

GOLFSENIOR

REVISTA OFICIAL DE LAS ASOCIACIONES
ESPAÑOLAS DE SENIORS DE GOLF



El fogón

Marqués de Valdeuza. En un principio fue Dauro de L'Empordà. La bodega riojana Roda abrió con esa marca un camino para los aceites de excepcional calidad. Le siguió, en Navarra, Abbae de Queiles y no tardó mucho en incorporarse la finca toledana del Marqués de Griñón. Formaron un selecto club, Grandes Pagos de Olivar, que solo una vez ha abierto sus puertas para recibir a este aceite extremeño. Es un moderno proyecto que apuesta por cuatro variedades. La potencia y longevidad de la picual resaltan la elegancia de la frágil arbequina. La composición incluye también hojiblanca y una variedad local, la morisca. Con ellas se logra un fragante aceite dominado por notas frescas (hoja verde, hierba recién cortada) y alguna especia (pimentón). Es esbelto, suave y delicado en el ataque. Le sigue un largo recorrido y lo completa un final -casi picante y delicioso- en el que reaparecen esos tonos especiados que le otorga una sugerente complejidad.

