

Montes de Toledo (Toledo y Ciudad Real)



Se produce en unas 31.000 hectáreas de olivar dispuestas en las provincias de Toledo y Ciudad Real. Agrupa a los siguientes municipios:

- Provincia de Toledo:
 - Ajofrín
 - Albarreal de Tajo
 - Alcaudete de la Jara
 - Aldeanueva de Barbarroya
 - Aldeanueva de San Bartolomé
 - Almonacid de Toledo
 - Arges
 - Bargas
 - Belvis de La Jara
 - Burguillos de Toledo
 - Burujon
 - Calera Y Chozas
 - Campillo de la Jara
 - Camuñas
 - Carpio de Tajo (El)
 - Casasbuenas
 - Cebolla
 - Chueca
 - Cobisa
 - Consuegra
 - Cuerva
 - Dosbarrios
 - Espinoso del Rey
 - Estrella (La)
 - Galvez
 - Guadamur

- Guardia (La)
- Herencias (Las)
- Hontanar
- Huerta de Valdecarabanos
- Layos
- Madridejos
- Malpica De Tajo
- Manzaneque
- Marjaliza
- Mascaraque
- Mata (La)
- Mazarambroza
- Menasalvas
- Resegar
- Mocejón
- Mohedas de La Jara
- Montearagon
- Mora
- Nambroca
- Nava de Ricomanillo (La)
- Navahermosa
- Navalmorales (Los)
- Navalucillos (Los)
- Noez
- Olias Del Rey
- Orgaz
- Polan
- Puebla de Montalbán (La)
- Puebla Nueva (La)
- Pulgar
- Retamoso
- Robledo de Mazo
- Romeral (El)
- San Bartolomé de Las Abiertas
- San Martín de Montalbán
- San Martín de Pusa
- San Pablo de Los Montes
- Santa Ana de Pusa
- Sevilleja de La Jara
- Sonseca
- Talavera de La Reina

- Tembleque
- Toledo
- Torrecilla de La Jara
- Totanes
- Turleque
- Urda
- Ventas Con Peña Aguilera (Las)
- Villaminaya
- Villamuelas
- Villanueva de Bogas
- Villarejo de Montalbán
- Villasequilla De Yepes
- Yebenes (Los)
- Yepes

➤ Ciudad Real

- Alcoba
- Anchuras
- Arroba De Los Montes
- Cortijos (Los)
- Fernancaballero
- Fontanarejo
- Fuente El Fresno
- Herencia
- Horcajo De Los Montes
- Labores (Las)
- Luciana
- Malagon
- Navalpino
- Navas De Estena
- Picon
- Piedrabuena
- Porzuna
- Puebla De Don Rodrigo
- Puerto Lapice
- Retuerta del Bullaque
- Robledo (El)
- Villarubia de Los Ojos

El aceite amparado bajo esta denominación se obtiene de la variedad Cornicabra, autóctona de la región.

La producción de aceites es de unos 13,2 millones de Kg de aceite por año.

Presenta un color que va desde el amarillo dorado hasta el verde intenso, de sabor denso en la boca. Afrutado y aromático, con regusto amargo y ligeramente picante.

La producción al año es de unos 20.000 Toneladas al año.

Presenta las siguientes características:

- Acidez: como máximo 0,7°
- Índice de peróxidos: menos de 12
- K270: menor de 0,15
- Humedad: como máximo 0,1%
- Impurezas: hasta un máximo de 0,1 %
- Características organolépticas: frutados, ligero sabor almendrado y muy equilibrado. Su puntuación organoléptica es de cómo mínimo 6,5, lo que indica su alta calidad. Tienen un alto contenido de ácido oleico y bajo de ácido linoleico, con alto contenido en polifenoles totales, de gran estabilidad.