

fuera de serie

Un aceite de premio

15-04-2011

Cristina Martín Frutos

Su sabor equilibrado ha sido la clave para que Marqués de Valdeza haya recibido uno de los premios que el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) otorga anualmente a los mejores aceites de oliva vírgenes. En concreto, ha sido reconocido en la categoría de 'frutados maduros', es decir, los procedentes de la recolección más temprana, que son más densos y con un color verdoso.

El MARM ha valorado en él las notas de manzana y tomate verde y hierba, "que dan como resultado una intensidad ligera que, en boca es de entrada muy dulce, ligeramente amarga, algo más picante y muy almendrada", explican los portavoces del ministerio sobre este aceite.

El Marqués de Valdeza se elabora en la finca que la familia tiene en las proximidades de Mérida, donde cuenta con su propio olivar (con variedades de aceituna morisca, arbequina, picual y hojiblanca) y almazara, respondiendo al concepto de 'aceite de pago' y en la que también poseen viñedos y bodega.

Los propietarios de la marca han recibido el galardón con satisfacción y opinan que el reconocimiento valora su esfuerzo por convertirse en referente de calidad en el mundo de los aceites y viene a confirmar y reforzar su trayectoria tanto en España como en los más de 20 países donde está presente.

Más info: www.marquesdevaldeza.com

