



« Los tipos de aceite de oliva ( IV Seminario Guatemala)

## Marqués de Valdueza, un AOVE bien ensamblado.



Marqués de Valdueza

La creación de un AOVE de alta gama mediante la combinación de dos o más aceites de distintas variedades, es algo que requiere grandes dosis de conocimiento, experiencia e intuición, y por descontado una excelente nariz y un sensible paladar.

Lograr que las diferentes notas o descriptores de cada aceite se sumen de forma nítida y equilibrada, sin que se solapen o se confundan en un frutado de carácter indefinido, es un reto adicional que afrontan cada campaña los productores de esta clase de AOVE.

Cristino Lobillo lo resuelve con maestría, año a año, para Marqués de Valdueza, firma extremeña que es ya un referente entre los mejores aceites de calidad virgen extra españoles.

Una generosa porción de aceite de arbequina y porcentajes menores y muy semejantes de picual, hojiblanca y morisca se combinan en Marqués de Valdueza 2010-11.

En mi percepción subjetiva presenta un complejo frutado de aceituna verde, de intensidad media alta, donde destacan las notas de manzana verde, de tomate, de ramas y de almendra verde; en boca es dulce, almendrado de alloza, ligeramente amargo y algo más picante. Muy bueno.

[AOVE](#), [aroma](#), [cata](#), [frutado](#), [sabor](#)

Esta entrada fue escrita el 16 Marzo 2011, 18:24 y archivada en [Catas de Aceites de Oliva Vírgenes](#). Puedes seguir las respuestas en esta entrada a través de [RSS 2.0](#). Puede [dejar una respuesta](#), o hacer [trackback](#) desde su propio sitio.