

EL TOP

Los diez mejores aceites de oliva virgen extra

Fundamental en la dieta mediterránea, registra una revolución gracias a pequeñas almazaras artesanales que cuidan todo el proceso de elaboración, desde la recolección al prensado

CARLOS MARIBONA

MARQUÉS DE VALDUEZA

En su finca de Mérida, la familia Álvarez de Toledo elabora este aceite de oliva virgen extra de especial calidad cuya clave está en el trabajo que se realiza en el olivar. Se compone de cuatro variedades (hoji-

blanca, arbequina, picual y morisca). El del último año presenta notas de plátano, almendra, manzana verde y hierba recién cortada. Muy adecuado para pescados azules, salsas, gazpacho y, especialmente, aliñar ensaladas.



Botella de 500 ml.:
15 €. www.marquesdevaldehaza.com

