

PUBLIRREPORTAJE

Cinco de los mejores aceites de oliva de España

Cada vez más estudios ratifican los beneficios y excelentes propiedades de este «oro líquido»

Cada vez más estudios ratifican los beneficios y excelentes propiedades del **aceite de oliva** y aún más en su variedad Virgen extra. Un líquido «premium» que, además, es un pilar del sector agrícola español. Estos son cinco ejemplos de algunos de los mejores aceites de oliva de España.



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

[VER LOS 15 COMENTARIOS](#)