

# Marqués de Valdeuza, mejor aceite de oliva virgen extra de España en la categoría frutado maduro

abril 18th, 2011 → 7:13 pm @ m.

**Marqués de Valdeuza ha obtenido el premio al mejor aceite de oliva virgen extra en la categoría de “Frutado Maduro” que el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino concede anualmente. Dicho galardón es probablemente el de mayor importancia que se concede en España a los productores de aceite de oliva virgen extra.**



El Marqués de Valdeuza marcó desde un principio unas pautas muy claras, cuyo único objetivo era obtener la máxima calidad posible. A lo largo de estos años, su aceite de oliva ha ido convirtiéndose en un referente de calidad, tanto en España como en los más de 20 países donde está presente, obteniendo importantes premios en algunos de ellos. Este premio viene a confirmar y a reforzar dicha trayectoria.

Se elabora en la finca que el Marqués de Valdeuza tiene en las proximidades de Mérida, donde cuenta con su propio olivar (Morisca, Arbequina, Picual y Hojiblanca) y almazara respondiendo al concepto de “aceite de pago”. El control sobre la producción es total, se le da una enorme importancia a la conservación del medio ambiente y el cultivo se llevan a cabo utilizando métodos respetuosos con la naturaleza. En dicha finca cuentan con su propios viñedo y bodega, y siguiendo la misma filosofía, se elaboran unos vinos de gran calidad.

Marqués de Valdeuza es un aceite de oliva virgen extra frutado intenso de aceituna, con mezcla de notas verdes y maduras. Destacan la manzana y el tomate verde, la hierba y la alloza con intensidad ligera, y con mayor intensidad en las notas de otras frutas maduras y la almendra, también madura. En boca es de entrada muy dulce, ligeramente amargo, algo más picante y muy almendrado, en un conjunto muy equilibrado.