

## 1605 • Añejo 10 meses

*De alta expresión, con una amplitud de aromas, sabores y textura inconfundibles.*



### Datos técnicos

**Formatos:** 250 g | 1,5 kg | 3 kg  
**D.O.:** Manchego Artesano D.O.P  
**Ingredientes:** Leche cruda de oveja, fermentos lácticos, extracto de cuajo de cordero y sal  
**PH:** de 5 a 5,4  
**Extracto seco:** 55% mínimo  
**Grasa:** 50% mínimo sobre extracto seco  
**Proteína total sobre extracto seco:** 30% mínimo  
**Escherichia coli:** máximo 1000 col/gr  
**Staphylococcus aureus:** máximo 100 col/gr  
**Salmonella-Shigella:** ausencia en 25 g  
**Listeria Monocytogenes:** ausencia en 25 g  
**Número de registro sanitario:** ES 15.06589/CR CE

Ausencia de leche de cabra o vaca.  
 Todo queso manchego va identificado en una de sus caras planas con una placa de caseína numerada y seriada.

### Elaboración

El proceso de elaboración, totalmente artesanal, permite diferenciar determinados lotes que, según el criterio de los afinadores, van a alcanzar a lo largo del proceso de maduración unas señas de identidad que los van a hacer especiales. Queso manchego artesano, elaborado con leche cruda de ovejas de pura raza manchega, criadas en rigurosas condiciones de higiene y bajo estrictos controles sanitarios. De corteza natural, sin adición de pinturas ni antifúngicos.

### Valor nutricional (por 100 gr.)

Valor energético: 467,0 Kcal / 1954 kJ	De los cuales azúcares: 0,51 g
Proteína: 36,49 g	Grasas: 35,98 g
Hidratos de carbono: 0,51 g	De las cuales saturadas: 18,70 g
	Sal: 1,5 g

### Notas de cata

1605 añejo ofrece un paso boca complejo, con una gran cantidad de matices. Olor limpio, elegante con notas de leche evolucionada y caramelo. Recuerdos a cuero y lana, derivados de leche cruda. Mantiene a pesar de su larga maduración una agradable sensación de mantecocidad y una granulosis harinosa. De sabor muy intenso, suave al principio pero de alta persistencia en boca, como todos nuestros quesos. Aromas limpios animales y un regusto picante muy agradable que aparece al final, acompañado de notas de frutos secos (avellanas ligeramente tostadas) y notas de caramelo.

### Premios

Great Taste 2019: ORO  
 World Cheese Awards 2021/22: ORO  
 Mondial du Fromage 2025 PLATA