de ligera acidez. Consumo recomendado entre 6-8°C, buen acompañante de pastas, arroces, carnes blancas, pescados, quesos ligeros y verduras.



## Características de los vinos

- **Tintos:** vinos de 14º a 18º de graduación, afrutados.
- **Rosados:** vinos de 13º a 18º afrutados.

### Uvas Tintas

- Cabernet Franc
- Cencibel o Tempranillo
- Cabernet Sauvignon
- Garnacha
- Graciano
- Merlot
- Petit Verdot
- Syrah

### Uvas Blancas

- Albilllo
- Chardonnay
- Moscatel de grano menudo
- Sauvignon Blanc
- Verdejo
- Viura o Macabeo

Méntrida es una denominación de origen (DO) cuya zona de producción se encuentra en el norte de la provincia de Toledo (España). Regada por el río Alberche, incluye 51 municipios teniendo como centro de la denominación, la localidad de Méntrida, y como sede la localidad de Fuensalida. Obtuvo la calificación de denominación de origen en el año 1976.



En los vinos de Méntrida predominan las variedades tintas, especialmente la Garnacha Tinta que ocupa más del 80% del viñedo. Cultivada tradicionalmente en la zona, encontrando cepas viejas de baja producción pero alta calidad. El resto de superficie está ocupada por otras variedades tintas como Tempranillo o Cencibel, Cabernet Sauvignon, Merlot y una pequeña proporción de variedades blancas.



## BLANCOS

Los vinos blancos tienen un color amarillo pálido pajizo, limpio y brillante. Con aromas afrutados y matices florales, destacando los aromas propios de cada variedad de la que se elaboran estos vinos. En boca son frescos, sabrosos y aromáticos. Servir alrededor de los 8ºC, buen acompañante de platos de pescado.

En su elaboración se pueden utilizar uno o varias variedades entre las que encontramos la Albillo Real, Macabeo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Verdejo.

## ROSADOS

Son vinos con una coloración rosa fresa, brillante y vivo. De aromas potentes afrutados que recuerdan a frutos rojos. En boca resultan frescos afrutados y sabrosos. Consumo recomendado de 8º a 10ºC; buen acompañante de arroces, mariscos o pastas.

## TINTOS

Los **tintos jóvenes** son de color rojo cereza o granate oscuro, con matices violáceos en el borde, signo de juventud y frescura. Sobresalen los afrutados en general, en especial de frutas rojas. En boca es un vino bien constituido, con cuerpo medio, sabroso con taninos bien integrados. Servir alrededor de los 16ºC, buen acompañante de quesos y carnes rojas.

Aquellos **vinos de añadas concretas** que hayan adquirido una armonía en su conjunto de cualidades debidas al proceso de crianza y envejecimiento, se podrán encontrar las **indicaciones Crianza, Reserva y Gran Reserva**; los cuales se han sometido a un proceso de envejecimiento en barrica de roble y botella de 24, 36 y 60 meses respectivamente. Entre las variedades tintas cultivadas destacan como preferente la Garnacha Tinta, por delante de otras variedades como la Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot y Syrah.



**Mondéjar es una zona vinícola con Denominación de origen (DO). Se encuentra en la parte sudoeste de la provincia de Guadalajara. Abarca en total 20 municipios, teniendo como centro de la denominación la localidad de Mondéjar.**



### **Características de los vinos**

- **Tintos:** vinos de 11% de volumen mínimo.
- **Rosados:** ligeramente afrutados de 11% de volumen mínimo.
- **Blancos:** vinos de 10% de volumen mínimo.

Variedades de uva acogidas a esta D. O.

- Tintas: Cencibel y Cabernet Sauvignon.
- Blancas: Macabeo, Malvar y Torrontés.

La denominación de vinos de Mondéjar se constituyó en 1996 y cuenta en la actualidad con 93.962 hectáreas de viñedos. El vino se ha elaborado en esta zona durante siglos, siendo su mercado tradicional el limitado a sus tabernas locales. La mayor producción de vino corresponde a tintos jóvenes elaborados principalmente con Tempranillo, se elaboran también aromáticos blancos y frescos rosados.



## **BLANCOS**

Vinos de color amarillo pálido con ligeros reflejos verdosos, limpios y transparentes. Aromas limpios de intensidad media florales y frutales, frescos y de acidez equilibrada en boca. Temperatura recomendada de servicio entre 10-12°C, buen acompañante de pastas, pescados, mariscos y carnes blancas. En su elaboración se pueden utilizar uno o varias variedades, entre las que encontramos Malvar, Macabeo, Torrontés, Sauvignon Blanc, Moscatel de Grano Menudo y Verdejo.

## **ROSADOS**

Vinos de color rosa, limpios y transparentes. Aromas primarios de frutas rojas, frescos y armónicos en boca. Consumo recomendado de 8° a 10°C; buen acompañante de arroces, mariscos o pastas.

## **TINTOS**

**Los Tintos Jóvenes** son de color rojo cereza con matices violáceos, limpios y brillantes. Aromas limpios de intensidad media que recuerdan a la variedad. En boca son equilibrados, sabrosos y moderadamente tánicos, con postgusto largo y persistente.

Aquellos **vinos de añadas concretas** que hayan adquirido una armonía en su conjunto de cualidades debidas al proceso de crianza y envejecimiento, se podrán encontrar las **indicaciones Crianza, Reserva y Gran Reserva**; los cuales se han sometido a un proceso de envejecimiento en barrica de roble y botella de 24, 36 y 60 meses respectivamente.

Obtenidos de la fermentación de una o varias variedades de uva, entre las que destacan las variedades Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.



**Almansa** es una denominación de origen (DO) cuya zona de producción se encuentra situada en la parte sureste de la provincia de Albacete.

#### Características de los vinos

- **Tintos:** vinos de 12% volumen mínimo.
- **Rosados:** vinos de 12,5% volumen mínimo.
- **Blancos:** vinos de 11,5% a 13,5% volumen.

#### Uvas

- Garnacha Tintorera.
- Cencibel.
- Monastrell.
- Macabeo.
- Syrah.





La D.O. de los vinos de Almansa fue fundada en 1966, época en la que había un número considerable de bodegas.

Por diferentes razones se fue reduciendo la viticultura de la zona a unas pocas bodegas, pero hoy en día se han creado nuevos viñedos y bodegas en Almansa , dando un nuevo auge a esta zona de elaboración de vino de alta calidad.

Podemos encontrar entre los productos de sus bodegas vinos frescos varietales y complejos vinos resultado de la conjunción de diferentes variedades.



## **BLANCO**

**Vino blanco joven**, limpio y brillante color amarillo. Aromas intensos característicos de las variedades utilizadas en su elaboración, en boca fresco y ligeramente ácido. Servir a una temperatura entre 8 y 10ºC; acompaña bien mariscos, pescados, verduras, arroces y pastas.

**Vino blanco fermentado en barrica o blanco crianza** son aquellos que la fermentación se ha producido en barricas de roble. Adquiriendo un color amarillo pajizo y en ocasiones tonalidades oro, así como mayor complejidad en su aroma y sabor. En su elaboración se pueden utilizar uno o varias variedades, entre las que encontramos Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo y Moscatel.

## **ROSADO**

Elaborados de variedades blancas y tintas o solo tintas, se maceran con los hollejos durante un periodo corto para la extracción de los pigmentos que caracterizaran su color final.

Los vinos rosados adquieren tonalidades rosa fresa o frambuesa. De aromas afrutados de intensidad media, son suaves en boca y ligeramente ácidos. Servir a una temperatura entre 8 y 10ºC; recomendado como acompañante de carnes blancas, ensaladas y arroces.

## TINTOS

Color rojo violeta-granate en **Tintos Jóvenes**, de aromas afrutados con carácter varietal, equilibrados con tantitos que dan estructura. En los tintos con calificación **Roble**, son aquellos que han sido sometidos durante 3 meses a envejecimiento en barrica de roble. Adquiriendo tonalidades más púrpuras, aromas y sabores originados por su paso por barrica. Consumo a temperaturas entre 12 y 16°C; buen acompañante de embutidos, asados y guisos.

Encontramos variedad de vinos bajo la calificación de **Crianza**, aquellos que han tenido un envejecimiento mínimo de 24 meses, de los cuales 6 meses realizados en barrica de roble.

En aquellos vinos de añadas con una calidad destacada, adquiriendo una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas, se podrán encontrar las indicaciones **Reserva** y **Gran Reserva**, con tiempos de envejecimiento de 36 y 60 respectivamente.

Obtenidos de la fermentación de una o varias variedades de uva, entre las que destacan las variedades Garnacha Tintorera, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Merlot, Garnacha Tinta y Petit Verdot.



Variedades blancas	<b>Airén, Macabeo, Chardonnay, Verdejo, Sauvignon Blanc y Moscatel de grano menudo</b>
Variedades tintas	<b>Cencibel o Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sirah y Petit Verdot</b>



La Denominación de Origen vino Valdepeñas es de las más experimentadas de España, que ya fue reconocida como tal en 1932. Ofrece una gran gama de vinos tintos, blancos y rosados, siendo los viñedos de las variedades de uva blanca Airén y tinta Cencibel los que predominan en este área.



# **TIPOS DE VINOS DE VALDEPEÑAS**

## **\* Vinos Blancos**

- **Joven - Maceración Carbónica - Fermentado en Barrica.**
- **Roble.** Barrica: Mínimo 3 meses.
- **Crianza.** Barrica: Mínimo 6 meses.

## **\* Vinos Tintos**

- **Joven - Maceración Carbónica - Fermentado en Barrica.**
- **Roble.** Barrica: Mínimo 3 meses.
- **Crianza.** Barrica: Mínimo 6 meses.
- **Reserva.** Barrica: Mínimo 12 meses.
- **Gran Reserva.** Barrica: Mínimo 18 meses.

## **\* Vinos Rosados.**

## **\* Espumosos.**

## **\* Vinos Semi-secos, Semi-dulces y Dulces (blancos, tintos y rosados).**

## **BLANCOS**

**BLANCOS JÓVENES**, presentan un color amarillo, con tonalidades verdosas, doradas o ambarinas. Muestran aromas primarios limpios y frescos, afrutados. En boca se perciben también afrutados, suaves, ligeros y equilibrados. **Pueden fermentarse total o parcialmente en barrica o someterse a maceración carbónica.** Ideal para pescados y mariscos, alrededor de los 6ºC de temperatura. Las uvas blancas permitidas son Airén, Macabeo o Viura, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo y Verdejo.

**BLANCOS CRIANZA**, su color es amarillo con tonos dorados, ambarinoso o verdosos. Aroma con toques a vainilla y tostado propios del paso por barrica. Pueden ser vino blanco de roble, o de crianza, cuando la permanencia en la barrica es de 45 días o de 18 meses, respectivamente. Se recomienda servir entre 6 y 8º C, acompañando a pescados blancos, mariscos, verduras, patés y quesos.

## **ROSADOS**

Su color es rosa, con matices rojos y violetas. Aroma limpio y fresco, mientras que en boca recuerda a frutas rojas. Deben servirse a temperaturas entre 8 y 10ºC, junto con aperitivos, pastas y arroces.

## TINTOS

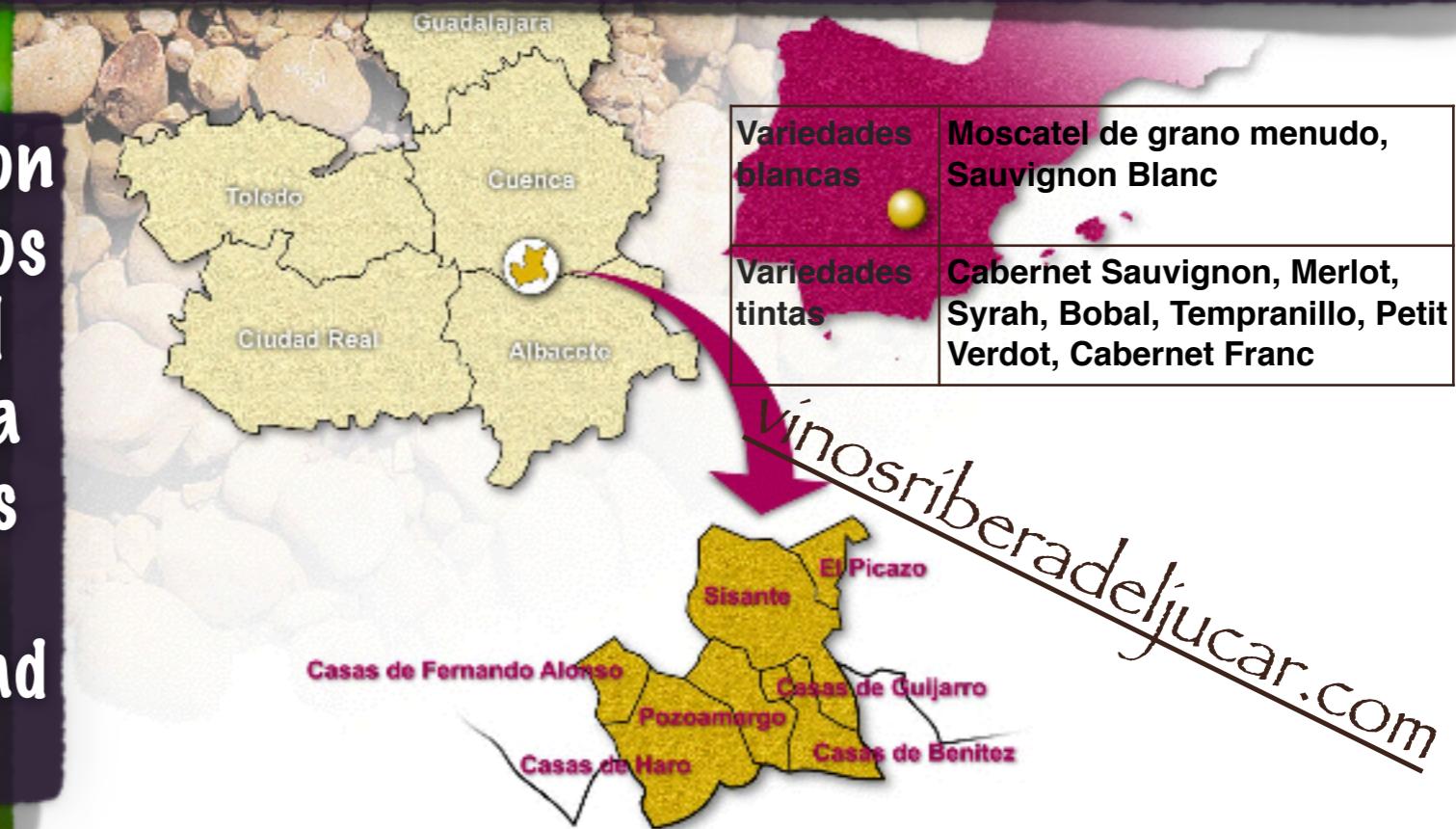
**Jóvenes** de color rojo picota, con tonos de granate a violaceo. Aromas afrutados, sabor intenso, y tánico. Al igual que el blanco, puede fermentarse en barrica o sufrir maceración carbónica. Servicio de 10 a 12ºC, junto con carnes rojas y aperitivos. Las uvas tintas permitidas son Cencibel, Garnacha tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot.

**Tinto crianza.** Rojo rubí, cereza o granate. Olor a fruta madura, con aromas propios de la evolución en barrica o botella. Su gusto es agradable, y de persistencia media o larga. **Pueden ser tintos roble, crianza, reserva o gran reserva, según el tiempo mínimo en barrica sea de 90 días, 24, 36 o 60 meses.** Se recomienda servir entre 16 y 18ºC junto con carnes asadas.



Ribera del Júcar es una denominación de origen (DO) cuya zona de producción está situada en el sur de la provincia de Cuenca, en la comunidad autónoma de Castilla la Mancha, España. Compuesta por 7 municipios y regada por el río Júcar, obtuvo la calificación de Denominación de origen en 2003.

La DO Ribera del Júcar surge con criterios innovadores derivados de las nuevas normativas del vino, y como reconocimiento a las peculiaridades de sus vinos en los cuales encontramos blancos, rosados y una variedad de vinos tintos.



## **BLANCOS**

Los vinos blancos presentan tonalidad amarillo pálido, olor afrutado, persistente y suave en boca, con acidez ligera. Si se fermentan en barrica, se perciben aromas y sabores que recuerdan a la madera. Muy recomendable para acompañar pescados y mariscos, servido alrededor de los 6ºC de temperatura. Las variedades de vid que se incluyen en la denominación son las blancas Moscatel de Grano Menudo y Sauvignon Blanc.

## **ROSADOS**

Color rosa, limpios y transparentes. Aromas limpios y frescos, con gusto ligeramente ácido. Servir a temperaturas entre 8 y 10ºC, junto con aperitivos, pastas y arroces.

## **TINTOS**

**JOVEN.** Se muestran de color rojo picota, limpio y brillante. Sus aromas son limpios, destacando los afrutados. Potentes a la entrada en boca, con cuerpo intenso. Servidos a 10-12ºC, se maridan con quesos, carnes y guisos. Las uvas tintas autorizadas son Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Bobal, Petit Verdot y Cabernet Franc.

**VINO TRADICIÓN.** Color rojo picota, limpio y brillante. Sus aromas son limpios, con notas a frutas que también se perciben en boca. Si permanecen en madera aparecen notas avainilladas.

**VINO DE CRIANZA.** Color rojo, limpio y brillante. Aroma limpio e intenso, con notas a vainilla y cacao. En boca, cuerpo intenso.

**VINO DE RESERVA.** Son brillantes, de tonalidades rojas, rubí y granate. Olor intenso y franco, floral, vegetal y especiado. Los vinos de crianza y reserva, servidos entre 16 y 18ºC. maridan con carnes, pescados, y quesos.



denominación de origen



Variedades blancas	Verdejo, Chardonnay, Moscatel de grano menudo, Sauvignon Blanc y Macabeo
Variedades tintas	cencibel (tempranillo), garnacha tinta, cabernet sauvignon, merlot, syrah

[vinosdeuclles.com](http://vinosdeuclles.com)

La Denominación de Origen vino de Uclés presenta características singulares, de manera que sus viñedos se clasifican atendiendo a su edad, y ninguno de sus caldos puede elaborarse con uvas de viñedos menores de 6 meses. Aunque en un principio solo se permitió la producción de tintos, en la actualidad también se acogen a esta denominación los vinos blancos, rosados y espumosos.

## **BLANCOS**

Los vinos **blancos jóvenes** presentan color amarillo pálido, con aromas frutales, limpios y frescos. En boca son suaves, con ligera acidez, armoniosos y persistentes. Son ideales para acompañar pescados y mariscos, servido alrededor de los 6ºC de temperatura. Las uvas blancas autorizadas en la zona son Verdejo, Chardonnay, Moscatel de grano menudo, Sauvignon Blanco y Macabeo o Viura.

**Blancos crianza.** Aspecto limpio, con color amarillo pajizo y tonalidades doradas. Su aroma recuerda al tostado de la barrica, mientras que su gusto es equilibrado, con retrogusto frutal y notas a madera. El blanco fermentado en barrica presenta características sensoriales similares. Se recomienda servir entre 6 y 8º C, acompañando a pescados blancos, mariscos, verduras, patés y quesos.

## **ROSADO**

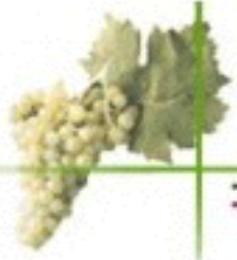
A la vista se describen como limpios y brillantes, con color rosa. Sus aromas son afrutados y florales, con sabores frescos suaves. Servir a temperaturas entre 8 y 10ºC, junto con aperitivos, pastas y arroces.

## **ESPUMOSO**

Son blancos, pálidos y brillantes, con espuma. Aroma afrutado y limpio, sabor fresco y equilibrado. Se bebe a una temperatura de 4 ó 5 ºC, acompañando a ensaladas, carnes y pescados.

## **TINTOS**

Son limpios y brillantes, de color cereza. Sus aromas se perciben francos y limpios, destacando los aromas afrutados y florales. En boca son potentes y equilibrados. Servidos a 10-12ºC, maridan con quesos, carnes y guisos. Las uvas tintas admitidas son Cencibel, Garnacha tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot, y Syrah.



# Pagos Vitícolas



Conocido con el termino tradicional de Vino de Pago, “entendiendo por tal el paraje o sitio rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, con nombre vinculado de forma tradicional al cultivo de viñedos de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares”.

La denominación vino Dominio de Valdepusa recibió la calificación en España en el año 2002, contando con la aprobación europea en 2003. Convirtiendo a Dominio Valdepusa en la primera finca española en recibir un reconocimiento solo obtenido anteriormente por pagos míticos como Romanee Conti (Borgoña) o Sassicaia (Toscana).

Conocido con el término tradicional de Vino de Pago, "entendiendo por tal el paraje o sitio rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, con nombre vinculado de forma tradicional al cultivo de viñedos de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares".



*Dominio de Valdepusa*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

*Propiedad de la Familia desde 1292*

Ubicada en Malpica de Tajo, (Toledo), son 50 hectáreas de viñedo, propiedad de la familia de Carlos Falcó desde el siglo XIII.

Variedades aptas  
Syrah, Cabernet  
Sauvignon, Petit  
Verdot y Merlot.



SE LE RECONOCE HABER INTRODUCIDO VARIEDADES COMO SYRAH Y PETIT VERDOT, SER DE LOS PIONEROS DE CABERNET SAUVIGNON, ADEMÁS DE NUEVAS TECNOLOGIAS.



MARQUES DE GRIÑON

[pagosdefamilia.es](http://pagosdefamilia.es)

Dominio de Valdepusa

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Propiedad de la Familia desde 1292

**SYRAH**

[pagosdefamilia.es](http://pagosdefamilia.es)

DOMINIO DE VALDEPUSA ES EL PRIMER PAGO ESPAÑOL RECONOCIDO POR SU NOMBRE COMO DENOMINACIÓN DE ORIGEN A NIVEL EUROPEO EN BASE AL PRESTIGIO INTERNACIONAL DE SUS VINOS. PIONERO ENTRE LOS SYRAH ESPAÑOLES, ESTE VINO DE GUARDA FUE DISEÑADO PARA DAR PLACER MEDIANTE UNA VITICULTURA INNOVADORA Y SOSTENIBLE, UNA CUIDADOSA VINIFICACIÓN Y SU CRIANZA EN BARRICAS NUEVAS Y SEMINUEVAS DE ROBLE FRANCÉS

**ESTATE BOTTLED**



*Dominio de Valdepusa*  
**DENOMINACION DE ORIGEN**

PROPIEDAD DE LA FAMILIA DESDE 1888

En la denominación Dominio de Valdepusa, **está restringida a la elaboración de vinos Tintos.** Las variedades utilizadas son la Syrah, Cabernet Sauvingon, Petit Verdot, Merlot y Graciano. A partir de estas variedades se elaboran vinos monovarietales y se realizan ensamblajes.

En los monovarietales de Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Graciano, el resultado son vinos de capa cubierta y gran intensidad de color. En cada caso las cualidades organolépticas de aroma y sabor serán las características de cada varietal.

Cabernet Sauvignon-Petit Verdot-Syrah-Graciano, es un vino de coloración intensa. En el cual el ensamblaje de las variedades hace que sean de complejos aromas, potentes y elegantes en boca, con taninos presentes de forma agradable. **El vino es sometido a un envejecimiento en barricas de roble como un mínimo de 6 meses.**

Pero también **podemos encontrar este ensamblaje bajo la denominación de envejecido**, en los cuales se hace el ensamblaje a partir de los monovarietales envejecidos y hay un envejecimiento adicional de 6 meses.

**D.O. Finca Élez**

[manuelmanzaneque.com](http://manuelmanzaneque.com)



Variedades  
blancas

**Chardonnay**

Variedades  
tintas

**Tempranillo, Merlot,  
Syrah, Cabernet  
Sauvignon**

Esta bodega data de 1990. Los vinos Finca Élez reconocidos como vinos de pago en el año 2002 por el gobierno de Castilla-La Mancha. Formados por un total de 39 hectáreas de viñedo plantados en espaldera hacia 1987.



Finca Élez es un Vino de Pago procedente de Bonillo (Albacete), solo aplicable a vinos tintos y vinos blancos.

## **BLANCOS**

La elaboración de vinos blancos se hace a partir de la variedad Chardonnay como única variedad permitida en esta denominación, elaborándose dos tipos de vino blanco.

**Chardonnay parcialmente fermentado en barrica**, es un vino limpio y brillante, de color entre amarillo y dorado. Aromas de gran intensidad, frutales y de crianza. De estructura tánica equilibrada con alcohol y glicerina, de intensidad alta en boca y postgusto largo. Temperatura recomendada de servicio entre 10-12°C, buen acompañante de pastas, pescados, mariscos y carnes blancas.

**Chardonnay vendimia tardía**, visualmente muy similar al anterior. Sus aromas son de intensidad media-alta, predominado los frutales. Intensos en boca de acidez y azúcar equilibrados. A diferencia del anterior este vino es fermentado en barrica entre 2 y 12 meses, en el parcialmente fermentado éste periodo es únicamente de 2 meses.

Podemos encontrar también un **Chardonnay Especial** que se vinifica sólo en las mejores añadas. Éste se fermenta y crie en las mejores barricas de roble francés durante 12 meses, en pequeños lotes, y se caracteriza por poseer una mayor frescura y aromas.

## TINTOS

En la elaboración de vinos se utilizan las variedades de uva Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Syrah, tanto en forma monovarietal como en mezcla.

**Tinto Barrica**, mezcla de Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Syrah o monovarietales de los mismos. Con un **mínimo de 2 meses de permanencia en barrica de roble**.

Como resultado se obtienen vinos con tonalidades violetas y rojas, de aromas intensos debido a su crianza y buena estructura tánica y postgusto largo. Se aconseja su consumo entre 16º y 18ºC; apropiado para acompañar embutidos, arroces y legumbres.

**Vinos envejecidos** mezcla de Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Syrah o monovarietales de los mismos que hayan adquirido una armonía en su conjunto, se podrán encontrar las indicaciones **Crianza, Reserva y Gran Reserva**; los cuales se han sometido a un proceso de envejecimiento en barrica de roble y botella de 24, 36 y 60 meses respectivamente.

El vino Pago Calzadilla contempla la elaboración de vinos tintos de crianza, con sistemas artesanales de viticultura, vendimia, elaboración y crianza que les confieren unas características inigualables.

## CAMINO DE LA EXCELENCIA

*The Path to Excellence*  
[pagocalzadilla.com](http://pagocalzadilla.com)

Pago Calzadilla debe su nombre a una antigua calzada romana que partía de Opta (actual Huete) hacia los puertos mediterráneos. En los años 80 apareció la bodega familiar Uribes Madero, en un terreno desigual y reducido en el que se cultivaban de un modo tradicional tres variedades de uva tinta.



Huete, (Cuenca).

**PAGO CALZADILLA**  
*Denominación de Origen*

## **TINTOS CRIANZA**

Sus vinos tintos sometidos a crianza un mínimo de 8 meses se clasifican como Opta Calzadilla, Calzadilla, Calzadilla Syrah y Gran Calzadilla. Presentan en general un color de rojo cereza a picota. Opta Calzadilla presenta aromas florales, frutales, con gusto fresco y equilibrado entre fruta y madera. Calzadilla y Calzadilla Syrah muestran olor intenso y afrutado que también se percibe en boca. Gran Calzadilla huele a fruta madura, y tostado, sabor complejo, cremoso y equilibrado.

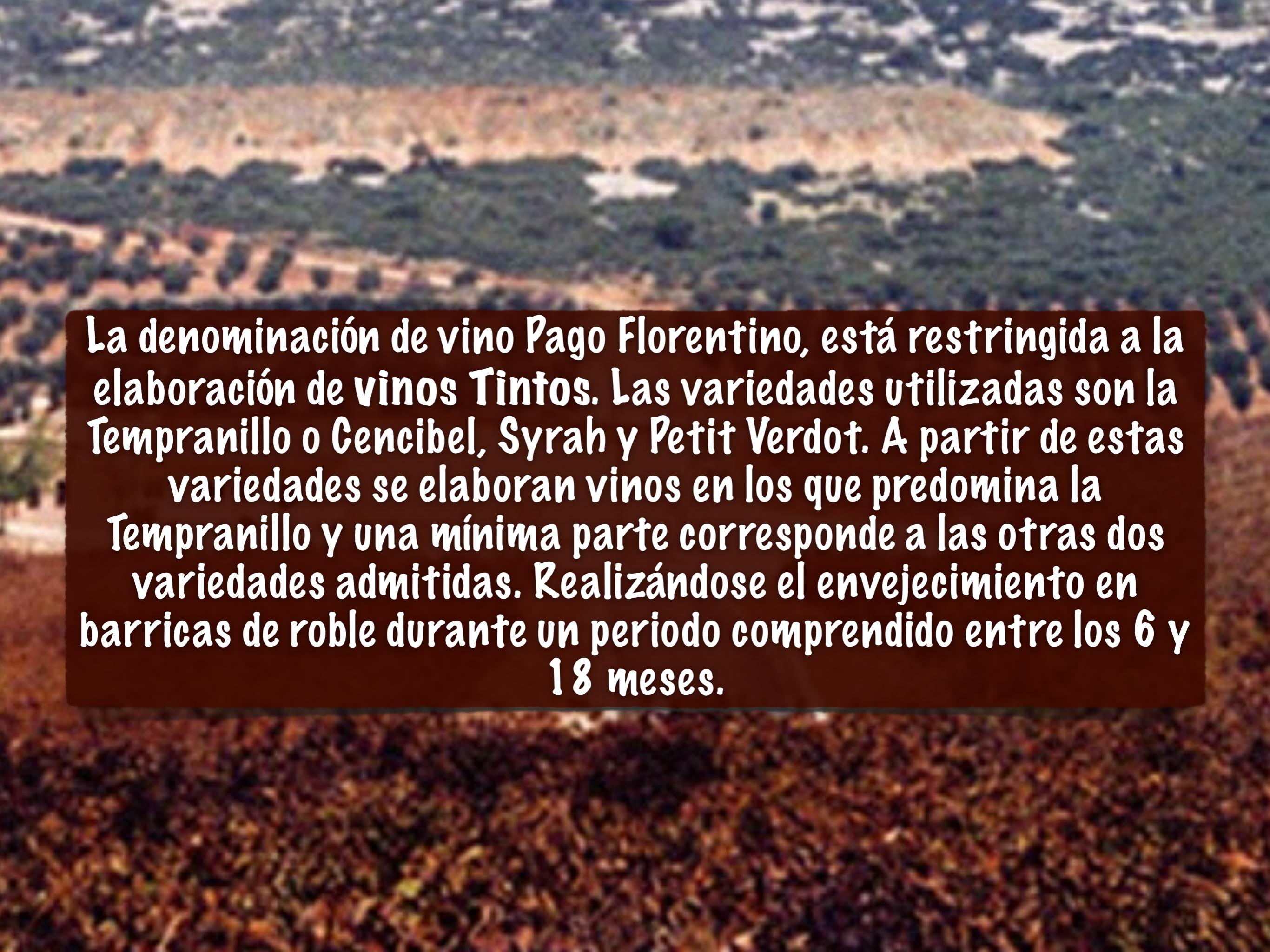
La temperatura de servicio recomendada es de 16-18°C. Opta Calzadilla resulta apropiado para tomar con tapas, ensaladas y huevos. Calzadilla marida con pescados azules, quesos y carnes. Calzadilla Syrah es ideal para pastas, arroces, y cualquier plato condimentado con setas, mientras que Gran Calzadilla resulta óptimo acompañante de guisos y carnes rojas. Las uvas tintas autorizadas son Garnacha, Tempranillo, Syrah y Cabernet-Sauvignon.



PAGO  
**FLORENTINO**  
[dopagoflorentino.com](http://dopagoflorentino.com)

Pago Florentino es un Vino de Pago procedente de Malagón (Ciudad Real), solo aplicable a vinos tintos.

El vino procede del ensamblaje del vino varietal tempranillo, y proporciones variables de los varietales Syrah y Petit Verdot, aunque en ningún caso el porcentaje de estos dos últimos varietales, conjuntamente, supera el 10%.



La denominación de vino Pago Florentino, está restringida a la elaboración de vinos Tintos. Las variedades utilizadas son la Tempranillo o Cencibel, Syrah y Petit Verdot. A partir de estas variedades se elaboran vinos en los que predomina la Tempranillo y una mínima parte corresponde a las otras dos variedades admitidas. Realizándose el envejecimiento en barricas de roble durante un periodo comprendido entre los 6 y 18 meses.

La denominación de vino Pago Florentino, está restringida a la elaboración de **vinos Tintos**. Las variedades utilizadas son la Tempranillo o Cencibel, Syrah y Petit Verdot. A partir de estas variedades se elaboran vinos en los que predomina la Tempranillo y una mínima parte corresponde a las otras dos variedades admitidas. Realizándose el envejecimiento en barricas de roble durante un periodo comprendido entre los 6 y 8 meses.

Estos vinos presentan un color rojo muy oscuro con ribetes violáceos. De aroma fresco y directo, en boca resulta potente y lleno con largo final. Debido a su contenido alcohólico se recomienda su consumo a temperatura fresca, unos 16ºC para apreciar todas sus características. Buen acompañante de cocidos, legumbres, carnes rojas, caza de pluma y quesos de oveja.



Campo de la Guardia es un Vino de Pago procedente de La Guardia (Toledo), solo aplicable a vinos tintos y blancos.

Variedades blancas

**Chardonnay**

Variedades tintas

**Petit Verdot,  
Cabernet  
Sauvignon, Syrah,  
Merlot,  
Tempranillo,  
Malbec**



## **BLANCOS**

Elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Chardonnay. Como resultado se obtienen vinos de color amarillo pajizo, brillantes y luminosos. Con aromas afrutados propios de la variedad a partir de la que se elabora. Buena entrada en boca y fresco.

Se recomienda servirlo entre 5º y 6ºC; buena combinación con gran variedad de platos, especialmente con pescados, pastas y quesos.

## **TINTOS**

Dependiendo del envejecimiento y del ensamblaje de las diferentes variedades, se obtienen tres tipos de vinos en la denominación como vino tinto, vino tinto selección especial y vinos tintos monovarietales.

**VINO TINTO** procedente de las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot principalmente, y en menor medida en función de la añada pueden ir acompañados de la variedad Syrah, Malbec y Petit Verdot. Realizado un envejecimiento durante un mínimo de 5 meses en barricas de roble.

**VINO TINTO SELECCIÓN ESPECIAL** elaborado a partir de Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, y en menor proporción las variedades Tempranillo, Malbec y Petit Verdot, realizando un envejecimiento durante al menos 9 meses en barricas de roble y posterior en botella.

**VINOS TINTOS ESPECIALES**, proceden del envejecimiento durante al menos 9 meses de variedades de Syrah, Cabernet Sauvignon o Merlot. Se elabora a partir del mejor varietal del año, o en años excelentes de los dos mejores del año.



[casadelblanco.com](http://casadelblanco.com)

Pago Casa del Blanco

**Pago Casa del Blanco** es un Vino de Pago procedente de Manzanares (Ciudad Real), solo aplicable a vinos tintos y blancos.

Variedades blancas

**Chardonnay,  
Sauvignon  
Blanc**

Variedades tintas

**Petit Verdot, Cabernet  
Sauvignon, Syrah,  
Merlot, Tempranillo,  
Malbec, Cabernet  
Franc**

## **BLANCOS**

Elaboración minoritaria, se obtienen vinos de colores amarillo pajizo con ribetes dorados. Resultan frescos y agradables, de acidez bien compensada, con postgusto largo. Vinos elaborados a partir de las variedades Chardonnay y Sauvignon Blanc.

## **TINTOS**

Dependiendo del ensamblaje de las diferentes variedades, se obtienen cuatro tipos de vinos en la denominación. Cabernet Sauvignon-Syrah, Merlot-Tempranillo-Petit Verdot, Malbec-Cabernet Franc y el monovarietal Petit Verdot.

**Cabernet Sauvignon-Syrah,** vinos de color cereza con bordes granates y capa alta. En boca son fáciles de beber, bien estructurado y aromas que tienden más hacia frutas maduras. Para apreciar sus características debe servirse a temperaturas de 16-18°C, acompaña bien todo tipo de carnes.

**Merlot-Tempranillo-Petit Verdot,** vino de color cereza con bordes granates. Aromas de gran intensidad, en boca es sabroso, de gran complejidad y equilibrio, con un intenso postgusto. Para apreciar sus características debe servirse a temperaturas de 16-18°C, recomendado junto guisos de carne, ternera al horno y queso curado.

**Malbec-Cabernet Franc,** de color rojo intenso con destellos violáceos. Aromas muy complejos, potente y con acidez que deja una sensación fresca en boca. Temperatura recomendada de servicio entre 16-18°C, buen acompañante de arroces, foie y solomillo con cebolla confitada.



**DEHESA DEL CARRIZAL**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
[dehesadelcarrizal.com](http://dehesadelcarrizal.com)

# Situada en Retuerta de Bullaque (Ciudad Real).

Variedades blancas	Chardonnay
Variedades tintas	Tempranillo, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon



Se encuentra en un entorno plagado de especies botánicas y de fauna, cercano al Parque Nacional de Cabañeros. Nace en 1987 con la plantación de viñedo Cabernet Sauvignon en Dehesa del Carrizal, expandiéndose poco a poco y aumentando el número de variedades cultivadas, consiguiendo en el año 2006 la Denominación de Origen.

## **BLANCOS**

Elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Chardonnay. Como resultado se obtienen vinos de color amarillo pajizo verdoso, limpio y brillante. Con aromas afrutados propios de la variedad a partir de la que se elabora. En boca es seco y untuoso, con final potente y fresco.

Se recomienda servirlo entre 8-10°C; buena combinación con gran variedad de platos, especialmente con pescados azules y quesos.

## **TINTOS**

Dependiendo del ensamblaje de las diferentes variedades, se obtienen cuatro tipos de vinos en la denominación. Cabernet Sauvignon-Merlot-Syrah, Cabernet Sauvignon-Merlot-Syrah-Tempranillo y los monovarietales de Cabernet Sauvignon y Syrah.

**Syrah**, de color rojo picota. Aromas varietales de carácter frutal, en boca es seco y frutal con taninos presentes. Para apreciar sus características debe servirse a temperaturas de 16°C, acompaña bien todo tipo de carnes, especialmente carnes a la brasa.

**Cabernet Sauvignon**, vino de color rojo rubí con ribetes de color teja. Intenso carácter varietal, seco de fácil entrada en boca con ligera astringencia al final. Temperatura recomendada de servicio entre 16-18°C, buena armonía con guisos de carne.

**Cabernet Sauvignon-Merlot-Syrah**, vinos limpios y brillantes de color rojo cereza. Aromas de intensidad media bien ensamblados. Seco en boca, taninos equilibrado con largo final. Para apreciar sus características debe servirse a temperaturas de 16-18°C, acompaña bien todo tipo de platos.

**Cabernet Sauvignon-Merlot-Syrah-Tempranillo**, vino de color rojo guinda con ligeros tonos teja. Aromas complejos derivado del ensamblaje, de suave entrada en boca. Temperatura recomendada de servicio entre 16-18°C, buen acompañante se arroces, guisos de verduras y entrecot.

Ubicada en El Bonillo (Albacete).  
[familiaconesa.com](http://familiaconesa.com)



### D. O. Pago Guijoso

Variedades blancas	Chardonnay y Sauvignon Blanc
Variedades tintas	Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo

El vino de Guijoso le debe su nombre a los cantos rodados y suavizados por el paso de las corrientes de agua, también llamados guijarros y en la zona llamados guijos. Denominación reconocida como vino de pago en el año 2004 por el gobierno de Castilla-La Mancha. Formados por aproximadamente 58 hectáreas de viñedo, que comenzaron a plantarse en 1985



## BLANCOS

La elaboración de vinos blancos se hace a partir de la variedad Chardonnay y Sauvignon Blanc como únicas variedades permitida en esta denominación, elaborándose dos tipos de vino blanco.

**Varietal Chardonnay**, vino limpio y brillante, de color entre amarillo y dorado característico de la variedad. Aromas intensos, recuerda a frutas y acidez media en boca.

**Chardonnay fermentado en barrica**, intenso color amarillo oro. Intensidad aromática media, potente con intenso retrogusto afrutado y buena estructura en boca. Temperatura recomendada de servicio entre 10-12°C, buen acompañante de pastas, pescados, mariscos y carnes blancas.

## TINTOS

En la elaboración de vinos se utilizan las variedades de uva Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo. Vinos elaborados con una de las variedades como principal, en las cual se pueden ensamblar en diferentes proporciones con algunas de las variedades autorizadas.

**Tinto con base Merlot**, vinos de alta intensidad y capa cubierta de color rojo rubí. De gran intensidad aromática, gran volumen en boca y final con cierto amargor.

**Tinto con base Cabernet Sauvignon**, capa media y ligeros tonos teja consecuencia de cierta evolución. Carnoso con taninos agradables y final con cierto amargor.

**Tinto con base Syrah**, capa alta y color rojo picota intensa. Predominan los aromas frutales sobre la madera, jugoso con un final intenso en boca no demasiado largo.





Bibliografía y web grafía

[www.mapya.es/](http://www.mapya.es/)  
productos de calidad  
diferenciada

VVAA; Ofertas  
Gastronómicas.  
Paraninfo. Madrid 2011

J.L. Armendáriz;  
Gastronomía y Nutrición.  
Paraninfo. Madrid, 2013.

VVAA; Un paseo  
gastronómico por España;  
Köneman, 2001