

Campo de Montiel



Su zona de producción abarca una superficie de olivar de unas 48.375 hectáreas repartidas entre 25 términos municipales de las comarcas agrarias de Mancha, Pastos y Campo de Montiel de la provincia de Ciudad Real, en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

Son elaborados con aceitunas de las variedades de olivo Cornicabra, Picual, Manzanilla y Arbequina.

Son aceites con un máximo de acidez de 0,5 grados, muy estables y resistentes al enranciamiento, presentando aromas en intensidades considerables de frutado verde o maduro (manzana, tomate y otras frutas) destacados y equilibrados, amargos y picantes.