

Marqués de Valdueza llega cargado de novedades

25.03.17 | 15:10. Archivado en [Aceites y vinagres](#), [Postres, dulces](#)



Aceite de oliva virgen extra, vinos tintos, vinagre del vino tinto, carne de **Ávila**... La capacidad de elaborar productos de calidad se multiplica y en primer lugar les quería comentar acerca de una interesante novedad: la

miel **Marqués de Valdueza** que añade un eslabón más a la cadena de productos artesanos que el **Marqués de Valdueza** produce en sus fincas de **Extremadura** y **Ávila**.

En todos los productos de **Marqués de Valdueza** siempre se busca la excelencia organoléptica y su elaboración mediante procedimientos que sean lo más respetuosos que sea posible con el medio ambiente que los rodea. El trabajo de las abejas, no sólo finaliza en este caso con un producto excelente, sino que además, como bien sabemos y hecho cuya continuidad nos preocupa a muchos, realizan un trabajo de polinización fundamental para el ecosistema en el que habitan. La presencia de colmenas y la producción de miel, ha sido una constante y es algo característico del paisaje de las

fincas del **Marqués de Valdeueza**, así como lo fue en el caso de sus antepasados.

Pues bien ahora nos encontramos con diferentes productos a cuál mejor: miel de encina, **brezo**, azahar y milflores, todas ellas mieles extraídas mediante la utilización de métodos tradicionales que permiten obtener un producto final de una calidad organoléptica excelente que podrán degustar de modo muy placentero y variado, en combinación de otros

productos o en la **delectación morosa** de una cata de miel pura sin más aditamentos. Cada una de las mieles, en un vote de 250 gramos, tiene un precio de 5,70 €.



Pero, como les decía arriba, hay más novedades, y productos que reiteran su presencia en el mercado cada vez con mayor empuje. Así, podemos comentar que **William Sonoma**, la prestigiosa cadena de tiendas de **Estados Unidos**, ha incluido entre su selecto surtido de productos la botella de aceite de oliva virgen extra **Marqués de Valdeueza**. Y es que la gran calidad del aceite de oliva, su elegante diseño y el magnífico reconocimiento que la marca, según nos cuentan, tiene en **Estados Unidos**, permitieron llegar a este acuerdo entre las dos empresas.



Y ello coincide con la nueva cosecha 2016/17 de aceite de oliva virgen extra **Marqués de Valdeueza**, puro #aove, que ha sido excelente. Esto se ha debido fundamentalmente a dos motivos: a un exhaustivo trabajo en el campo y a la completa remodelación de la almazara con maquinaria **Pieralisi**. La nueva cosecha es muy frutada, con notas a fresco y hierba recién cortada. De entrada, se presenta dulce, con un posterior amargor y un toque final de picante. Se aprecian sensaciones a tomate, almendra verde, plátano y vainilla.

El PVP de la botella de 500 ml. es de 16 €, y el de Merula, igualmente excelente, de 7 €.

En cuanto al vinagre **Marqués de Valdueza**, debe conocerse que proviene de una pequeña elaboración artesanal que utiliza como base el vino de su bodega. Se utiliza el método **Orleans** y el paso por barricas de roble francés es de 36 meses. Es un vinagre limpio y brillante, de color miel. Su aroma es intenso y muy complejo, con un fondo de madera tostada acompañado por toques de vainilla, especiado a hinojo y regaliz e incluso algo de almendra madura. El PVP de la botella de 250 cl. es de 7 €.

En cuanto a los vinos, convendría destacar la gran acogida de la añada 2015 del vino **Valdueza**, una excelente añada muy fresca y fácil de beber. El precio del vino **Marqués de Valdueza** Etiqueta Roja es de 15 € y el del vino **Valdueza El Mirlo** es de 7 € la botella.

En segundo lugar, hay que hacer hincapié en la complejidad, elegancia y persistencia de la nueva añada del Gran Vino de Guarda 2008 que acaba de salir al mercado. Su precio es de 22 €.

