

TREND & FASHION



Marqués de Valdeueza

The new production of extra virgin olive oil Marqués de Valdeueza y Merula is probably the best quality vintage that has been obtained in recent years in the Marquis of Valdeueza's estate and oil mill in Merida. Its eponymous wine is produced here as well, and has achieved great recognition, both in the Spanish market as in foreign markets.

This clearly reflects the yearly goal of this family: to improve the quality of past vintages. Much of the success is due to the work in the olive groves, where the great climatic conditions and the management of hydric stress in the trees thanks to a Scholander camera have helped to highlight the organoleptic characteristics of the Marqués de Valdeueza extra virgin olive oil. The advance in the harvest date in comparison to previous vintages has also helped to enhance the excellence of the olive oil obtained, even if, as expected, it has been at the expense of the quantity achieved.

Of the four varieties that make up the Marqués de Valdeueza extra virgin olive oil (hojiblanca, arbequina, picual and morisca), it is worth noting this year the exceptional quality of the latter, which brings a very particular distinction touch. Its delicious banana, almond, green apple and freshly cut grass notes make the Marqués de Valdeueza

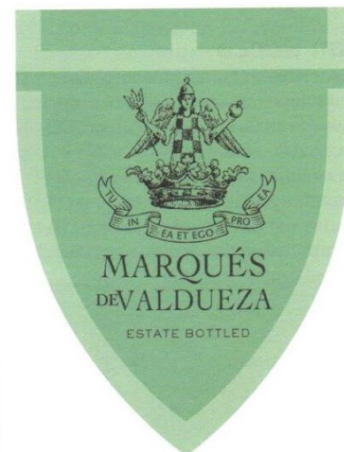
extra virgin olive oil a magnificent accompaniment for blue fish, sauces, gazpacho and salad dressings such as the delicious one made with potatoes, cod and orange.

Marqués de Valdeueza has a unique style characterized by powerful aromas, balance and elegance. It is present in more than 30 countries as well as in the best restaurants and gourmet shops. In Russia it can be found, among others, in the Azbuka chain stores.

Twenty-five years ago we started an exciting project of transformation and modernization in our Perales estate, in Merida. As a result we obtained our extra virgin olive oil Marqués de Valdeueza.

Another achievement we got were our wines and vineyard. After analyzing the estate's soil, selecting the best areas and choosing the varieties which, with the assistance of experts, we found to be the most suitable for the land, the climate and the type of wine that we wanted to create, 18 hectares of cabernet sauvignon, syrah and merlot were sowed. Its evolution has been very positive and our wines have been present in the best restaurants and shops in the world during the last ten years.

The wine creator is Dominique Roujou de Boubée. PhD in Enology from the University of Bordeaux, Grand Prix prize for research work 2003 from the Amorim Academy and collaborator of



masters of the wine world such as Jean-Claude Berrouet and Denis Dubourdieu in France, or Alvaro Palacios in Spain.

As a general rule, the Marqués de Valdeuza wine has visually an intense blackcurrant color with purple hues. The nose is intense, fruity (strawberry, blackcurrant, blackberry cream), floral and resinous (red pepper), spicy (black pepper and clove) and empyreumatic (coffee, smoked, roasted). The attack on the palate is fleshy and silky. It is dense, tasty with a great balance which highlights its freshness. The wood tannins are well integrated. It is a wine with personality. A highly appreciated wine, very well recognized both at the national and international level.

Marqués de Valdeuza

La nueva cosecha de aceite de oliva virgen extra Marqués de Valdeuza y Merula es probablemente la añada de la mejor calidad que se ha producido en los últimos años en la finca y almazara que el Marqués de Valdeuza tiene en Mérida, en la que además se producen unos vinos del mismo nombre que han conseguido gran reconocimiento en los mercados españoles y en el extranjero.

Es un claro reflejo del objetivo que la familia se impone todos los años: superar la calidad de las añadas anteriores. Gran parte del éxito se debe al trabajo en el olivar, donde las buenas condiciones climáticas y el manejo del estrés hídrico del árbol por medio de una cámara Scholander han permitido potenciar las características organolépticas del aceite de oliva virgen extra Marqués de Valdeuza. El adelanto en la fecha de recolección con respecto a añadas anteriores también ha ayudado a potenciar la excelencia del aceite de oliva obtenido, aunque haya sido, como corresponde, en detrimento de su cantidad.

De las cuatro variedades que componen el aceite de oliva virgen extra Marqués de Valdeuza (hojiblanca, arbequina, picual y morisca), cabe destacar este año la excepcional calidad de esta última que le da un toque de distinción muy particular. Sus deliciosas notas a plátano, almendra, manzana verde y hierba recién cortada hacen de Marqués de Valdeuza un magnífico acompañante para pescados azules, salsas, gazpacho y aliños de ensaladas como la deliciosa de patata con bacalao y naranja.

Marqués de Valdeuza tiene un estilo propio en el que predominan la potencia de los aromas, el equilibrio y la elegancia. Está presente en más de 30 países y en las mejores tiendas *gourmet* y restaurantes. En Rusia se puede encontrar, entre otras, en la cadena de

tiendas Azbuka.

Hace veinticinco años, empezamos un apasionante proyecto de transformación y modernización en nuestra finca Perales, en Mérida. Parte del resultado es nuestro aceite de oliva virgen extra Marqués de Valdeuza.

La otra parte son nuestros vinos y viñedo. Tras analizar el suelo de la finca, seleccionar las mejores zonas y elegir las variedades que, con la ayuda de expertos, creímos que eran las más aptas para la tierra, el clima y el tipo de vino que queríamos crear, se procedió a plantar 18 hectáreas de cabernet sauvignon, syrah y merlot. La evolución ha sido muy positiva, y desde hace diez años, nuestros vinos están presentes en los mejores restaurantes y tiendas del mundo.

El padre de la criatura es Dominique Roujou de Boubée. Doctor en Enología por la Universidad de Burdeos, Gran Premio de la Academia Amorim al mejor trabajo de investigación enológica 2003 y colaborador de maestros del mundo del vino como Jean-Claude Berrouet y Denis Dubourdieu en Francia o Álvaro Palacios en España.

Por regla general, el vino Marqués de Valdeuza presenta visualmente un intenso color casis con reflejos púrpuras. En nariz es intenso, afrutado (fresa, casis, crema de mora), floral y resinoso (pimienta roja), especiado (pimienta negra y clavo) y empyreumático (café, ahumado, tostado). El ataque en boca es carnoso y el tanino es sedoso. Es denso, sabroso y con un gran equilibrio en el que destaca su frescura. Los taninos de la madera están muy bien integrados. Es un vino con personalidad propia. Vino muy valorado y muy bien puntuado a nivel nacional e internacional.

Marqués de Valdeuza

Нынешний урожай оливок для изготовления нерафинированного оливкового масла марок Marqués de Valdeuza и Merula, пожалуй, превзошел по качеству все урожайные сборы последних лет. Помимо собственного производства масла, на территории поместья, находящегося во владении маркиза де Вальдуссы в Мериде, также выпускается одноименное вино, уже заслужившее безоговорочное признание на испанском и мировом рынках.

Ежегодно представители семейной династии стремятся к достижению одной единственной цели: повысить качество предыдущего урожая. Большая часть успеха объясняется качеством полевых работ в

оливковых рощах, помещенных в условия благоприятного микроклимата и оборудованных камерой давления Scholander, благодаря которой поддерживается водный баланс деревьев и улучшаются органолептические характеристики производимого нерафинированного оливкового масла. В этом году вследствие более раннего сбора оливок по сравнению со сроками предыдущего урожая удалось усовершенствовать качество полученного масла, хотя и не без соответствующего снижения его количественных показателей.

Из четырех разновидностей оливок, используемых для изготовления нерафинированного масла Marqués de Valdeuza («охибланка», «арбекина», «пикуаль» и «мориска»), особенно отмечается превосходное качество и специфический вкусовой нюанс последнего сорта. Благодаря изысканному привкусу банана, миндаля, зеленого яблока и аромату свежескошенной травы Marqués de Valdeuza является замечательным дополнением к голубой рыбе, гаспачо, различным соусам и заправкам для любого салата, например, из картофеля, трески и апельсина.



TREND & FASHION

Marqués de Valdeuza – синоним индивидуального стиля, насыщенных ароматов, гармонии вкуса и утонченности. Фирменное масло представлено в престижных магазинах гурмэ и ресторанах на территории более 30 стран мира. В России продукт реализуется преимущественно в сети магазинов «Азбука вкуса».

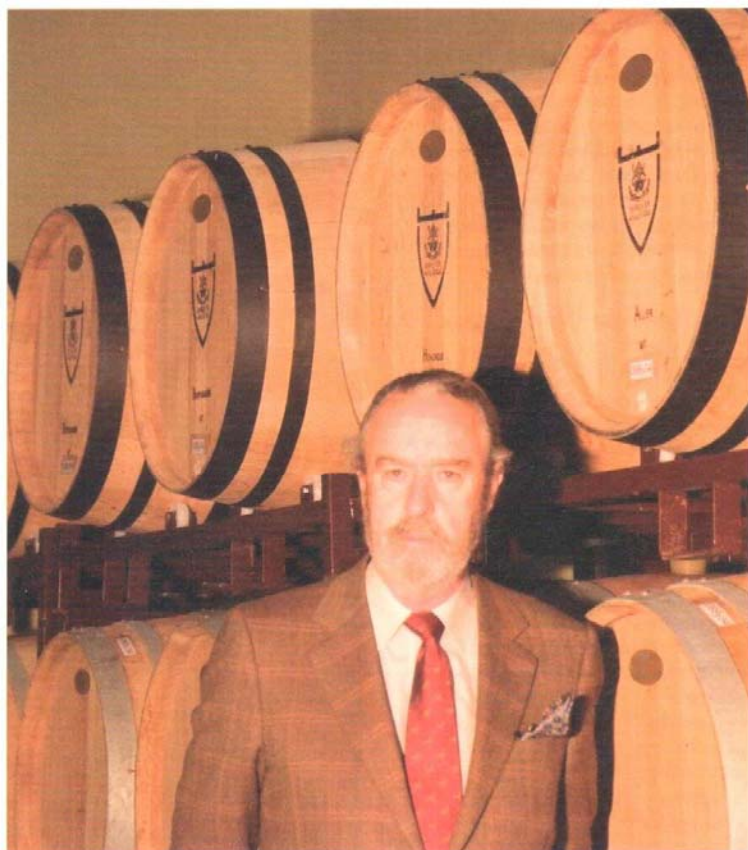
Итак, результатом интереснейшего проекта по реструктурированию и модернизации поместья Perales (пров. Мерида), запущенного 25 лет назад, сегодня является нерафинированное оливковое масло Marqués de Valdeuza.

Дополнительная гордость предприятия – вино и виноделие. В рамках совместной работы с экспертами и в результате проведенного анализа почвы поместья, определения ее наилучших участков и отбора наиболее приемлемых сортов винограда согласно почвенным и климатическим особенностям, а также ожидаемому винному напитку, были засажены 18 гектаров такими разновидностями, как «каберне совиньон», «сира» и «мерло». Производство вина имело такое благоприятное развитие,

что вот уже на протяжении 10 лет торговая марка пользуется большим успехом в лучших ресторанах и магазинах во всем мире.

Родоначальником производимого вина является Доминик Ружу де Бубе – доктор энологических наук (Университет Бордо), лауреат первой премии Академии Amorim за лучшую исследовательскую работу в области энологии в 2003 году и партнер таких мастеров виноделия, как Жан-Клод Берруэ и Дени Дюбурдые (Франция) и Альваро Паласиос (Испания).

Как правило, вино Marqués de Valdeuza визуально отличается насыщенным смородиновым цветом с пурпурным оттенком. Оно обладает ярким цветочным, ягодным (клубника, смородина, пюре из ежевики), острым (красный перец) и пряным (черный перец, гвоздика) ароматом с нотками кофе, смолы, дыма и древесного угля. Полнотелое вино с шелковистой структурой. Плотное, сбалансированное и приятное на вкус. С ярко ощутимой свежестью и с текстурой, обогащенной танинами дерева. Вино, имеющее неповторимую индивидуальность. Популярное и высоко признанное на испанском и зарубежном рынках.



**Bodega y Almazara
Marqués de Valdeuza**
C/Fortuny nº 19, 1º dcha
28010 Madrid
Tlf.: +(34) 913 191 508
Móvil: +(34) 646 060 789