

[Portada](#) > [Yo Dona](#) > [Gastronomía](#)

EL ALIÑO DE LA SEMANA

El mirlo dorado



Mérula. A.O. V. Extra. Mérida. Badajoz.

Actualizado martes 05/05/2009 18:54 (CET)



PAZ IVISON

Tan español como el refranero es el aceite de oliva y si un mirlo blanco es algo excepcional, este mirlo que presentamos lo es aún más, porque es dorado.

Mérula (mirlo en latín) es el otro gran aceite de oliva virgen que se elabora en la finca Perales de Miraflores, en Mérida, propiedad de la familia del Marqués de Valdueza desde hace siglos, y hermano del que lleva el título, el aceite de oliva virgen extra Marqués de Valdueza, en botella de cristal.

Mérula se viste de lata de lujo, de precioso diseño, ganador del Mobius Awards -los Óscar del diseño- en Los Ángeles, California. Procede de los mismos olivares, la única diferencia es que las aceitunas se han cosechado un poco más tarde, han madurado un poco más, por tanto, el aceite es más suave, menos potente en boca.

Es el aceite óptimo para salsas mahonesas. Desde hace generaciones, la familia Álvarez de Toledo propietaria de esta gran finca extremeña, se ha dedicado al cultivo del olivar, y a la ganadería de vacas y ovejas. Tras la modernización de su almazara en el año 2002, decidieron crear su marca propia y hace tres años escasos, sacaron al mercado esta joya, este mirlo dorado llamado Mérula para complementar al marqués de Valdueza.

Ambos son fruto de la selección de **las mejores aceitunas de las variedades arbequinas, picual, hojiblanca y morisca**. Esta última es una aceituna completamente autóctona, muy pacense, muy de Badajoz, poco conocida fuera de sus fronteras extremeñas, de gran calidad y que dota al aceite de una personalidad propia muy de agradecer en estos tiempos de globalizaciones sensoriales. **Se presentan en latas de medio litro, dos y medio y cinco litros.** Para todas las necesidades.