



MARQUÉS DE VALDUEZA



INTENSITÉ MODÉRÉE

●●●○ AMERTUME
●●●○ PIQUANT

Notes aromatiques /



La famille Álvarez de Toledo est propriétaire du domaine Perales, où elle produit son huile depuis 1624. Le domaine où se trouve le moulin du marquis occupe plusieurs milliers d'acres, dont environ 450 sont consacrés à l'oléiculture. Il y a à peu près 15 ans, le marquis a modernisé sa production d'huile d'olive en remplaçant ses vieux oliviers par des arbres des variétés Arbequina, Hojiblanca, Picual et Morisca. Cette dernière variété est précisément originaire du domaine du marquis et ne pousse que dans une petite région de l'Estrémadure. La maison produit également l'huile Merula.



« Versez-en généreusement sur une salade caprese, qui se compose de tomates fraîches, de basilic et de mozzarella de bufflonne. Elle est également excellente dans le gaspacho. »
– Fadrique Álvarez de Toledo



10 % MORISCA
38 % ARBEQUINA
25 % HOJIBLANCA
27 % PICUAL

3 AU 19 OCTOBRE

290 M

43 000 OLIVIERS

30 000 L

ÉCORESPONSABLE

ACIDITÉ 0,07
PEROXYDES 7,1
POLYPHÉNOLS 464

✉ Nouveau système qui refroidit la pâte d'olive dans le malaxeur. Production réduite mais qualités organoleptiques de l'huile grandement accrues. Filtration en début de processus : empêche tout contact de l'huile avec la matière organique et l'humidité, qui peuvent altérer la qualité de l'huile.

\$\$ 25 \$ À 30 \$

56

MERULA



INTENSITÉ DÉLICATE

●●●○ AMERTUME
●●●○ PIQUANT

Notes aromatiques /



Le mot espagnol *merula* signifie merle noir, et l'œil brillant de cet oiseau annonce une huile aux arômes herbacés. De fait, son attaque en bouche est très douce et comporte des notes d'herbe verte fraîchement coupée. Son goût est persistant et évoque d'abord les amandes, puis une amertume un peu épicée. On distingue aussi la tomate, l'artichaut, l'amande verte et, légèrement, la banane. Son profil de saveur ressemble à celui de sa cousine, la Marqués de Valdepeña, mais en nuances moins prononcées.



« Idéale sur des poissons blancs et des légumes grillés et aussi dans le baba gannouj (caviar d'aubergines). »
– Fadrique Álvarez de Toledo



10 % MORISCA
38 % ARBEQUINA
25 % HOJIBLANCA
27 % PICUAL

14 AU 28 OCTOBRE

290 M

43 000 OLIVIERS

35 000 L

ÉCORESPONSABLE

ACIDITÉ 0,14
PEROXYDES 6,9
POLYPHÉNOLS 397

✉ Mari Paz Aguilar, l'oléologue la plus réputée d'Espagne actuellement, est responsable de l'assemblage. Dans l'oléiculture, nouveau système d'irrigation par goutte à goutte adapté aux cultivars.

\$ 15 \$ À 24 \$

57