

L'extravergine

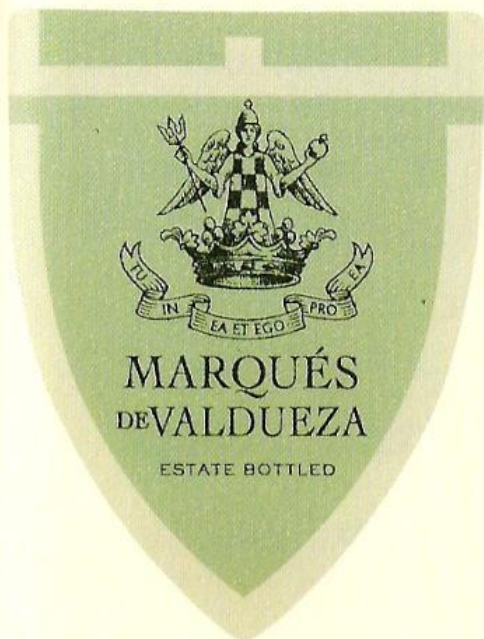
GUIDA AI MIGLIORI OLI DEL MONDO DI QUALITÀ ACCERTATA

2007

a cura di Marco Dreggia

OLIO EXTRAVERGINE

Marqués de Valdueza



250 m. - s.l.m

specializzato
alberellomorisca (35%), arbequina (30%), picual (20%),
hojiblanca (15%)

brucatura a mano e meccanica



si



ciclo continuo



fruttato intenso



da 18,01 a 22,00 € - It. 0,500

La Canaleja

Carretera Extremadura N-5 Km 360
06800 Mérida (Badajoz)

Tel. + 34 91 3191508 - 924 319913

Fax + 34 91 3084034 - 924 319913

E-mail: contact@marquesdevaldueza.comWeb: www.marquesdevaldueza.com

Si conferma anche in questa edizione della Guida la Canaleja di Alonso Alvarez de Toledo y Urquijo, Marchese di Valdueza. Di proprietà della famiglia Alvarez de Toledo da molte generazioni, questa bella tenuta si estende per 400 ettari, 200 dei quali destinati all'oliveto specializzato dove dimorano 45mila piante di varietà arbequina, hojiblanca, morisca e picual dalle quali nell'ultima campagna olearia sono stati raccolti 5mila quintali di olive, pari a 650 ettolitri di olio extravergine. Unica la selezione proposta, l'Extravergine Marqués de Valdueza che appare alla vista di un bel colore giallo dorato intenso con delicati riflessi verdolini, limpido. All'olfatto si presenta complesso e molto fine, caratterizzato da ampi toni di carciofo, cardo selvatico, lattuga e sentori di erbe balsamiche, con netto ricordo di menta e origano. In bocca è potente e morbido, dotato di ricchi toni di ortaggi freschi, mela golden e mandorla dolce in chiusura. Amaro e piccante contenuti e ben dosati. È eccellente su crostacei al vapore, marinate di salmone, insalate di farro, zuppe di legumi, primi piatti con funghi porcini, pesci di scoglio in umido e carni rosse al forno.