

Los mejores aceites virgen extra

DE UNA A OTRA PUNTA DEL TERRITORIO NACIONAL, LA ÉLITE DEL CONOCIDO COMO "ORO LÍQUIDO" ESPAÑOL NOS MUESTRA LAS CREDENCIALES QUE LE HAN PERMITIDO CONSOLIDARSE COMO NUESTRO PRODUCTO GASTRONÓMICO MÁS RECONOCIDO EN EL MUNDO.



Sobre el subsuelo español circula una red de verdadero oro líquido, un entramado de muy diferentes variedades de olivar que termina confluyendo, como si se tratara de mercurio, en nuestro producto Premium más celebrado en todo el planeta: el Aceite de Oliva Virgen Extra, AOVE, un tesoro perteneciente a la auténtica

realidad de los aceites nacionales. Se trate de monovarietales o deslumbrantes coupages, pertenezcan a una u otra zona de producción española, todos los AOVES que a continuación se muestran pueden preciarse de haber sido elaborados en almazaras donde la tradición corre pareja con la última tecnología. En dicha producción se perpetúan con rigor los mandatos de un acervo

secular que mima tanto el cuidado aplicado al medio ambiente como el esmero en el trato de los frutos, y los plazos transcurridos entre su recogida y la gestación. Todo ello sirve para dar vida a unos aceites de delicioso sabor, cuyo gusto se ve realzado por unos envases artesanales que podrían ocupar un puesto de honor en la vitrina de cualquier coleccionista.

PAGO DE VALDECUEVAS

En un Páramo Castellano a 850 metros de altitud se encuentra enclavada la finca de Valdecuevas. Una localización rodeada de pinos y cipreses idónea para el olivo. La almazara del Grupo Valdecuevas es la única de Valladolid que se encuentra situada en la propia finca. Esta característica exclusiva en la provincia le permite reducir los tiempos de elaboración y realizar un mayor control sobre el proceso de producción, mejorando con ello la calidad final del producto. En tan sólo tres años, Pago de Valdecuevas se ha consolidado como uno de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, avalado por los premios más prestigiosos del sector.

Pago de Valdecuevas es un AOVE de la variedad arbequina que destaca por su intensidad aromática, en una deliciosa combinación de hierba verde y almendra que se reafirma sobre el paladar.



ZONA DE PRODUCCIÓN:
Medina de Rioseco (Valladolid).

VARIETADES: Arbequina.

MARIDAJE: Se trata de un aceite complejo, armónico y muy equilibrado, ideal para aliños, aderezo de pan y demás consumos en crudo, e indispensable para los amantes de la dieta mediterránea. Además, el AOVE Pago de Valdecuevas es perfecto para la repostería, sobre todo en recetas en las que predominen la fruta y el chocolate.

PVP: 11€ (Botella de 500 ml).

Más información en: www.valdecuevas.es

VALDERRAMA OCAL

Las instalaciones de Aceites Valderrama constituyen uno de los centros de producción oleica más avanzados del mundo en el que se elaboran en frío y en solo cuarenta y cinco minutos, aceites de oliva virgen extra de extraordinaria calidad. AOVES con un reconocido prestigio internacional que son fruto del buen hacer y de la experiencia de la familia Valderrama, que busca mejorar constantemente las técnicas de elaboración y cultivo y persiguiendo año tras año la excelencia. De sus seis aceites monovarietales, utilizados por más de ochenta restaurantes con estrellas Michelin, el más suave y sutil es el Ocal, procedente de una aceituna grande y delicada, similar a la gordal, que prácticamente solo elabora esta firma. Valderrama Ocal, proveniente de cultivo ecológico, se muestra en nariz con aromas delicados de olivas y almendra verde. En boca es muy suave y algo dulce a oliva con notas de hierba fresca.



ZONA DE PRODUCCIÓN:
Montilla (Córdoba).

VARIETADES: Ocal.

MARIDAJE: Ideal para repostería, chocolate, cocina al vacío a baja temperatura (roner), mayonesas y pescados suaves.

PVP: 13,50€ (Botella de 500 ml).

Más información en: www.valderrama.es

5 ELEMENTOS 100% PICUAL

Finca La Pontezuela cuenta con una almazara propia, perfectamente integrada con el entorno y "cero residuos", con un método de calefacción a base de biomasa. Olivos de las variedades picual, arbequina y redondilla se disponen ordenados junto a la cornicabra. El saber hacer y el cuidado del olivo se ha logrado mantener a lo largo del tiempo, renovado por la incorporación de las últimas técnicas, dando lugar a aceites de exquisito sabor. En cata encontramos aromas y matices que recuerdan al tomate verde y a la hierba recién cortada, con una combinación de frutas como la manzana verde. Con matices sencillos y muy limpios, su sabor es un equilibrio perfecto entre amargor y picor en intensidades medias con un final suave dulce. Su marcado perfil verde aporta frescura al conjunto. Ha recibido premios como el "Produit Gourmet 2015" en el Concurso Internacional AVPA (Francia), Premio Mezquita de Plata en el "I Concurso Ibérico a la Calidad de los AOVES Premios Mezquita" 2015 y Sello SIQEV (QvExtra!).



ZONA DE PRODUCCIÓN:
Finca La Pontezuela, Los Navalmorales, Montes de Toledo.

VARIETADES: Aceite de Oliva Virgen Extra monovarietal 100% picual obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.

MARIDAJE: Perfecto para ensaladas, acompañado con tomate, así como guisos, huevos, patatas y platos de verduras. Su elevada estabilidad hace de ésta una variedad idónea tanto para usar en crudo como para cocinar.

PVP: 8,70€ (Botella de 500 ml).

Más información en: www.lapontezuela.com

OLIDUERO SECRET BLEND

OLIDUERO del Grupo Matarromera es la primera almazara ecológica de la provincia de Valladolid que ha dedicado años a investigar la adaptación del olivo a las condiciones climáticas y edáficas de Castilla y León. En esta zona los AOVES se caracterizan por ser más intensos, con mayor amargor y picor, cualidades intrínsecas de un aceite de gran calidad. El sistema de cultivo es superintensivo y la recolección se realiza con máquinas que impiden la caída de la aceituna al suelo evitando que ésta se dañe.

Oliduro Secret Blend está elaborado con una proporción exacta de diferentes aceitunas. El elenco de variedades que lo componen y proporción de cada una de ellas, son el secreto del maestro almazarero. De color verde intenso y muy brillante. Su aroma es intenso, con notas vegetales, tomatara, piel de plátano y aguacate maduro. Entrada dulce en boca, graso y con un marcado tono picante.



ZONA DE PRODUCCIÓN:
Medina del Campo (Valladolid).

VARIETADES: Arbequina, arbosana y picual, entre otras.

MARIDAJE: Ideal para verduras crudas y cocinadas y realzar platos de pescados y carnes blancas.

PVP: 16,95€ (Botella de 500 ml).

Más información en: www.oliduro.com

ESTEPA VIRGEN

La cooperativa Oleoestepa agrupa a más de 5.000 agricultores con más de 52.000 hectáreas de olivar. Un ecosistema de más de 7 millones de olivos cultivados mediante técnicas de producción integrada que garantizan su sostenibilidad. La elaboración en frío de todos sus virgenes extras garantiza unas inmejorables propiedades de sabor y salud.

La propuesta Premium de Oleoestepa, Estepa Virgen, tiene un perfil sensorial en nariz frutado alto de hoja de aceitunas y aromas herbáceos con fondo de almendras. En boca, armónico y complejo con notas de manzana, alcachofa y otras frutas y ligeros toques amargos y picantes, característicos de la aceituna extra temprana.

1er Premio Mejor AOVE en EXPOLIVA.
3er Premio Mario Solinas 2015.
Medalla Oro Olive Japan 2015.



ZONA DE PRODUCCIÓN:
Comarca de Estepa (Sevilla) y Puente Genil (Córdoba).

VARIETADES: Hojiblanca, picual, arbequina, lechin y manzanilla.

MARIDAJE: Consumo recomendado para tomar en crudo, tostadas, ensaladas y platos de pasta.

PVP: 16,95€ (Botella de 500 ml).

Más información en: www.oleoestepa.com



OLEOESTEPA ED. ESPECIAL

La cooperativa Oleoestepa obtiene su virgen extra mediante técnicas ecosostenibles de producción integrada. Su cosecha temprana y elaboración en frío garantiza unas inmejorables propiedades de sabor y salud.

Como colofón al año histórico de premios obtenidos que refuerzan su liderazgo en la producción de virgen extra de alta calidad, Oleoestepa ha lanzado una edición especial con el virgen extra reconocido como el **Mejor Virgen Extra de España 2014/15 por el Ministerio Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente** en la categoría de frutado intenso.

Es un virgen extra con un frutado muy intenso de aceituna verde, con notas de hierba fresca, hoja y tomatera, así como de almendra, manzana y cáscara de plátanos verdes. En boca es amargo y picante de intensidad media-alta con fuertes notas de alloza. Muy equilibrado. Todo el conjunto de sensaciones resultan muy complejas y persistentes.



ZONA DE PRODUCCIÓN:
Comarca Estepa (Sevilla) y Puente Genil (Córdoba).

VARIETADES: Hojiblanca.

MARIDAJE: Recomendado para aderezar verduras cocidas, pescados a la plancha y marinados.

PVP: 9€ (Botella de 500 ml).

Más información en: www.oleoestepa.com



EGREGIO

La cooperativa Oleoestepa nace en 1986 con el objetivo de unir los esfuerzos de más de 5000 olivareros. Su aceite de oliva virgen extra se elabora en frío por las 17 almazaras ubicadas en Sevilla y Córdoba.

Procedente de agricultura ecológica y recolección temprana, la propuesta ecológica de Oleoestepa, Egregio, presenta un perfil complejo y equilibrado, muy frutado, con un diversidad de aromas que recuerdan a aceitunas verdes y maduras, hierba fresca, verde hoja, alcachofa y a madera verde rama. En boca destacan el picor y amargor, con un toque de dulce.

1er Premio BioFach 2015 Organic EVOO Competition.
Finalista Premio Mejor Virgen Extra Ecológico de España 2014-15.
Gran Premio Olive Japan 2015.
Gold Award New York EVOO Competition 2015.



ZONA DE PRODUCCIÓN:
Comarca de Estepa (Sevilla) y Puente Genil (Córdoba).

VARIETADES: Hojiblanca y picual.

MARIDAJE: Ideal para todo tipo de ensaladas verdes y quesos frescos, así como para dar el último toque de presentación al salmorejo y otras sopas frías.

PVP: 16,95€ (Botella de 500 ml).

Más información en: www.oleoestepa.com



PARTIDA REAL

CASAS DE HUALDO PARTIDA REAL

La almazara Casas de Hualdo está situada en la propia finca y cuenta con la última tecnología, diseñada para extraer lo mejor del fruto.

Entre los aceites de la firma toledana destaca este *coupage* elaborado como homenaje a la pareja de águilas reales que anidan en la propiedad.

Se presenta en nariz como un aceite fragante, de frutado intenso en el que destacan aromas verde hoja de olivo, balsámicos y especiados. Plátano verde-maduro, tomatera o rúcula, son algunos de los identificadores que se le pueden atribuir. Resulta complejo y elegante, con amargo medio y picante medio, características que le aportan gran estructura y largo postgusto. Equilibrado y armónico, se perciben notablemente las notas de fruta verde y especias.



ZONA DE PRODUCCIÓN:
Montes de Toledo.

VARIETADES: Arbequina y picual.

MARIDAJE: Recomendado para elaborar platos de mucha preparación, como pescados al horno y asados de carne. Ideal para platos de cuchara y estofados. Estructurado y complejo, es capaz de aportar personalidad a cualquier tipo de pasta, ya sea condimentando con especias, o utilizando únicamente este magnífico aceite.

PVP: 12,95€ (Botella de 500 ml, en estuche de regalo).

Más información en: www.aceiteoliva.com