

MAPA DE PRODUCTOS COOPERATIVOS



CONSUMO

- Tengo el placer de presentarles el primer catálogo de productos cooperativos de Castilla-La Mancha. Nuestra región es rica en diversidad y calidad alimentaria y este catálogo es una buena muestra de ello.

Siendo fieles a nuestra vocación de favorecer el comercio de cercanía hemos elaborado esta publicación que es una representación de nuestros productos. En esta primera versión hemos limitado los productos por cooperativa a dos referencias, por cuestiones logísticas, pero con toda seguridad se irá completando a medida que podamos dedicar más medios a este bonito proyecto.

Quiero agradecer a la Consejería de Desarrollo Sostenible y más concretamente a la Dirección General de Agenda 2030 y Consumo la financiación que ha permitido desarrollar esta publicación, junto con el mapa interactivo de productos cooperativos y una serie de catas de aceite de oliva para consumidores. Todas estas actividades nos permiten dar a conocer nuestros productos de cercanía, que tenemos al alcance de la mano y en ocasiones ni siquiera conocemos. El aceite de oliva, el vino, el queso manchego, el azafrán de La Mancha, el ajo morado de Las Pedroñeras, el melón de La Mancha, son todos ellos tesoros alimentarios muy valorados a nivel mundial, que tenemos a nuestra disposición y que debemos conocer, porque lo que no se conoce, no se valora en su justa medida.

Valoremos nuestros productos, que provienen del trabajo de nuestros cooperativistas y del buen hacer del personal de nuestras cooperativas, que manteniendo su actividad en el territorio, permiten dar una oportunidad a los jóvenes de quedarse en su pueblo, produciendo alimentos para la sociedad y cuidando de un entorno privilegiado que, de este modo, podrá conservarse para que lo disfrute nuestras futuras generaciones.



Ángel Villafrañca Lara

Presidente de Cooperativas Agro-alimentarias
Castilla-La Mancha



- Quiero comenzar felicitando a las cooperativas agroalimentarias de la región por la edición de este catálogo de productos y guía de tiendas para favorecer la venta directa y el consumo de proximidad en nuestra región.

Un objetivo que compartimos desde el Gobierno regional y una iniciativa en la que tengo la certeza de que va a suponer avances en nuestra promoción de la economía social y solidaria y de los productos locales de calidad contrastada.

Y es que precisamente por ello, esta Dirección General de Agenda 2030 y Consumo, ha concedido recientemente un distintivo de calidad a las mejores prácticas de consumo a Cooperativas Agroalimentarias, en reconocimiento a sus iniciativas cooperativas en el ámbito del consumo local y sostenible.

Desde la Consejería de Desarrollo Sostenible, somos conscientes de que la información que podamos ofrecer sobre los productos de calidad, es una manera de proteger los intereses de las personas consumidoras de la región, ya que conocer, y lo que es mejor, reconocer las características de nuestros vinos, ajos, champiñones, aceites, quesos y tantos otros alimentos de nuestra tierra, contribuye, en gran medida, a facilitar las decisiones de compra de una manera consciente, a la par que fortalece la producción local y favorece el desarrollo de nuestros pueblos.

En consecuencia, solo me resta agradecer a Cooperativas Agroalimentarias el diseño, desarrollo y difusión del catálogo que, a buen seguro, será una herramienta eficaz y poderosa para hacer región, y en ese afán seguiremos ofreciendo todo nuestro apoyo a futuros proyectos e iniciativas de consumo responsable.



Ramón Lara Sánchez

Director general de Agenda 2030 y
Consumo de la JCCM



MAPA DE PRODUCTOS COOPERATIVOS

Escanea el QR



Escanea el QR



Índice

-Cooperativas de Albacete

-Cooperativas de Ciudad Real

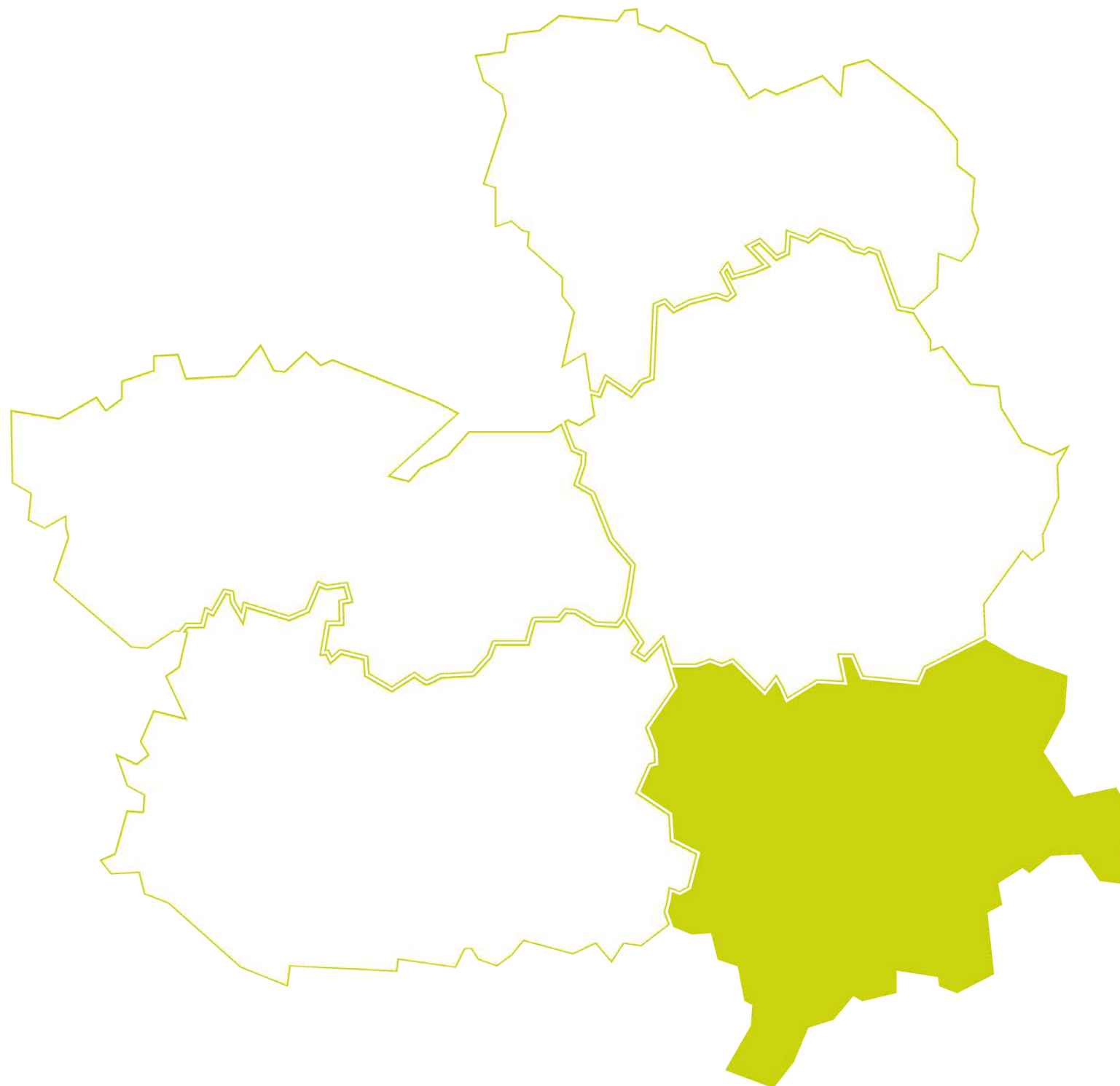
-Cooperativas de Cuenca

-Cooperativas de Guadalajara

-Cooperativas de Toledo



COOPERATIVAS DE ALBACETE



San Isidro

CAUDETE - COOP. DE C-LM

Dirección

Calle El Molino, 94 -
Caudete

Caudete

Teléfono

965 827 023

Email:

correo@coopertivacaudete.com



Aceite de Oliva Virgen Extra, de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.

AOVE
Molinos de la Herrá



Dirección

Polígono Agropecuario, 15 -16
Elche de la Sierra

Teléfono

967 411 112

Email:

almendroli@almendroliva.com

Fruto de un cultivo tradicional
en Elche de la Sierra, nuestro
aceite proviene de una cuidada
combinación de distintas
variedades de oliva, que
potencian su uso en todo tipo
de cocina.



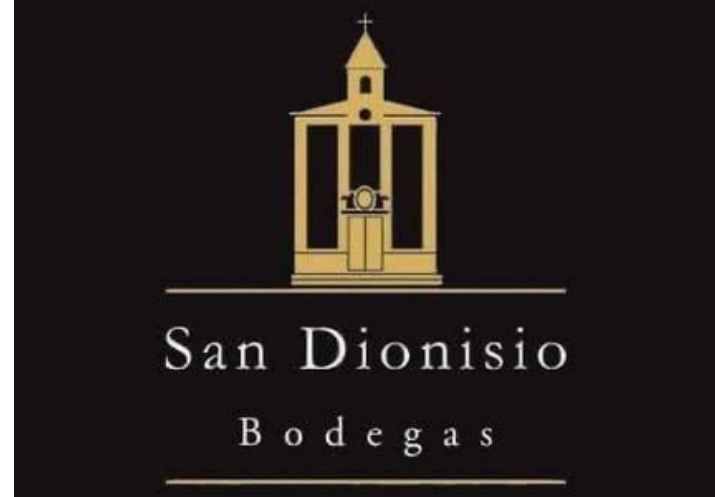
AOVE
Recuerdos



AOVE
Recuerdos

Fruto de un cultivo tradicional
en Elche de la Sierra, nuestro
aceite proviene de una cuidada
combinación de distintas
variedades de oliva, que
potencian su uso en todo tipo
de cocina.





Fuenteálamo

Dirección

Ctra de la Higuera s/n -
Fuenteálamo

Teléfono

967 544 032

Email:

sandionisio@bodegassandionisio.es

Color rojo cereza, con tonalidades violáceas, aromas balsámicos, con toques a tostados, destacando la fruta, con gran persistencia. Resultando un vino untuoso en boca, con cuerpo, y bien estructurado.



**Petit Verdot
Mainetes**



**Crianza
Mainetes**

Tinto de guarda, potente y sabroso con notas de tostados y ahumados procedentes de su crianza en roble, que respetan y combinan perfectamente con los aromas varietales de frutas maduras de Monastrell.





SAN ANTONIO ABAD
Sociedad Cooperativa de CLM

Fuentealbilla

Dirección

Calle Barrio Arriba, 9 -
Fuentealbilla

Teléfono

967 472 026

Email:

suministros@sanantonioabad.com

Vino rosado semidulce. De color rojo picota y destellos rosas muy brillante, presenta una alta intensidad de aromas a fruta fresca como son frambuesa y fresa. Con un entrada en boca muy agradable y golosa, quedando un vino redondo, amable y fácil de beber.



**Maricubas
Bobal**



**Maricubas
Picos**

Vino tinto envejecido durante 12 meses. Presenta un aspecto brillante y con una capa de color medio-alto. Con una nariz muy compleja, combinando muy bien los aromas de fruta madura con los especiados y tostados de la madera. Es un vino muy equilibrado y sabroso.





Tiene un paladar sedoso, equilibrado y muy fresco que favorece su afrutamiento que se extiende a un pos gusto largo y alegre. Se aprecian algunos detalles de frutas maduras que resaltan tanto el aroma como el gusto.



**La Villa Real
Moscatel**

Dirección
Calle Alfredo Atienza, 149 -
La Roda

La Roda

Teléfono
967 440 600

Email:
info@laremediadora.com



**La Villa Real
Reserva**

Granate brillante y atractivo color cereza, muy bien cubierto. Aroma fresco, complejo y afrutado con un encantador aroma, con notas de especias grosellas negras, vainilla y chocolate, donde se incrementa el sabor de aromas tostados. En boca, bien estructurado, equilibrado, suave y muy elegante, con un largo post gusto que recuerda su larga vida en barricas de roble.





Vino espumosos blanco o rosado. De color intenso y brillante. En nariz presentan complejas notas cítricas y a fresa ácida. En boca es fresco, sutil, goloso y desenfadado.



Lovelypop

Dirección
Avda. Madrigueras, 71-
Ledaña

Ledaña

Teléfono
967 492 258

Email:
info@csanisidro.com



Muela

Vino tinto de crianza entre 6 y 9 meses en barricas de roble francés y americano. Presenta un precioso vestido de color rojo picota con ribetes violáceos, limpio y brillante. Aromas a fruta roja madura sobre fondo especiado y notas ligeras de regaliz. Gran estructura en boca, sabroso, intenso y muy frutal con un final persistente.





Cooperativa **San Isidro**

Blanco elaborado con la variedad de uva Macabeo 100%, autóctona de la zona y muy bien integrada. Con uvas recolectadas en el momento ideal de maduración, con rigurosa selección de uvas de calidad de nuestros propios viñedos. Este vino se elabora dejando macerar horas el mosto con el hollejo y pasando posteriormente al prensado. Una vez prensado y desfogado se elabora a baja temperatura para favorecer los aromas.



Corte Chica

Dirección

Ctra. Valencia, s/n -
Mahora

Mahora

Teléfono

967 494 058

Email:

info@vinosmahora.com



Mahora

Selección de uvas de Tempranillo de porte bajo, vendimiadas en su momento óptimo de maduración y procedentes de viñedos viejos y autóctonos de la zona. Suave despalillado y estrujado con una posterior fermentación a temperatura controlada para preservar y extraer lo mejor del fruto. Paso por barrica de roble francés y americano durante aprox. 6 meses en condiciones controladas de Temperatura, humedad e iluminación.



SANTIAGO APÓSTOL

B O D E G A S



Montealegre del Castillo

Dirección

Calle Capataz Santiago, 91 -
Montealegre del Castillo

Teléfono

967 336 051

Email:

gestion@bodegassantiagoapostol.com

Vino tinto elaborado con la
variedad Monastrell, con
matices especiados, armonizará
con barbacoas y carnes rojas.



**Oferente
Selección**



**Oferente
Crianza**

Vino tinto con 6 meses de
crianza, muy sabroso y
aromático, perfecto para guisos
de carne y para carnes rojas.

Enlace a la web:

www.bodegassantiagoapostol.com





Aceite de Oliva Virgen Extra, de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.



AOVE La Molineta

Dirección

Calle Cooperativas, 4 -
Munera

Munera

Teléfono

967 372 801

Email:

almazara-fuente@hotmail.com



**Aceite Ntra. Sra. de la
Fuente**

Aceite de Oliva Virgen Extra, de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.





ONTALBA

Dirección

Camino Hellín s/n -
Ontur

Ontur

Teléfono

967 324 212

Email:

administración@ontalba.es

Ontalba es la celebración del equilibrio de dos hermanos, Ontur y Albatana. Es la reivindicación de la magia y el encanto. Un vino que contagia el sabor del espectáculo. Elaborado con uvas Monastrell, Syrah y Petit Verdot, es un vino ideal para acompañar solomillos ibéricos, quesos fuertes, bacalao confitado, cochinillo o cabrito asado.



Equilibrista



Aceite Castillo de Ontur

Castillo de Ontur es un aceite de oliva virgen extra con aroma a hoja de tomate y flor de calabacín dando lugar a un sabor intenso y equilibrado con un ligero picante al final.



Bodegas Casa Antonete

Tarazona de La Mancha

Dirección

Barrio San José, s/n -
Tarazona de La Mancha

Teléfono

609 578 126

Email:

launion@casaantonete.com

Elaborado mediante una amplia maceración-homogenización de las uvas tempranillo en fermentadores horizontales rotativos, donde se puede conseguir como resultado este magnífico vino joven.

Color rojo rubí intenso con tonos azulados, de aromas que recuerdan a la fresa, frambuesa, ciruelas y moras. Bien estructurado y amplio en boca.



**Casa Antonete
Tempranillo**



**Casa Antonete
Macabeo**

Vino blanco procedente de una selección de uvas recogidas en su mejor estado de maduración.

Después una leve maceración en frío obtenemos el mosto flor por gravedad, para fermentar en depósitos de acero inoxidable bajo un control muy estricto de la temperatura. Vino de color amarillo pálido de aromas afrutados finos, fresco en boca y equilibrado, suave.





Vino tinto, 100% uva tinta monastrell. Vendimiado a mano y sometido a largas maceraciones, extrayendo el máximo potencial de las uvas y controlando la temperatura de fermentación entre 26° y 28°. Crianza de 6 meses en barrica de roble.



Ribera Alta del Mundo

Tobarra

Dirección

Avda. Guardia Civil, 162 -
Tobarra

Teléfono

967 325 033

Email:

info@bodegaencarnacion.es



Ribera Alta del Mundo Selección

Vino tinto, 100% uva tinta monastrell pie franco. Proviene de la selección de cepas arcaicas de las zonas más altas y nobles de la comarca. Vendimiado a mano, fermentación a temperatura controlada entre 26° y 28°. Crianza de 12 meses en barrica de roble.



Villamalea

Dirección

Calle Valencia, 41 - Villamalea

Teléfono

967 483 023

Email:

saac@bodegas-saac.com

Es un vino joven 100 % varietal, albilla, vino fresco y afrutado. Ideal para acompañar arroces, pescados y quesos suaves



Providencia



Altos del Cabriel

Este vino procede de la variedad Tempranillo. Joven. Es un vino suave y redondo, con cierto carácter frutal, muy equilibrado. Perfecto para acompañar carnes suaves, quesos de intensidad media.





Villapalacios

Dirección

Camino del Río, s/n -
Villapalacios

Teléfono

967 398 356

Email:

almazaracomarcalsierraalcaraz
@hotmail.com



Aceite de Oliva Virgen Extra
Ecológico. De variedad Picual, es
un aceite "de sierra" muy
frutado, con un alto contenido
en antioxidantes naturales.

AOVE

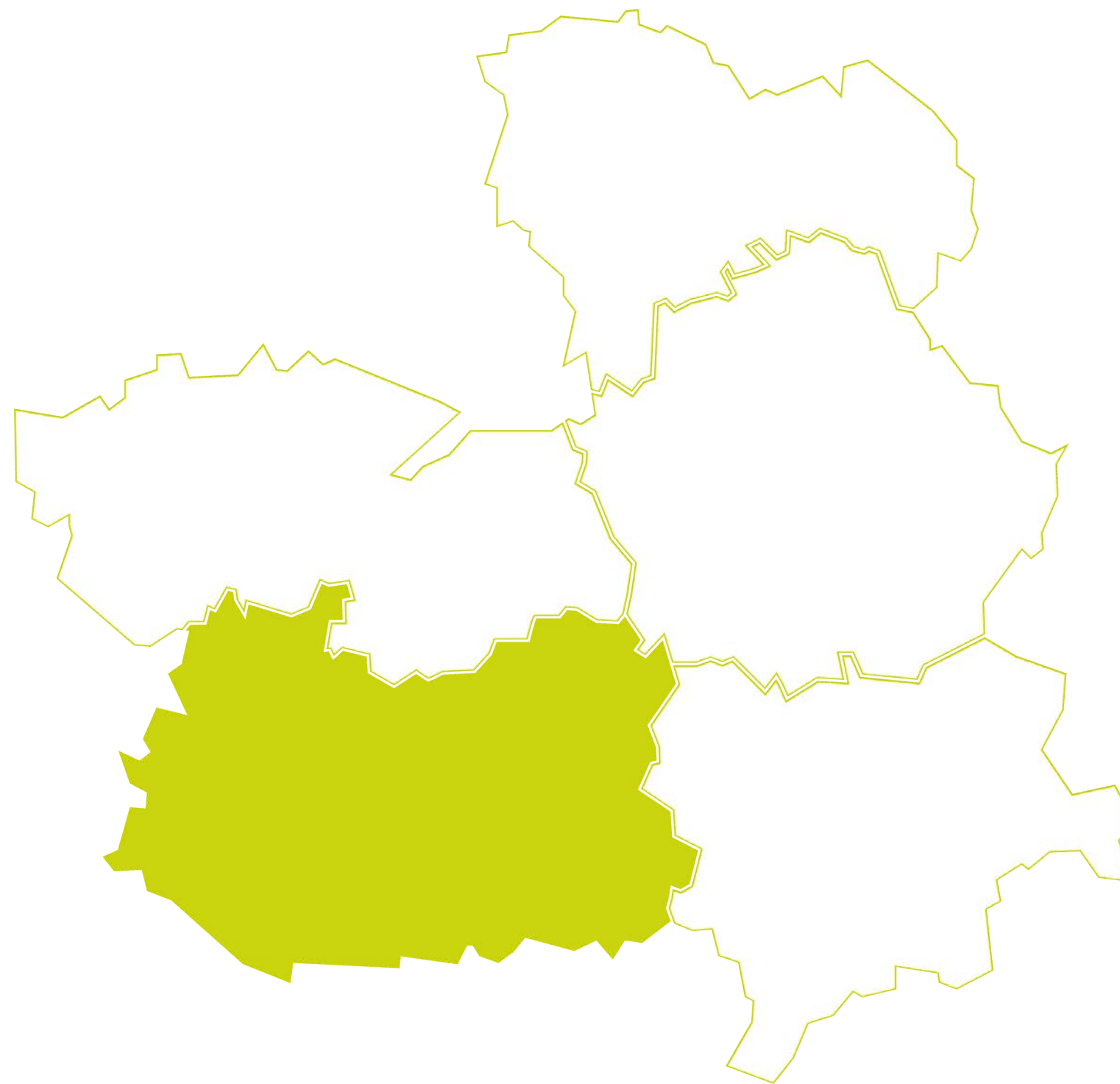
Sierra de Alcaraz

Enlace a la web:

www.almazarasierradealcaraztienda.com



COOPERATIVAS DE CIUDAD REAL



Alcázar de San Juan

Dirección

Calle Mosaicos, 55 -
Alcázar de San Juan

Teléfono

926 541 371

Email:

gerencia@bodegaslaunion.com

Vino espumoso diferente, fresco y divertido. De color muy pálido y con aspecto limpio y brillante, su burbuja es pequeña, rápida y persistente lo que lo hace refrescante y suave. En nariz muestra aromas muy intensos que recuerdan a frutas blancas y hierbas aromáticas. En boca el equilibrio entre el dulce y la acidez hacen que sea una bebida refrescante y agradable. Vino joven, dulce, afrutado y de baja graduación alcohólica.



Cool Wine



Ataraxia Natura

Color amarillo verdoso, con reflejos plateados. Extremadamente limpio, translúcido y con mucho brillo. Intenso, complejo y lleno de matices. En nariz se muestra tropical al inicio, pero rápidamente y con algo de aire, evoluciona hacia aromas más frescos, herbáceos. En boca predominan sabores frutales; los sabores herbáceos al igual que en nariz equilibran la fruta.





Alcázar de San Juan

Dirección

Avda. de las Bodegas, 34 -
Alcázar de San Juan

Teléfono

926 180 047

Email:

administracion@ecopistacho.com

Pistacho ecológico ligeramente
tostado y ligeramente salado.



Pistacho ecológico tostado



Pasta de pistacho

Pasta de Pistacho Ecológico
100%. Se elabora única y
exclusivamente con pistacho
ecológico.





**SDAD. COOP. AGRARIA CLM
NTRA. SRA. DEL ROSARIO**

Alcubillas

Dirección

Calle Real, 21 -
Alcubillas

Teléfono

926 35 60 03

Email:

scaclmrosario@yahoo.es

Vino elaborado con uva Airén,
con un color amarillo verdoso,
aromas amplios propios de su
variedad. En boca es ligero ácido
y muy agradable.



Blanco Joven



Tinto roble

Vino elaborado con uva tinta
Tempranillo, de color brillante
rojo rubí. Con aromas potentes
y muy aromáticos.





Vino tinto elaborado con uva de variedad Cencibel.



Gran Fúcares

Dirección

Crta. Valenzuela, k.m. 0,50 -
Almagro

Almagro

Teléfono

926 860 344

Email:

fucares@granfucares.com



Aceite Fúcares

Aceite de Oliva Virgen Extra, de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.





Almodóvar del Campo

Dirección

Crta. Tirteafuera, 2 -
Almodóvar del Campo

Teléfono

926 46 42 15

Email:

comercial@covicar.net

Aceite de Oliva Virgen Extra
Cornicabra. Obtenido
directamente de aceitunas
de Almodóvar del Campo ,
mediante extracción en frío y
solo a través de
procedimientos mecánicos.



**Dehesa de Almodóvar
Cornicabra**



Dehesa de Almodóvar

El aceite Dehesa de Almodóvar
es 100% Aceite de Oliva Virgen
Extra monovarietal Conicabra.
Obtenido directamente de las
primeras aceitunas de la
campaña de Almodóvar del
Campo , mediante extracción en
frío y sólo a través de
procedimientos mecánicos.





Arenas de San Juan

Dirección

Calle San Bernabé, 14 -
Arenas de San Juan

Teléfono

926 89 31 17

Email:

coop_eltorreon@hotmail.com

El Torreón D'Arenas es un vino elaborado con uva tempranillo en su totalidad, madurado con larga permanencia en barrica de roble americano, manifestándose un vino amplio, con caricias de delicado roble bien ensamblado y fondo especiado. Es suave, agradable y equilibrado.



**El Torreón D'Arenas
Gran Reserva**



**El Torreón D'Arenas
Airén-Macabeo**

El Torreón D'Arenas es un vino de la variedad Macabeo, pálido, de aroma frutal, manzana, con suaves toques herbáceos y pinceladas de cítricos, con boca fresca, estructurada, con cuerpo, delicadamente grato.



Bolaños de Cva.

Dirección

Ctra. Torralba, 1 -
Bolaños de Calatrava

Teléfono

926 871 760

Email:

info@oleovinicolacampodecalatrava.es

Aceite de Oliva Virgen Extra
obtenido mediante la trituración
del fruto de variedades
determinadas de olivo cultivado,
sano, cogido en el estado de
madurez adecuado y de calidad
tal, que sometido a procesos
exclusivamente mecánicos, se
extraiga un zumo natural.



Torreprieta



Doña Berenguela

Nuestras variedades blancas de
colores amarillos claros o
pálidos con matices verdes, con
sabores de notas cítricas hasta
tropicales. El rosado de color
rosa brillante y sabor fresco de
frutos rojos. Y los tintos de color
cereza con reflejos violetas o
teja de retrogusto intenso de
frutos rojos.





Brazatortas

Dirección

Ctra. Cabezarados -
Brazatortas

Teléfono

926 471 033

Email:

cristodeoreense@yahoo.es

Contiene al menos un 50% de las variedades Cornicabra y Picual acompañado de un pequeño porcentaje de otras variedades como Gordal, limoncillo, manzanilla, etc. Presenta aromas frutados con atributos positivos de verde hoja y tomate.



AOVE Siera Navalcaballo



AOVE Cristo de Orense

Aceite de Oliva Virgen Extra de la variedad Cornicabra como predominante, que produce un aceite de máxima calidad, de una intensidad media de amarga y picante.



Dirección

Calle Concepción, 135 -
Campo de Criptana

Teléfono

926 589 036

Email:

comunicacion@bodegassimbolo.com

Vino D.O. La Mancha, variedad airén, con un grado alcohólico entre 11 y 12.5° dependiendo de la añada. De color amarillo pálido y brillante. Con una intensidad aromática media/alta con recuerdos a plátano, frutas tropicales, cítricos y cierto toque a mango.



Símbolo Airén



Símbolo Roble

Vino D.O. La Mancha, variedad tempranillo, con un grado alcohólico entre 13 y 14'5° dependiendo de la añada. De color cereza madura, intenso, con tonos rojos vivos. Intensidad aromática media/alta, con recuerdo a la variedad, con una madera muy conjuntada y su recuerdo a frambuesa, mora y toques a café.





VINÍCOLA DEL CARMEN
Sociedad Cooperativa de C-LM

Amarillo pálido con ribete acerado. Vino seco, fresco, con elegante y sabroso cuerpo y sabrosa acidez. Final largo y equilibrado que invita a tomar otra copa. Estructura, equilibrio y valores añadidos por la multiplicación de las dos variedades además de nervio para aportar frescura, acidez y finísimos toques amargos propios de estas variedades.



Albaicín

Campo de Criptana

Dirección

Camino del Puente San Benito, 2 -
Campo de Criptana

Teléfono

926 561 257

Email:

oficina@vinicoladelcarmen.com



Infanto

Intensas notas de fruta: cereza y ciruela sobre delicados aromas de violeta. Color rojo cereza con reflejos violáceos. Muy franco en boca, con recuerdo de frutos rojos silvestres. Recorrido fresco y afrutado. Sabroso, largo y elegante.



Cooperativa El Salvador del Mundo

Calzada de Calatrava

Dirección

Calle San Antón, 34 -
Calzada de Calatrava

Teléfono

926 875 071

Email:

c.salvatierra@yahoo.es

Aceite de Oliva Virgen Extra, de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.



AOVE El Hoyojo



**El Salvador del Mundo
Vino Tinto**



*Cooperativa Agrícola
y Ganadera*
San José

Castellar de Santiago

Dirección

Calle Álvarez Quintero, 25 -
Castellar de Santiago

Teléfono

926 340 019

Email:

sierradellentiscar@gmail.com

Aceite de oliva virgen extra de Castellar de Santiago (Ciudad Real) elaborado a partir de las variedades de aceituna cornezuelo y picual. Aceite de oliva de color verde dorado y aroma que recuerda a almendra. de sabor amargo y picante ligero y una intensidad de frutado media alta



**AOVE Sierra
del Lentiscar**



**AOVE Sierra
del Lentiscar**

Aceite de oliva virgen extra de Castellar de Santiago (Ciudad Real) elaborado a partir de las variedades de aceituna cornezuelo y picual. Aceite de oliva de color verde dorado y aroma que recuerda a almendra. de sabor amargo y picante ligero y una intensidad de frutado media alta





Castellar de Santiago

Dirección

Ctra. de Almuradiel, 16 -
Castellar de Santiago

Teléfono

926 340 033

Email:

casteolivar@hotmail.com

Aceite de Oliva Virgen Extra, de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.



AOVE Casteolivar



AOVE Olisana

Aceite de Oliva Virgen Extra, de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.





SOCIEDAD COOPERATIVA

Cózar de la Sierra

Dirección

Calle Maestro Lara, 75 -
Cózar

Cózar

Teléfono

926 365 025

Email:

direccion.cozar@ucaman.es

Aceite de Oliva Virgen Extra de recolección temprana de variedad picual elaborado a principios del mes de noviembre, con un aroma a tomate verde intenso, suave en el paso por boca, con un recuerdo persistente a fruta verde.



**AOVE
Reflejos**



**Pistachos
tostados**

Pistacho tostado variedad Kerman, de agricultura sostenible cultivado en Cózar, de elaboración propia.





Daimiel

Dirección

Calle Panaderos 2 -
Daimiel

Teléfono

926 853 261

Email:

lospozos@ucaman.es

Vino procedente de las variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Color rojo granate de capa media-alta. Aroma intenso y elegante, donde se aprecian los extractos tostados y especiados de la madera. En boca suave e intenso, de taninos maduros y con un regusto agradable y sedoso.



Castillo de Daimiel



Las Tablas

Vino monovarietal Airén semidulce. Aspecto limpio y brillante. Muestra aromas complejos muy intensos donde se puede percibir la manzana y frutas tropicales. En boca, combina acidez y dulzura.



ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
Navaoliva

Dirección

Ctra. Córdoba s/n -
Fuencaliente

Teléfono

926 470 400

Email:

navaolivafuencaliente@gmail.com



**AOVE
Navaoliva**

Nuestro AOVE se caracteriza fundamentalmente por cuatro factores. Un color amarillo intenso con trazas de color verde; sabor dulce y plano, sin el picor ni amargor característicos de los aceites del sur, y un aroma a fruta madura muy denso. Un altísimo contenido de ácidos grasos.



**Dirección**

Calle Eras, s/n -
Guadalmez

Guadalmez

Teléfono

621 258 952

Email:

sococamgua@gmail.com

**AOVE****Los Donceles**

Aceite de Oliva Virgen Extra de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos. Un aceite conseguido mediante extracción en frío dando como resultado una calidad de Virgen Extra desde el punto de vista gastronómico y organoléptico.

Enlace a la web:

www.losdonceles.es





Santa Catalina

Aceite de oliva virgen extra de la más alta calidad, elaborado con las primeras aceitunas, recolectadas en verde, obteniendo propiedades organolépticas muy superiores. Aceite rico en antioxidantes naturales y vitaminas. Proviene de olivos libres de fertilizantes y pesticidas químicos, conservando intactas todas sus vitaminas y propiedades organolépticas.



AOVE
Los Molinos

La Solana

Dirección

Calle Cooperativa, 2 -
La Solana

Teléfono

926 632 194

Email:

tienda@santacatalina.es



Los Galanes
Selección

Uvas seleccionadas y recolectadas a mano de viñas autóctonas de secano, longevas y de calidad suprema. Color rojo picota profundo con ligeros ribetes rosas. Complejo en nariz, con notas primarias. Diversidad de especias y destellos de frutas rojas bien ensambladas. Elegante y equilibrado en el paladar, con un gran impacto inicial en boca. Sus taninos dulces y maduros le convierten en un vino domado, redondo, amplio, sabroso y persistente.



Malagón

Dirección

Av. Fundadores Cooperativa, 69 -
Malagón

Teléfono

926 80 21 40

Email:

malagon@grupomontesnorte.com

Vino espumoso de color pálido con matices verdosos, aromas muy frescos y afrutados. Boca fresca y chispeante con matices a levadura propias de su fermentación en botella.



Esencia brut



Aceite de Oliva Virgen Extra

Aceite Virgen Extra estable debido a su alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados. Composición equilibrada de ácidos grasos esenciales, alto contenido en ácido oleico que da como resultado excelentes aromas y sabores con una sobriedad y equilibrio notables.





Manzanares

Dirección

Polígono Industrial - Manzanares

Teléfono

926 611 876

Email:

comercial@yuntero.com

Concebido este vino, como un sueño, presentamos un Sauvignon Blanc con un perfil moderno y actual y aromático, cuyas uvas han sido vendimiadas de noche para conservar todo su aroma.



Epílogo



Yuntero

Tras una larga fermentación a temperatura controlada de 24-25°C, pasamos al envejecimiento del vino durante 12 meses en barricas mixtas de roble americano y francés. Posteriormente termina el ciclo con un periodo de 24 meses en botella.





GALÁN DE MEMBRILLA
BODEGAS REZUELO S.C. C-LM

Dirección

Ctra. La Solana, 34 -
Membrilla

Membrilla

Teléfono

696 970 141

Email:

rezuelored@hotmail.com

Vino blanco variedad Airén.
Amarillo pálido; en nariz, franco,
con notas cítricas y florales.
En boca es fresco, acidez
equilibrada y estructurado,
dejando un suave retrogusto.



Galán de Membrilla



Rezuelo

Vino blanco Verdejo.
Color amarillo pálido-verdoso
En nariz, franco, con notas
cítricas y tropicales, resalta
carácter varietal. En boca es
fresco, acidez equilibrada y
estructurado, dejando un suave
retrogusto.





Nuestro aceite es afrutado, de oliva fresca, denso, con “cuerpo” y entrada dulce en boca. A lo largo del paso del tiempo se hacen presentes el amargo y el picante de forma notoria y equilibrada. Esta complejidad de aromas y sabores, propios de su vínculo con el territorio, se manifiesta más intensamente cuando la aceituna es más verde.



Moral Oro

Moral de Calatrava

Dirección

Calle San Blas, 2 -
Moral de Calatrava

Teléfono

926 330 025

Email:

info@moraloro.com



Señorío de Moral

De color rojo picota con ribetes azulados, con perfil aromático a frutas rojas, fresa, frambuesa mora y un cierto recuerdo a regaliz negr. Con un paso suave, frutal, bien estructurado fresco y persistente.



Dirección

Ctra. El Toboso, 1 -
Pedro Muñoz

Teléfono

926 586 057

Email:

info@carrildecotos.com

Recolectando las mejores uvas de airén de nuestra zona, y con un proceso de fermentación natural a temperatura controlada, el cual es interrumpido en el momento justo, obtenemos este vino, muy suave y ligero con su característico sabor dulce y una fina burbuja que refuerza su frescura y lo hace muy agradable al paladar.



**Carril de Cotos
Semidulce**



**Carril de Cotos
Tempranillo**

Selección de uvas de la variedad Tempranillo, de porte bajo, vendimiadas en su momento óptimo de maduración y procedentes de viñedos viejos y autóctonos de la zona. Suave despalillado y estrujado con una posterior fermentación y maceración a temperatura controlada para preservar y extraer lo mejor del fruto.





Pedro Muñoz

Dirección

Calle Goya, 17 -
Pedro Muñoz

Teléfono

926 586 410

Email:

coloman@satcoloman.com

Realizado a partir del vino airén que una vez elaborado se le añade el azúcar y la fórmula de botánicos, que le aportan el aroma y el amargor característico, y se encabeza con alcohol vínico que pasa a reposar y afinarse en botas de 600 litros.



**Vermouth
5 Tentaciones**



**Coloman
Edición 50 Aniversario**

Vino elaborado por vinificación tradicional, con encubado prolongado de uva despalillada. Una vez sangrado, se realiza la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés y americano, en las que permanece durante 10 meses, completando su crianza en botella.



Santísimo Cristo del Valle S.Coop.CLM

San Carlos del Valle

Dirección

Calle Membrilla, s/n -
San Carlos del Valle

Teléfono

649 465 425

Email:

stmocristovalle@gmail.com



Aceite de oliva virgen extra
obtenido del fruto del olivo,
principalmente de las
variedades Cornicabra y Picual,
por procedimientos mecánicos
que no producen alteración del
aceite, conservando el sabor,
aroma y características del fruto
del que procede.

AOVE
Cristo del Valle





Socuéllamos

Dirección

Calle Lorenzo Arroyo, 2 -
Socuéllamos

Teléfono

926 560 676

Email:

joaquin@bodegasjuanpabloll.com

Vino limpio, muy brillante, de color amarillo pálido, con reflejos verdosos. En nariz, sugerente y alta intensidad, la fruta tropical muy protagonista, con cítricos y algo de hierba verde. En boca, fresco y agradable, con un paso sedoso y una entrada golosa, muy frutoso, sobre todo cítricos, y con una excelente acidez y un final persistente.



**Paulus II
Moscatel**



**Paulus II
Sauvignon Blanc**

Vino limpio, muy brillante, de color amarillo pálido y con reflejos verdosos. En nariz, sugerente y alta intensidad. La fruta tropical muy protagonista, con cítricos, higos y flores blancas. En boca, vino fresco y agradable, con un paso sedoso y una entrada golosa, muy frutoso, sobre todo cítricos, tiene una excelente acidez y un final muy persistente.





Socuéllamos

Dirección

Calle San Antón, 4 -
Socuéllamos

Teléfono

926 531 960

Email:

contacto@bodegasloreto.com

Se trata de una bebida de 15,5°,
de color caoba; aroma a fruta
escarchada, caramelo tostado,
especies dulces y rancio. En
boca es sabroso y dulce.



Vermut



Monteño

Alegría, Juventud, Tolerancia, ...
atributos que se reflejan en
nuestra línea de vinos Jóvenes
MONTEÑO. También hemos
querido identificar, en esta línea
de productos, la morfología de
la hoja de la vid con la
Diversidad y Riqueza de parajes
que aglutina nuestro viñedo





Tomelloso

Dirección

Ctra. Socuéllamos Km. 0,60 -
Tomelloso

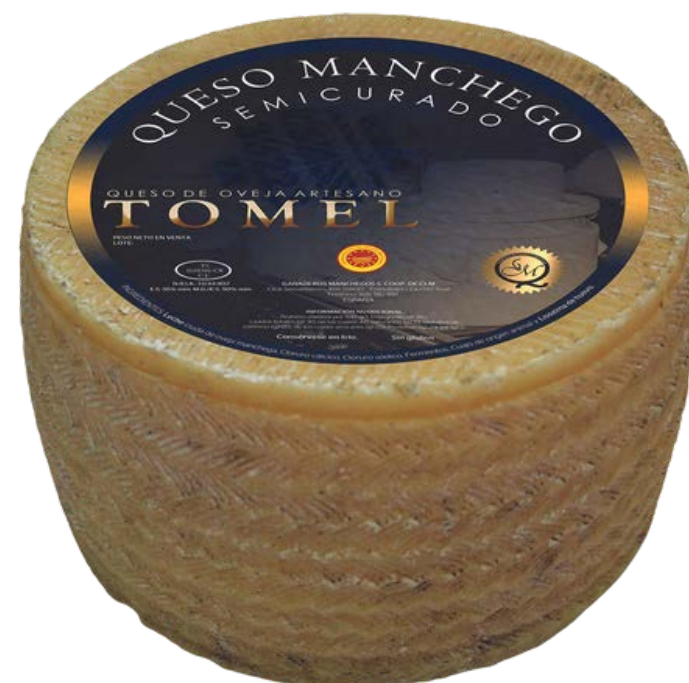
Teléfono

926 510 881

Email:

administracion@ganaderos-
manchegos.com

Queso semicurado artesano de
leche cruda, puro de oveja, con
Denominación de Origen
Manchega



Semicurado



Curado en aceite

Queso curado en aceite de oliva
de leche pasteurizada de mezcla
de oveja y cabra





Tomelloso

Dirección

Ctra. Socuéllamos, s/n-
Tomelloso

Teléfono

609 024 241

Email:

direc@santiago-apostol.com



El fruto del melón piel de sapo posee forma redonda u ovalada; corteza de color verde, de aspecto entre liso y escriturado con manchas de tamaño medio distribuidas uniformemente en el fruto, y pulpa amplia de color blanco-cremoso, muy dulce y agradable al paladar. El tamaño de los frutos es variable, oscilando su diámetro, entre 15 y 50 centímetros y peso entre 2-4 kg.

Melón Plinio

Enlace a la web:

www.santiago-apostol.com





Uvas procedentes de los mejores viñedos de secano, cultivados en vaso. Las uvas se cosechan a mano en el momento óptimo de maduración. Vino pálido con ribetes verdosos. Limpio y brillante. En nariz recuerda a frutos blancos como la manzana y otros aromas florales. En fase gustativa aparece suave, redondo y con una acidez equilibrada que le da la frescura de un vino joven bien elaborado.



Airén Joven

Dirección

Vereda de Socuéllamos, s/n -
Tomelloso

Tomelloso

Teléfono

926 511 747

Email:

sanjose@laveredilla.com



Tinto Selección

El vino tinto La Veredilla se elabora a partir de una selección de las mejores uvas de la variedad Tempranillo cultivadas en la zona de La Mancha. Uvas procedentes de los mejores viñedos de secano, cultivados en vaso. Las uvas se cosechan a mano en el momento óptimo de maduración.



Tomelloso

Dirección

Ctra. Argamasilla, 1 - Tomelloso

Teléfono

926 510 865

Email:

contacto@vinostomillar.com



Lienzo

Vino Tinto IGP. Tierra de Castilla.
Vendimia manual seleccionada y
envejecido en barrica de roble
Francés durante 18 meses y 30
meses en botella. Blend de
Cabernet Sauvignon,
Tempranillo y Merlot.



AOVE Primacia

Aceite de Oliva Virgen Extra
extraído en frío directamente de
aceitunas de las variedades
Picual, Cornicabra y Arbequina
mediante procedimientos
mecánicos.



VIRGEN DE LAS VIÑAS
BODEGA Y ALMAZARA





Color pálido acerado, con reflejos tenues verdosos, muy limpio y brillante. En la nariz se suceden los aromas florales y frescos propios de la variedad acompañados con aromas frutosos que recuerdan a las frutas tropicales con notas de maracuyá lo que invita a recrearse en la copa largo tiempo. Muy franco de sabor, sabroso, fresco, afrutado de gran finura, destaca la armonía entre sus componentes y la sedosidad de su paso, siendo el final de boca largo y persistente.



Añil

Tomelloso

Dirección

Ctra. Toledo-Albacete, k.m. 130 -
Tomelloso

Teléfono

926 513 004

Email:

vinicola@vinicoladetomelloso.com



**Torre de Gazate
Crianza**

Elaborado con uvas Tempranillo que le confieren la elegancia de aromas, así como suavidad y uvas de la variedad Cabernet Sauvignon que aporta su potente estructura y aromas exóticos. De color rojo cereza, con tonos granates y reflejos teja propios de su crianza, bien cubierto, brillante y limpio. En nariz presenta aromas frutales de las variedades, así como los procedentes de la crianza en madera de roble, el resultado es un aroma complejo, cálido e intenso. En boca se define con tres conceptos: fresco, frutoso y goloso.



Dirección

Ctra. Ciudad Real, km. 0,85 -
Valdepeñas

Teléfono

926 320 055

Email:

info@colival.com

Aceite de Oliva Virgen Extra de Arbequina, que desde un inicio, anticipa las líneas de su complejidad. En nariz, se percibe una intensidad de los matices que recuerdan al fruto, la aceituna arbequina. Se caracteriza por la presencia de matices verdes, como el tallo, la hierba y el tomate, todo ello debido al equilibrio entre su maduración y una recolección temprana que garantiza el mayor contenido posible de polifenoles.



AOVE Sierra Prieta



Valdenvero Cornicabra

El aceite de oliva virgen extra Cornicabra es un aceite muy complejo en aromas frutales, que nos regala toques a manzana, plátano albaricoque y mango. Con toques vegetales de tomate verde y alcachofa. Tiene una entrada en boca muy dulce y fluida, y su fase retronasal resulta muy compleja con presencia de almendra verde, regaliz y hoja de olivo. Su sabor amargo y picante son medios pero muy equilibrados





SOC. COOPERATIVA C-LM
NTRA. SRA. DE LA ANTIGUA
Y STO. TOMÁS DE VVA.

Villanueva de los Infantes

Dirección

Paseo de las Cooperativas, s/n -
Villanueva de los Infantes

Teléfono

926 360 290

Email:

administracion@micooperativa.org

Aceite de oliva virgen extra de
las variedades Picual,
Cornicabra y Manzanilla, frutado
medio con moderado picor y
amargor, ideal para aliños,
guisos de pescado o carne.



AOVE Yamila



Señorío de Quevedo

Vino tinto tradicional de uva
100% cencibel de plantaciones
de cepas bajas de más de 20
años, con Denominación de
Origen La Mancha, aroma a
frutas rojas maduras, equilibrio
entre taninos maduros y acidez,
en boca intenso y permanente,
con pospaladar largo, y cálido,
perfecto para maridar con
embutidos, quesos, guisos y
carnes.





EL PROGRESO
Sociedad Cooperativa

Villarrubia de los Ojos

Dirección

Avda. de la Virgen, 89 -
Villarrubia de los Ojos

Teléfono

926 896 135

Email:

administración@bodegaselprogreso.com

Aceite de Oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos. En boca muestra valores suaves de amargo y picante, presentando notas intensas de tonate maduro, de textura fluida y aterciopelada.



AOVE Olirrubia



Viña Xetar rosado

Mosto parcialmente fermentado. Rojo cereza con algunos toques morados. En nariz, aroma a frutos rojos silvestres. En boca, suavidad y equilibrio en acidez y dulzura consiguen un vino agradable y fresco.



S.C.A. SAN JOSE
SAN JOSE 4
Villamanrique. CIUDAD REAL

Villamanrique

Dirección

Calle San José, 4 -
Villamanrique

Teléfono

926 354 062

Email:

sanjosevillamanrique@gmail.com



AOVE
Molinos del Jabalón

El buen hacer de todo el personal involucrado en el proceso de obtención de aceite, permite procesar la aceituna en las 24 horas siguientes a su recolección. Esto asegura un zumo de aceituna de gran calidad que conserva sus propiedades nutricionales intactas.





Torrenueva

Dirección

Ctra. Santa Cruz, 16 -
Torrenueva

Teléfono

926 34 10 00

Email:

sanisidrotorrenueva@hotmail.com

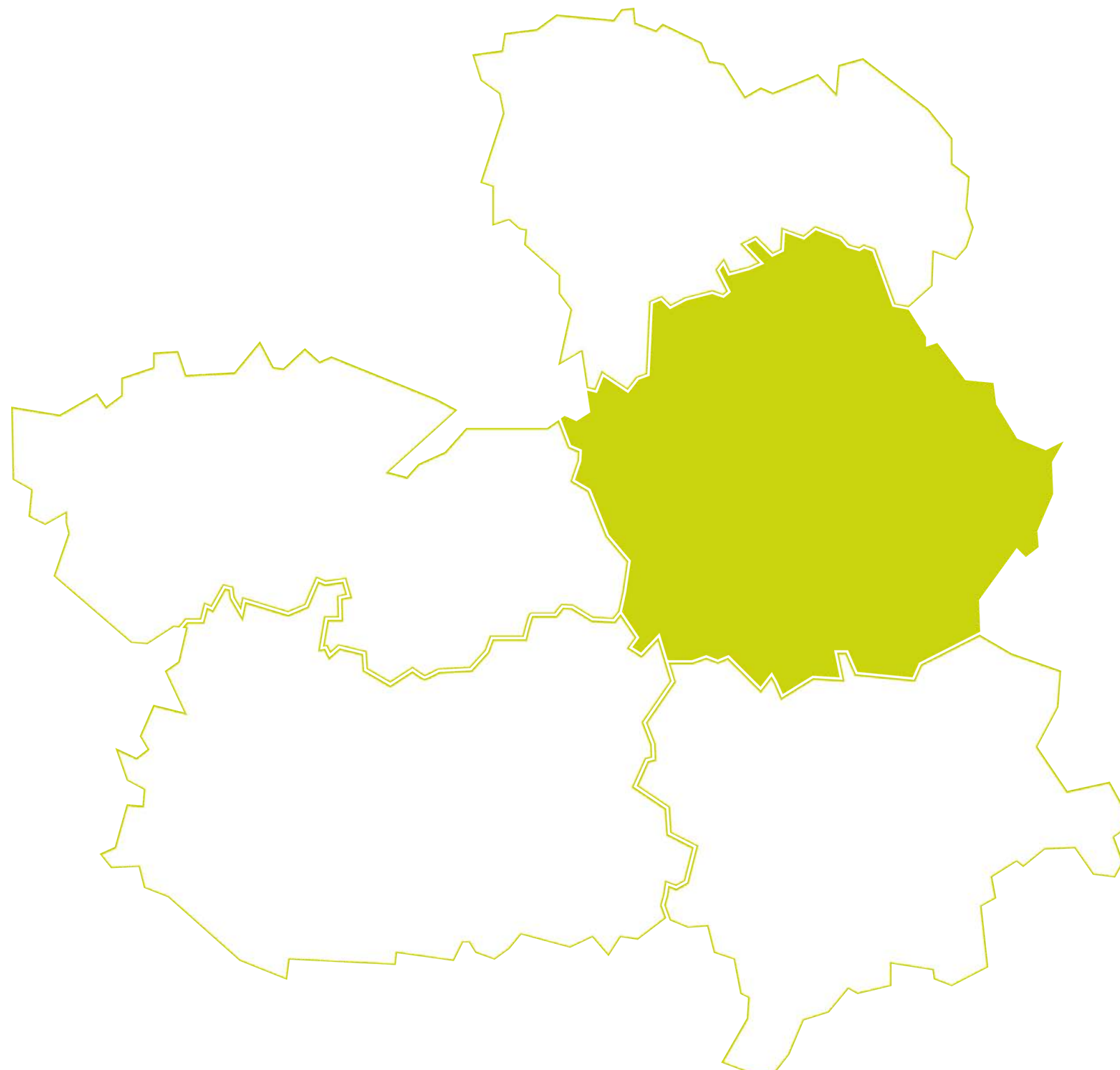


Aceite obtenido por
procedimiento mecánico en las
24 horas siguientes a la
recolección de la aceituna de las
variedades picual y cornicabra.
Esto asegura un zumo de
aceituna de gran calidad y que
conserva sus propiedades
antioxidantes.

Puerto de los Abadejos



COOPERATIVAS DE CUENCA





Belmonte

Dirección

Calle Ramón y Cajal, 42 -
Belmonte

Teléfono

967 170 289

Email:

administracion@castibell.es

Vino blanco de color amarillo pálido, limpio y brillante. A la nariz se combinan notas frutales, plátano, manzana con alguna nota floral. Expresivo en boca, se muestra largo, equilibrado y armónico, acabando con una final de boca limpio y redondo.

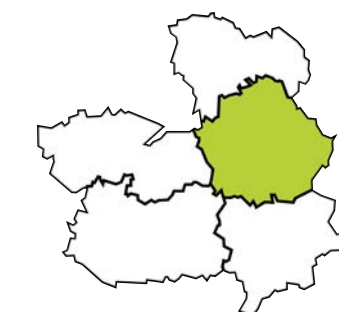


Castilbell Airén



Castilbell Tempranillo

Vino tinto de color rojo picota con ribete cardenalicio, de buena capa limpio y brillante. A la nariz afloran aromas propios de la variedad tempranillo, destacando recuerdos a fruta roja con una intensidad media. De ágil y amplio paso por boca, se muestra equilibrado y armónico, dejando un final de boca largo y pleno.



Dirección

Ctra. La Roda s/n -
Casas de Haro

Teléfono

969 380 722

Email:

vinos@vegamoragona.com

En la elaboración de La Duna han sido seleccionadas las mejores uvas de nuestros suelos arenosos, pobres en materia orgánica. Color rojo rubí. Vino moderno, con una alta intensidad de aromas de frutas rojas, tostados y especiados. Sabor largo, especiado y persistente, Aromas intensos con recuerdos a fruta madura.



La Duna



Bobal 60's

Tinto envejecido en barrica. Color rojo picota, de capa alta, brillante y límpido. En nariz afloran aromas limpios y nítidos, mezclados con notas de hierbas aromáticas, notas balsámicas que lo envuelven y lo mantienen fresco. La entrada en boca es plena y carnosa. Se puede apreciar la finura del tanino, redondeado y moldeado de manera muy elegante. Su paso por boca es largo y persistente





Casas de Fernando Alonso

Dirección

Ctra. Minaya-S.Clemente km.10 -
Casas de Fernando Alonso

Teléfono

969 383 043

Email:

info@vinoteatinos.com

Vino tinto de color rojo picota con reflejos púrpura; limpio, brillante, muy cubierto y profundo. A la nariz surgen aromas muy intensos y limpios, sobresaliendo notas a grosella, arándanos, casis y regaliz. A la boca se muestra limpio y complejo, con una entrada potente y amplia, teniendo un final de boca elegante y largo.



Teatinos Syrah



**Teatinos Claros de
Cuba Reserva**

Vino tinto reserva de color rojo rubí con reflejos rojos y de capa alta. A la nariz se muestra con un bonito balance entre fruta y madera, destacando notas de yogurt de frambuesa, junto con unas bonitas notas de caramelo. Afloran matices más especiados entre los que destacan el clavo y las notas de pimienta. En boca es intenso a la entrada, volviendo el recuerdo a ese caramelo, de recorrido largo, muestra una gran redondez, sobresaliendo taninos dulces procedentes de la madera y del propio vino que generan una gran elegancia.





El Herrumblar

Dirección

Calle Elías Fernández, 10 -
El Herrumblar

Teléfono

925 481 036

Email:

ruben@antaresvinos.es

Elaborado utilizando nuestras mejores uvas de la variedad Sauvignon Blanc. Se realiza vendimia nocturna, fermentada en depósitos de acero inoxidable realizándose una premaceración en frío y fermentación a baja temperatura para así extraer la máxima cantidad de aromas.



**Lágrimas de
Sauvignon Blanc**



**Tinto Selección
Syrah**

Elaborado con un exhaustivo control sobre el momento de maduración y de unas parcelas seleccionadas de la variedad Syrah. En la bodega realizamos una larga maceración para una mayor extracción de polifenoles con una temperatura controlada. Envejecido en barricas de roble francés y americano durante 12 meses. Finalizamos su crianza en botella durante meses.



BODEGAS CAMPOS REALES

El Provencio

Dirección

Calle Castilla-La Mancha, 2 -
El Provencio

Teléfono

967 165 880

Email:

tienda@bodegascamposreales.com

Vino joven, sabroso y fresco,
color picota con ribete violáceo,
limpio, con aromas a fresas,
moras y grosellas. Tinto
redondo, amplio y carnoso. Su
vino más vendido en distintos
formato para compartir.



Canforrales



Canforrales Crianza

Color rojo rubí bien cubierto,
aromas a vainilla y frutos del
bosque destacando la madera
sobre el resto. Equilibrio en
boca, con un postgusto que nos
recuerda la crianza en roble
americano.





**UNIÓN
CAMPESSINA
INIESTENSE**

Dirección

Calle San Ildefonso, 1 -
Iniesta

Iniesta

Teléfono

967 490 120

Email:

tienda@cooperativauci.com

En copa es cristalino y brillante.
Aroma intenso que recuerda a
frutas tropicales (maracuyá,
pomelo, plátano) y notas de
fruta ligeramente madura.
Fresco y equilibrado, muy largo
y sorprendentemente
aromático.

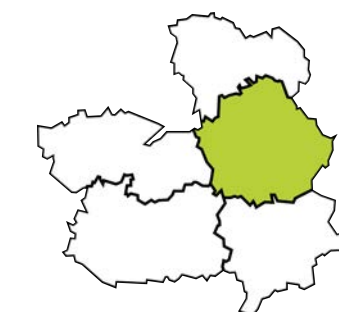


**Señorío de Iniesta
Sauvignon Blanc**



**Señorío de Iniesta
Tempranillo**

Vino tinto de marcada
intensidad. Destacan los aromas
de fruta madura y frutos
silvestres. En ocasiones
acompañado de un aroma de
carácter herbáceo. En boca es
muy estructurado, amplio y
potente. Macerado en nuestra
selección especial de maderas
de roble francés y americano.





Las Mesas

Dirección

Calle Ángel Moya, 24 -
Las Mesas

Teléfono

967 155 074

Email:

info@bodegastaray.es

Vino procedente de una gran selección de nuestras uvas Airen, de viñedos de secano, seguida de una esmerada fermentación a temperatura controlada. Es un vino palido, con ribete verdoso, limpio y brillante con aromas de manzana, afrutado, en fase gustativa se presenta suave, redondo, vivo en acidez que le da el frescor de un vino joven.

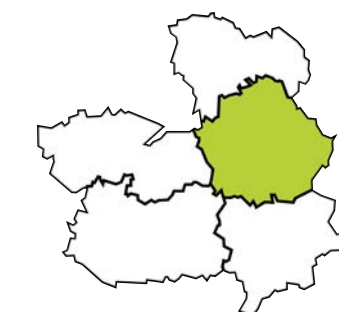


Taray Airén



Taray Tempranillo

Vino procedente de una gran selección de nuestras uvas Tempranillo, seguida de una esmerada fermentación a temperatura controlada. De color violeta, limpio y brillante, en nariz presenta una nariz de alta intensidad donde se encuentran aromas a frutas rojas. En boca es muy frutal y con un paso agradable





Las Pedroñeras

Dirección

Calle General Borrero, 45 -
Las Pedroñeras

Teléfono

967 160 536

Email:

comercial@coopaman.com

El Ajo Morado de las Pedroñeras es conocido mundialmente por su calidad e innumerables beneficios para nuestra salud. Para avalar la máxima calidad del producto, es importante un envasado que asegure su preservación.



**Ajo Morado
Pedroñete**



**Ajo Negro
Pedroñete**

El Ajo Negro de las Pedroñeras posee una textura y sabor característicos que lo hacen ideal para comerlo untado, crudo o implementarlo en las recetas habituales creando así platos únicos.



Dirección

Calle La Mancha, 1-
Las Pedroñeras

Teléfono

967 160 151

Email:

gerencia@pedroheras.es

Color amarillo pálido limpio y brillante. En nariz resaltan aromas a fruta tropical como piña, plátano o maracuyá.

Predominan los aromas amílicos. Paso ligero y amable en boca, con una gran expresividad y recuerdos a flores blancas tales como el azahar.

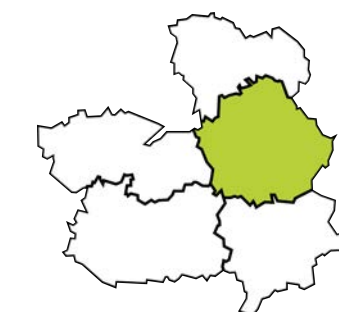


**Pedroñeras
Airén**



**Pedroñeras
Syrah-Tempranillo**

De color limpio y brillante, es un vino que dibuja intensos colores rojo cereza y tonos violeta muy marcados derivados de la aportación de la uva Syrah. Posee una nariz muy expresiva y viva en la que destacan aromas frutales y violetas. Vino sabroso, con muy buena estructura y un sabor intenso y profundo a fruta, una verdadera joya enológica.





Las Pedroñeras

Dirección

Calle General Borreros, 59 -
Las Pedroñeras

Teléfono

967 160 111

Email:

contacto@sanisidroelsanto.com

Presenta una calidad, sabor y aroma superior a la del resto de variedades de ajo. Se diferencia de los demás por ser blanco y redondeado por fuera, pero en su interior los dientes son de color morado intenso.



Ajo morado
Ajo Santo



Ajosanto Negro

Se caracteriza por tener un aroma afrutado y un sabor ligeramente dulce, lo que proporciona la posibilidad de consumirlo fresco además de que no deja mal aliento. Se puede consumir diariamente en cualquier comida, desde el desayuno a la cena.





Mota del Cuervo

Dirección

Camino del Campo, s/n -
Mota del Cuervo

Teléfono

967 181 120

Email:

info@manjavacas.com

De color amarillo dorado con tonalidades aun verdosas, en nariz se complementan los aromas torrefactos y tostados de la barrica con la persistencia de los aromas varietales del chardonnay, con recuerdos de orejones, melocotón, con una acidez equilibrada y bien integrada en el vino.



Sandogal Chardonnay



Sandogal Cencibel

De color picota con ribetes rojo teja. La nariz es una mezcla de aromas primarios y terciarios, donde destaca la higuera y las frutas rojas y negras, con un fondo de tostados y vainilla. En la boca tiene taninos maduros que aportan dulzor y dan estructura a este magnífico vino, donde la acidez mantiene la frescura y da equilibrio.



Dirección

Calle Príncipe, 153 -
Quintanar del Rey

Teléfono

967 495 052

Email:

export@bodegasanisidro.es

Blanco joven elaborado con uva macabea 100% con D.O.P. Manchuela. Color pálido y brillante con reflejos verdosos. Aroma fino y frutado con notas varietales. Fresco en boca, elegante y persistente. Ideal como entrante, para pescados y mariscos.



Monte de las Mozas



Quinta Regia

Tinto joven elaborado con uva 100% Bobal. Envejecido en barrica de roble francés durante unos meses, con D.O.P. Manchuela. Color muy cubierto, con intenso borde púrpura-rojizo. En nariz balsámica y mineral, elegante e intensa. En boca elegante, intensa, armónica, sensaciones dulces, muy fácil de degustar. Ideal para todo tipo de carnes y asados.





PUENTE DE RUS

Color rojo intenso, brillante y cristalino. Recuerdos balsámicos en nariz. Notas especiadas y tostados del paso por bodega. En boca tiene un inicio suave y un final largo, con retrogusto a cacao y café tostado. Ideal para guisos, pastas y carnes.



**Puente de Rus
Crianza**

Dirección

Ctra. de La Almarcha, 50 -
San Clemente

Teléfono

969 300 155

Email:

coprus@puentederus.com

San Clemente



PonteVS

Color rojo rubí intenso y brillante. En nariz, frutas maduras, café y chocolate, junto con los tonos balsámicos de la madera. En boca muestra un delicado equilibrio tánico y una adecuada acidez. Postgusto agradable y prolongado, dejando buenos recuerdos en boca. Ideal con carnes rojas, carnes a la brasa y caza.



Este aceite es de la variedad Castellana. Este factor genético se une a otros factores de tipo agronómico- ambiental, de manipulación del producto en su extracción y conservación, para producir un zumo natural, como es el aceite virgen extra, que ,una vez supuestos todos los atributos de calidad físico-químicos y los atributos organolépticos o de cata, diferencia y distingue algo propio que es el gusto.



AOVE Pantocrator

Valdeolivas

Dirección

Calle Extramuros, s/n -
Valdeolivas

Teléfono

969 317 007

Email:

altaalcarria@gmail.com



**AOVE
Hoya del Infantado**

El aceite Hoya del Infantado proviene de olivares alcarreños, de la variedad Verdeja o Castellana y es obtenido directamente de aceitunas seleccionadas.

Son escasos, pero exquisitos, aceites vírgenes, de color verde-limón, muy frutados, rotundos en su olor a hoja, en los que se entremezcla sabores frescos, avellana o plátano, picante en boca a veces, con un sello característico de esta variedad.





Villalba del Rey

Dirección

Calle Carretera de Tinajas, 26 -
Villalba del Rey

Teléfono

969 317 007

Email:

altaalcarria@gmail.com

Aceite de Oliva Virgen Extra, de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.



Aceite Virrey



AOVE Virrey

Aceite de Oliva Virgen Extra, de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.





Villamayor de Santiago

Dirección

Ctra. Puebla, 3 -
Villamayor de Santiago

Teléfono

969 139 069

Email:

correo@vidyespiga.es

Atenea es el vino de aguja que elabora Bodegas Vid y Espiga. Un placer redondo y refrescante elaborado a partir de uvas de la variedad Airén procedentes de los viñedos de La Vid y La Espiga.

Al tratarse de un vino de aguja, su carbónico crea una agradable sensación en boca. Se resaltan los perfiles aromáticos del vino, equilibrando los sabores dulces e intensificando el frescor y la acidez.



Vino Atenea



AOVE Añador

Aceite de gran personalidad y calidad. Su calidad virgen extra se debe a los exhaustivos controles de calidad durante todo el proceso de elaboración. Las condiciones climáticas de la zona y un suelo bastante homogéneo unido a la elevación del terreno alrededor de los 650 metros contribuyen a la obtención de aceites de excepcional calidad, procedentes de los olivos de La Vid y La Espiga.



Sociedad Cooperativa San Pedro Magaceda

Villamayor de Santiago

Dirección

Ctra. Los Hinojosos -
Villamayor de Santiago

Teléfono

969 139 386

Email:

spedromagaceda@telefonica.net

Queso manchego con
Denominación de Origen
Protegida y más de tres meses y
medio de curación.



**San Pedro Magaceda
Queso curado**

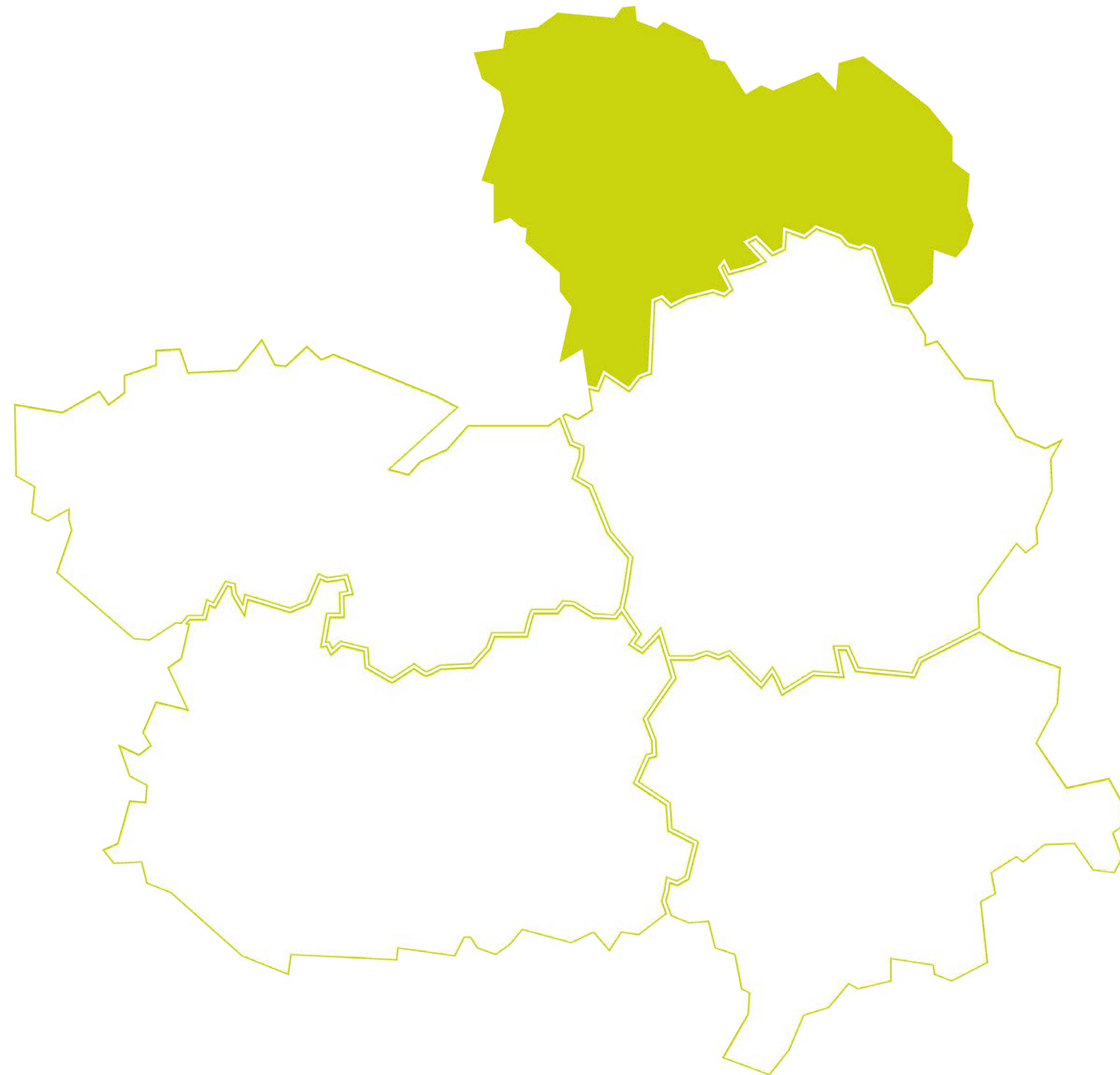


**San Pedro Magaceda
Queso viejo**

Queso manchego con
Denominación de Origen
Protegida y más de seis meses
de curación.



COOPERATIVAS DE GUADALAJARA





Guadalajara

Dirección

Calle Francisco Aritio, 150 -
Guadalajara

Teléfono

949 202 840

Email:

info@grupoapag.com

Se elabora con aceitunas de la variedad castellana o verdeja, lo que confiere las características propias y diferenciadas del resto de los aceites. 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. Es un aceite afrutado y aromático, ligeramente picante en boca.



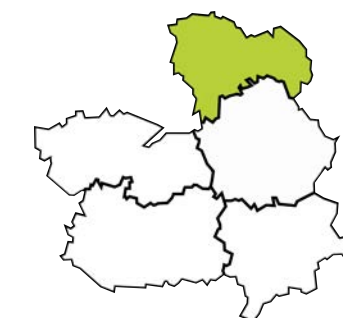
AOVE Tierra Alcarreña



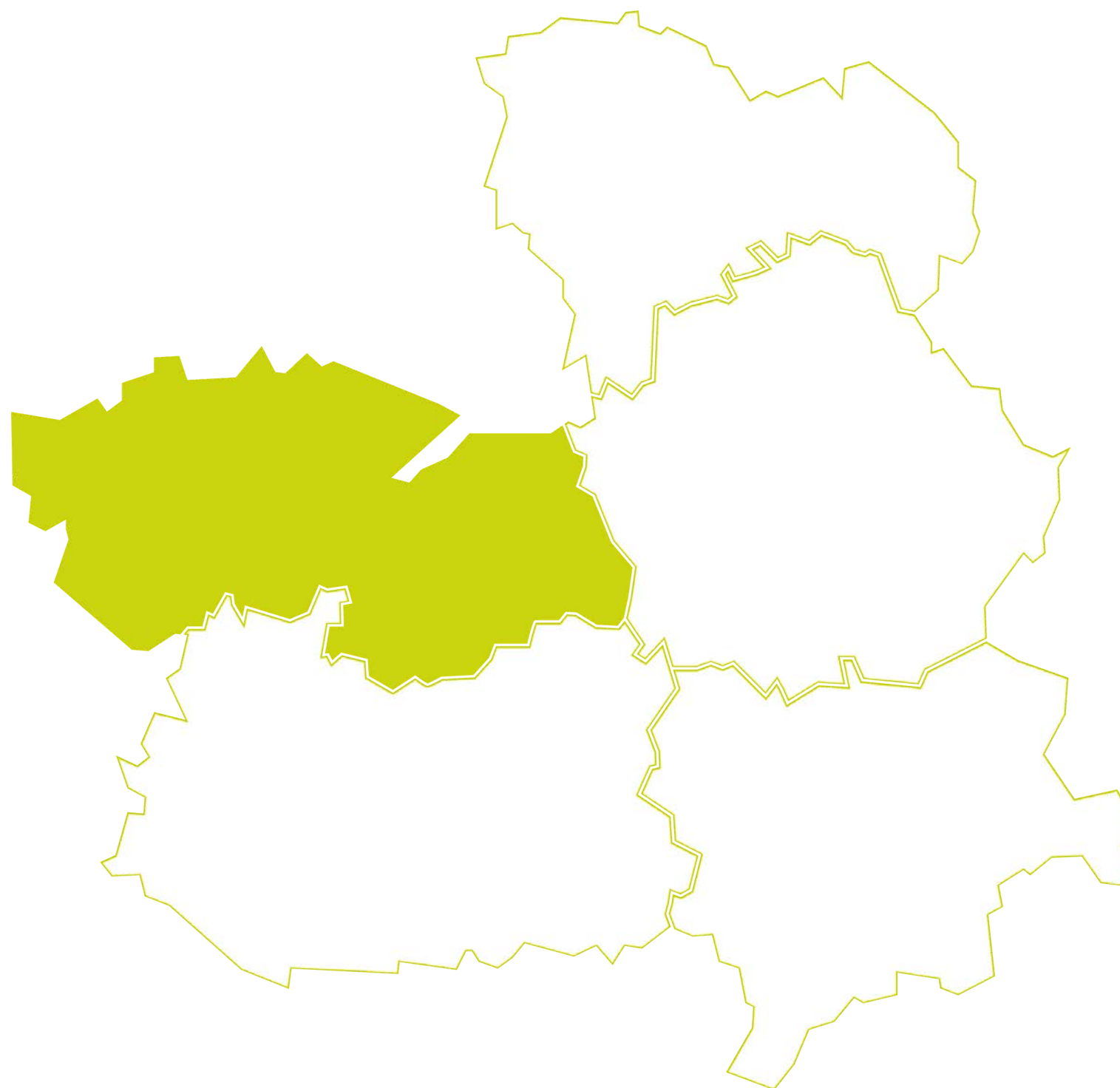
AOVE Tierra Alcarreña

Se elabora con aceitunas de la variedad castellana o verdeja, lo que confiere las características propias y diferenciadas del resto de los aceites. 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. Es un aceite afrutado y aromático, ligeramente picante en boca.



COOPERATIVAS DE TOLEDO



Dirección

Ctra. de Alcázar de San Juan -
Consuegra

Teléfono

925 481 036

Email:

info@calderico.com

Blanco conseguido a partir de una esmerada selección de uvas de la variedad macabeo. Vino amarillo pajizo pálido con ligeras reminiscencias verdosas. En nariz, aromas francos de buena intensidad. Recuerdos a fruta fresca blanca y tropical. Equilibrado en boca, sin puntas y muy frutal.



Calderico Macabeo



Calderico Tempranillo

Tinto elaborado a partir de uvas seleccionadas de la variedad tempranillo. Color rojo violeta intenso. En nariz, aroma de buena intensidad de fruta negra bien madura y grosellas. La entrada en boca redonda, madura y persistente.





Corral de Almaguer

Dirección

Calle Real, 17 -
Corral de Almaguer

Teléfono

925 190 269

Email:

export@altovela.com

Vino tinto tempranillo reserva
De profundo color cereza con
tonos teja, tiene una gran
intensidad aromática a especias
y frutos maduros del bosque
perfectamente ensamblados
con la madera de su crianza. Su
gusto es estructurado y
aterciopelado a la vez que
persistente, lo que le hace muy
agradable en boca. Ideal para
tomar con carnes rojas a la
brasa, carne de caza y quesos
curados



**Campo Amable
Reserva**



**Ñalo!
Espumoso Brut**

Presenta un color amarillo
pálido y brillante y un aroma
cítrico, floral y afrutado. Su
gusto es fresco y suave, con una
fina burbuja que resulta muy
agradable y refrescante en el
paladar. Ideal para tomar con
marisco, pescados y carnes
blancas. Puede tomarse
perfectamente acompañando
comidas como en los brindis
más especiales





Guadamur

Dirección

Calle Camino de la Fábrica s/n -
Guadamur

Teléfono

925 291 112

Email:

tesorodeguarrazar@gmail.com

Aceite de oliva virgen extra
ecológico con Denominación de
Origen Montes de Toledo.



AOVE
Guarrazar Organic



AOVE
Tesoro de Guarrazar

Elaborado a partir de aceitunas
de variedad Cornicabra, se
caracteriza por un frutado verde
intenso en el que destacan
aromas herbáceos junto a notas
de manzana, hoja de olivo,
tomate, almendra verde y
cítricos.





Refinado en aromas, con perfil vegetal y frutal en perfecta integración. En boca es un vino armonioso, fresco, sabroso y equilibrado con un nivel medio de alcohol y un poco ácido. Es vibrante en su recorrido y amable en su final.



Clon 54 - Verdejo

Madridejos

Dirección

Avda. de la Constitución, 146 -
Madridejos

Teléfono

925 460 235

Email:

stmocristo1954@gmail.com



Casa Grande

Elaborado con uvas seleccionadas en su estado óptimo de madurez, siendo además una de las variedades tintas más típicas de la zona, el cencibel. En boca es muy redondo, fresco, amable, goloso y con un tanino dulce y sin espigas. Posee un leve aroma a frutos rojos, así como tonos minerales.



Dirección

Camino de La Malena, s/n -
Navahermosa

Teléfono

925 410 223

Email:

info@cooperativasanmiguel.es

De una transparencia verde y fresca. Con un suave picor y el característico sabor amargo del "Cornicabra", de efecto balsámico y suave textura, nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra mantiene su acidez año tras año en un 0,1 %, dando testimonio del buen oficio de agricultores y molineros y del buen agua, el buen sol y la buena tierra en la que crecen nuestros olivares.



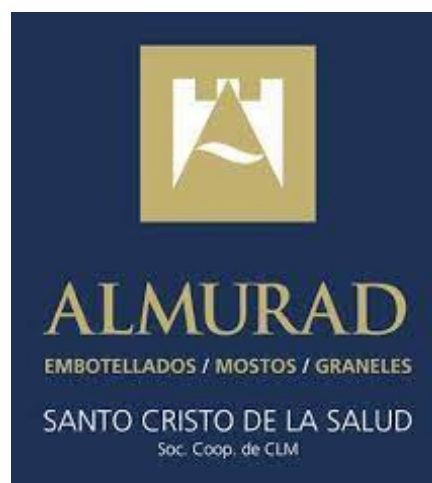
AOVE La Galinda



AOVE La Galinda

De una transparencia verde y fresca. Con un suave picor y el característico sabor amargo del "Cornicabra", de efecto balsámico y suave textura, nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra mantiene su acidez año tras año en un 0,1 %, dando testimonio del buen oficio de agricultores y molineros y del buen agua, el buen sol y la buena tierra en la que crecen nuestros olivares.





Puebla de Almoradiel

Dirección

Prado de la Estación, 5 -
Puebla de Almoradiel

Teléfono

925 178 022

Email:

administracion@almurad.es

Vino blanco afrutado gasificado
con un grado alcohólico de 5,5°



Almurad Frizzante



Almurad Tempranillo

Vino tinto de variedad
Tempranillo. Color intenso,
afrutado con toque a madera,
suave y agradable.





Villafranca de los Caballeros

Dirección

Avda. Herencia, 24 -
Villafranca de los Caballeros

Teléfono

926 578 022

Email:

comercial@velador.es

Vino blanco Airén ecológico.
Brillante, amarillo pálido, de
gran intensidad aromática con
muchoa complejidad
encontramos los
aromas frutales y exóticos.
Vino muy fresco y con buen
volumen en boca. Sensación
afrutada, suave y sedosa que
nos aporta en conjunto,
También resulta muy
refrescante por el pequeño
punto de carbónico natural de la
fermentación de nuestra airén.



Velador



Azafrán Velador

Azafrán con intenso aroma de
color rojo intenso elaborado de
forma artesanal mimado en el
campo y manipulado con suma
delicadeza, ideal para arroces,
guisos y estofados, carnes y
pescados. Producto Gourmet
para deleite de los sentidos.





Villanueva de Alcardete

Dirección

Calle Mayor, 130 -
Villanueva de Alcardete

Teléfono

925 166 375

Email:

administracion@alcardet.com

Color rojo granate bien cubierto con tonos violáceos, aromas a fruta roja (frambuesa, fresa, mora de zarza,...) y también a ciertos tonos especiados. En boca es estructurado, largo con láminas firmes pero redondas, lo que asegura una excelente guarda.



Correcto Tempranillo



Orden de la Real Gana

Brut Reserva Criado 36 meses sobre lías. Color amarillo dorado, limpio y brillante. Burbuja muy fina con formación de persistentes rosarios y corona. En nariz, aromas tostados, amielados y panadería junto con notas cítricas. En boca es fresco, intenso y franco. En postgusto aparecen los complejos aromas de crianza.





Villanueva de Alcardete

Dirección

Camino de La Esperilla -
Villanueva de Alcardete

Teléfono

925 166 350

Email:

info@latue.com

Vino ecológico elaborado con Cabernet sauvignon y Syrah, con crianza en barrica de roble 18 meses. Rojo picota de capa media-alta. Aromas de frutos rojos maduros, con toques especiados de tomillo y nuez moscada. Taninos suaves con un retrogusto placentero muy largo.



Latierra



Latúe

Vino espumoso, ecológico y vegano. Método tradicional (Champenosie) de segunda fermentación en botella. 9 meses de crianza en botella sobre lías. Brut. Color amarillo pálido, limpio y brillante. Burbuja persistente con rosario muy fino. Aromas frescos de panadería, repostería y fruta confitada. Fresco de estructura media.



MAPA DE PRODUCTOS COOPERATIVOS

Escanea el QR



Escanea el QR





cooperativas
agro-alimentarias

Castilla-La Mancha



AGENDA
2030



Castilla-La Mancha



CONSUMO