

LE GUIDE DI  
CUCINA VINI

# L'extravergine

GUIDA AI MIGLIORI OLI DEL MONDO DI QUALITÀ ACCERTATA

## 2006

a cura di Marco Greggia



OLIO EXTRAVERGINE

## Marqués de Valdeuza



- 200 m. - 1,1 m.
- specializzato  
abbinato
- morisca (35%), arbequina (30%), picual (30%),  
hojiblanca (15%)
- brucatura a mano e meccanica
- sì
- ciclo continuo
- fruttato leggero
- da 10,01 € a 12,00 € - IT, 0,500

ACETI DI OLIVA VIRGEN EXTRA

REGOLAMENTO ARBOSOLAR, SECCO, PICOLO

**E**sordio in Guida per l'azienda La Canaleja di Alonso Alvarez de Toledo y Urquijo, situata a la Finca Perales de Miraflores che appartiene alla famiglia Alvarez de Toledo da molte generazioni. Questa bella tenuta si estende per 400 ettari, 200 dei quali destinati all'oliveto specializzato dove dimorano 43 mila piante di varietà arbequina, hojiblanca, morisca e picual, e dalle quali nell'ultima campagna olearia sono stati raccolti 5 mila quintali di olive, pari a 700 ettolitri di olio extravergine di oliva. Unica la selezione proposta, l'Extravergine Marqués de Valdeuza, ottenuto da un blend delle varietà aziendali. Si presenta alla vista di un bel colore giallo dorato intenso con leggeri riflessi verdi, amido. All'olfatto è ampio e complesso, caratterizzato da amari toni di carciofo, pomodoro acerbo e sentori aromatici di basilico, origano e rosmarino. In bocca è potente e morbido, dotato di ricchi toni di ortaggi freschi e mandorla dolce in chiusura. Amaro e piccante contenuti e ben dosati. È eccellente su crostacci al vapore, marinare di pesce persico, insalate di riso, passati di verdura, primi piatti con funghi porcini, pesci arrosto e carni rosse ai ferri.

### La Canaleja

06300 Mérida (Badajoz)  
Autovía de Extremadura A5 Km 360  
Tel. + 34 91 3191508 - 924 319913  
Fax + 34 91 3084034 - 924 319913  
E-mail: [contact@marquesdevaldeuza.com](mailto:contact@marquesdevaldeuza.com)  
Web: [www.marquesdevaldeuza.com](http://www.marquesdevaldeuza.com)