ABC
VIERNES, 12 DE ABRIL DE 2019
WWW.ABC.ES

ESPECIAL ACEITE de OLIVA

Sabroso, saludable... las virtudes de un «superalimento»

La proyección exterior de un producto «Marca España»

Selección de compañías especializadas

Bodega y Almazara Marqués de Valdueza

Calidad, historia e innovación

El aceite de oliva virgen extra Marqués de Valdueza, proviene de una finca/pago en Mérida donde existe un control absoluto sobre el olivar y la almazara. El Marqués de Valdueza además produce en dicha finca vino tinto, vinagre y miel.

En la finca hay olivos de las variedades Morisca, Arbequina, Hojiblanca y Picual, y se hace un «coupage» de estas cuatro variedades que da lugar a un aceite de oliva de nariz profunda en tonos verdes matizados por notas de almendra. Destacan manzana, pera y plátano verde, perfectamente aunados en una aceituna en máxima plenitud que dejan paso a tonos de hierba recién cortada. Presenta en boca una suavidad sutil, un amargo ligero y acoplado con un leve picante más intenso.

El Marqués de Valdueza, por encima de todo busca la máxima calidad de sus productos, como ha quedado reconocido en los círculos gastronómicos más importantes a nivel mundial.

Tfno.: 91 319 1508
Ctra. Extremadura A-5, km. 360 06800 Mérida (Badajoz)
contact@marquesdevaldueza.com
www.marquesdevaldueza.com