



Catálogo



50 AÑOS  
AOVE  
DEL MEJOR SABOR

A photograph of an olive grove with rows of green olive trees under a blue sky with white clouds. A dirt path leads through the center of the grove.

*Finca La Pontezuela*

**El sabor auténtico  
de los Montes de Toledo**

Finca La Pontezuela es una almazara con **más de 50 años de historia**, dedicada a la producción de **aceite de oliva virgen extra** de la más alta calidad. Fundada en **1974** en **Los Navalmorales**, en pleno corazón de los **Montes de Toledo**, ha logrado posicionarse como un referente en el mundo del AOVE gracias a su respeto por la tradición, el cuidado en cada detalle del proceso de elaboración y su pasión por ofrecer un producto excepcional.

Este **2024 celebramos nuestro 50 aniversario**, un hito que refleja nuestro **compromiso con la excelencia y la calidad**, respaldado por **más de 75 premios nacionales e internacionales**. A lo largo de los años, hemos evolucionado sin perder nuestra esencia, combinando **artesanía e innovación** para garantizar siempre lo mejor.

En Finca La Pontezuela contamos con **tres marcas** que reflejan nuestra dedicación y diversidad. **5 Elementos Gran Selección** es nuestra gama más premium, elaborada con aceitunas de variedades como Cornicabra, Picual, Arbequina, Hojiblanca y Redondilla,

perfecta para los paladares más exigentes. **5 Elementos** mantiene el mismo estándar de calidad con aceites de Picual, Cornicabra y Arbequina. Finalmente, **Finca La Pontezuela** ofrece aceites de oliva virgen extra para el consumo diario, con variedades **Cornicabra y Picual**, avaladas por la **DOP Montes de Toledo**.

Además, somos **pioneros en oleoturismo**, ofreciendo una experiencia única en nuestro **Centro de Interpretación del Olivar**, donde los visitantes pueden conocer la historia y tradición del aceite de oliva a través de **tecnología inmersiva**, como nuestra sala de **realidad virtual** y la **sala 360° estacional**.

A lo largo de cinco décadas, hemos mantenido un enfoque cercano y personalizado, con **la calidad y la innovación** como pilares fundamentales. Seguimos creciendo con la misma **pasión** que nos ha llevado hasta aquí, compartiendo el amor por el olivar y el aceite de oliva con el mundo.



# SIN GU LA RE



SINGULARE  
500 ml

**5 Elementos Singulare** es el culmen a 50 años de dedicación y excelencia en la producción de aceite de oliva virgen extra. Este **aceite de oliva virgen extra premium**, en edición limitada de 970 botellas, representa lo mejor de nuestra historia en Finca La Pontezuela. Un AOVE monovarietal, elaborado con esmero, que conserva los aromas y sabores más puros gracias a un proceso de extracción en frío.

A lo largo de nuestra trayectoria, hemos sido galardonados con **más de 75 premios nacionales e internacionales**, y **5 Elementos Singulare** refleja ese reconocimiento, elevando la calidad a un nuevo nivel. Con su diseño exclusivo y estuche premium, este aceite de oliva gourmet se convierte en una verdadera pieza de coleccionista, ideal para aquellos que buscan un producto excepcional.

Ya sea para regalar o disfrutar en tu propia mesa, 5 Elementos Singulare es una **obra maestra del AOVE**, un tributo a la tradición y a la excelencia que hemos cultivado durante cinco décadas.

Porque no hay dos olivos iguales,  
este AOVE es auténticamente singular.



elementos

by Finca La Pontezuela

SINGULARE

5  
elementos  
by Finca La Pontezuela

# Gran Selección



Nuestra gama **5 Elementos Gran Selección** se elabora únicamente a partir de **aceitunas seleccionadas** de Finca La Pontezuela. Se trata de un AOVE cosechado en su **momento óptimo** de maduración, dando lugar a una complejidad de aromas y sabores excepcional. Para ello, se hacen seguimientos de campo desde el mes de agosto, analizando frutos de diferentes parcelas, y seleccionando aquellos que mejores parámetros muestran.

El objetivo es la **búsqueda de la excelencia**, combinando una gestión exhaustiva del olivar y un control de todas las operaciones básicas del proceso de elaboración en almazara (extracción en frío, filtrado, etc.).

Hablamos de una **edición limitada y muy exclusiva**, de una calidad fuera de lo común. Sin duda alguna, **uno de los mejores AOVE del mundo**.

PICUAL  
500 ml



CORNICABRA  
500 ml



ARBEQUINA  
500 ml



HOJIBLANCA  
500 ml



# Estuches

## Gran Selección



1 x 500 ml



4 x 500 ml



2 x 500 ml



5 x 100 ml



# 5

elementos  
by Finca La Pontezuela



PICUAL | 500 ml



ARBEQUINA | 500 ml



CORNICABRA | 500 ml

**5 Elementos** es un Aceite de Oliva Virgen Extra procedente de un olivar propio y totalmente controlado ubicado en **Finca La Pontezuela**, en el corazón de los Montes de Toledo. Su nombre hace referencia a los **cinco elementos naturales** herederos del pensamiento occidental: tierra, aire, agua, fuego y madera, la de nuestros olivos centenarios.

Se trata de un AOVE elaborado exclusivamente con la primera aceituna de la campaña, recolectada mediante **cosecha temprana** a mediados del mes de octubre. Es decir, cuando el fruto se encuentra en su momento óptimo de maduración, asegurándonos su alto contenido en **polifenoles** (antioxidantes naturales) y garantizando el **máximo verdor y frescor** del aceite 5 Elementos.

Dentro de esta gama de Aceite de Oliva Virgen Extra **5 Elementos** comercializamos tres variedades:

**Cornicabra DOP Montes de Toledo, Picual y Arbequina.**



## Estuches

5 ELEMENTOS



3 x 500 ml



3 x 250 ml

# FINCA LA C PONTEZUELA



La gama **Finca La Pontezuela** representa la esencia del mejor **Aceite de Oliva Virgen Extra**, con un perfil equilibrado en el que destacan notas verdes y maduras, fruto de una recolección en envero. Su frutado, amargo y picante de intensidad media ofrecen una armonía perfecta, pensada para agradar a todo tipo de paladares.

Disponible en las variedades **Cornicabra DOP Montes de Toledo** y **Picual**, se presenta en formatos **Bag in Box** y **Lata**, asegurando una conservación óptima para mantener intactas sus cualidades. Disfruta de un AOVE versátil y lleno de matices, ideal para realzar cada plato con el auténtico sabor del olivar.



Lata Cornicabra 2,5 L



Bag in Box 5 L (variedades CORNICABRA y PICUAL)



# MIEL DE MIL FLORES

## CON MIELATO

La **5 Elementos Miel de Mil Flores con Mielato** es el resultado de una combinación natural única. Procedente de la recolección de néctar de diversas flores silvestres y del mielato producido por ciertos árboles, esta miel presenta una complejidad de sabores y matices difícil de encontrar en otras variedades.

Su color ámbar oscuro con reflejos dorados es indicativo de su riqueza en minerales y antioxidantes. En nariz, se perciben notas florales suaves junto a matices más intensos y balsámicos aportados por el mielato. En boca, el equilibrio entre dulzura y sutiles notas tostadas crea una experiencia sensorial envolvente.

Debido a su composición, esta miel cristaliza lentamente y mantiene una textura fluida y untuosa por más tiempo. Es ideal para acompañar infusiones, potenciar el sabor de quesos curados o aportar un toque especial a salsas y repostería.

Recolectada con métodos tradicionales y respetuosos con el medioambiente, la 5 Elementos Miel de Mil Flores con Mielato conserva intactas sus propiedades naturales, reflejando la biodiversidad y el carácter único de su origen.



Tarro de Miel de Mil Flores con Mielato 500 g

# Cosmética

## 5 elementos

OIL, BATH AND BEAUTY



# BELLEZA Y CUIDADO

CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Descubre el secreto de una piel radiante con nuestra gama facial de cosmética natural, enriquecida con el poder del **Aceite de Oliva Virgen Extra** de Finca La Pontezuela. Nuestra **crema hidratante facial** nutre en profundidad, aportando elasticidad y luminosidad, mientras que el **reparador de nariz y labios** protege y regenera las zonas más sensibles del rostro. Una combinación perfecta para mimar tu piel con ingredientes naturales y antioxidantes.

Hidratante facial



Reparador nariz y labios

# HIDRATACIÓN Y REGENERACIÓN

NATURAL

Cuida tu piel con la hidratación intensa de nuestra gama corporal, elaborada con **Aceite de Oliva Virgen Extra** de la más alta calidad. El **hidratante de manos** suaviza y protege, dejando una sensación sedosa sin residuos grasos. El **regenerador de pies secos** repara en profundidad, aportando alivio y nutrición para unos pies suaves y revitalizados. Dale a tu piel el cuidado que se merece con la pureza de la naturaleza.

Hidratante de manos



Regenerador  
pies secos



# Oleoturismo

A close-up, high-angle shot of a person's head and hands. The person is holding a small, clear glass filled with a golden-yellow liquid, likely olive oil, and is bringing it to their nose to smell it. Their hands are positioned to hold the glass steady. The background is a bright, out-of-focus green, suggesting an outdoor setting with olive trees. The lighting is soft and natural, highlighting the texture of the person's skin and the clarity of the oil.

**Finca La Pontezuela** ofrece una experiencia de **oleoturismo única**, donde los visitantes pueden descubrir de cerca el mundo del **aceite de oliva virgen extra**. En nuestro **Centro de Interpretación del Olivar**, combinamos **tradición e innovación** para mostrar cada etapa del proceso de producción, desde el cultivo del olivo hasta la elaboración de un **AOVE de máxima calidad**. A través de un recorrido **inmersivo**, los asistentes pueden explorar nuestra **almazara**, conocer los métodos de **extracción en frío** y pasear entre **olivos centenarios** que reflejan la riqueza de nuestro entorno.

# CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL OLIVAR



Nuestra **sala de realidad virtual** transporta a los visitantes al **Toledo Tardorromano**, permitiéndoles conocer la historia del aceite de oliva en la cultura mediterránea. Además, la **sala inmersiva 360°** cambia con las estaciones, ofreciendo una experiencia sensorial única que recrea el **ciclo de vida del olivo** a lo largo del año. Cada detalle está diseñado para acercar al público a la esencia de la **producción artesanal** y la **excelencia** que caracteriza a nuestros aceites.

Las **catas guiadas** son otro pilar fundamental de la experiencia, donde nuestros expertos enseñan a identificar matices de

sabor, aromas y variedades, ayudando a apreciar la **calidad de un AOVE excepcional**. También ofrecemos **experiencias personalizadas** para grupos y **eventos corporativos**, adaptando cada visita a las necesidades de nuestros clientes.

**Oleoturismo en Finca La Pontezuela** es una invitación a vivir el aceite de oliva más allá del producto, comprendiendo su **historia**, su **elaboración** y su **importancia** dentro de la **gastronomía** y la **cultura mediterránea**.



ALMAZARA | CENTRO DE INTERPRETACIÓN | RESTAURANTE

Ctra. de Villarejo de Montalbán, Km. 4

45140 – Los Navalmorales (Toledo)



gonzalo.vadillo@lapontezuela.com

info@lapontezuela.com



(+34) 722 21 02 89

(+34) 91 078 23 59

Precios disponible en la web [lapontezuela.com/tienda](https://lapontezuela.com/tienda) con un 15% de descuento aplicando el código

No aplicable a productos con descuento ni acumulable con otras promociones.

[www.lapontezuela.com](https://www.lapontezuela.com)



*Todos los precios ofrecidos no incluyen IVA.*

