

# OLIDUERO SECRET BLEND



## Almazara OLIDUERO

Oliduero es un proyecto innovador resultado de años de investigación evaluando la adaptación del olivo (*Olea europaea* L.) a las condiciones climáticas y edáficas de Castilla y León. El AOVE elaborado en Castilla y León es más intenso, con mayor amargor y picor (cualidades buscadas en el Aceite de Oliva Virgen Extra de gran calidad), con un menor rendimiento graso, es decir, se requieren más aceitunas para elaborar la misma cantidad de aceite.

El sistema de cultivo empleado es el superintensivo, que permite un elevado número de plantas por superficie con un buen rendimiento y minimizando costes de cultivo, al permitir la mecanización. La recolección se efectúa con máquinas adaptadas que evitan la caída de la aceituna al suelo y los daños que ello conlleva. El transporte a la almazara se realiza de forma inmediata, pudiendo procesar en fresco la aceituna para extraer todas sus cualidades intactas.

## El Aceite.

Oliduero Secret Blend es un aceite de oliva virgen extra de categoría premium elaborado con una proporción exacta de aceitunas de diferentes variedades (Arbequina, Arbosana y Picual, entre otras) cultivadas en los olivos que posee Oliduero en Castilla y León. El elenco de variedades y proporción de cada una de las variedades que lo componen son el secreto del maestro almazarero. Color verde intenso y muy brillante. Intenso aroma a notas vegetales, tomatera, piel de plátano y aguacate maduro. Entrada dulce en boca, graso y con un marcado tono picante.

Formato 500 ml

## Características del olivar

Nombre del olivar	Valdecovo	El Escaparate	La Graniza
Localidad	Pozaldez	Medina del Campo	Rueda
Superficie	40.31 ha	0.8 ha	4.5 ha
Textura del suelo	franco-arenosa	franco-arenosa	franco-arenosa
Altitud	740-760m	725-730m	730-735m
Producción/ha	3.000 kg/ha	3.000 kg/ha	4.000 kg/ha
Orientación del olivar	norte-sur	N-NO; S-SE	SO-NE
Pendiente	mixta	mixta	mixta
Años de plantación	2008	2008	2000

## Cosecha y elaboración

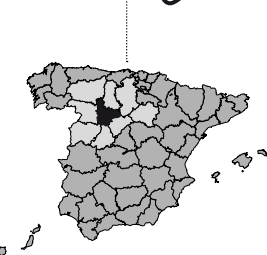
Varietal	Arbequina - Picual - Arbosana
Fecha de cosecha	Noviembre
Año primera cosecha	2012
Producción	Sistema de extracción en frío, empleando únicamente procedimientos mecánicos y aprovechando solo el primer zumo de aceituna.

## Datos analíticos

Valor Energético	867Kcal
Grasas Totales	92gr
Saturadas	14gr
Polisaturadas	9gr
Monosaturadas	69gr
Hidratos De Carbono	0gr
Proteínas	0gr

## Reconocimientos

- CINVE de ORO



*oliDuero*

PRODUCTOR  
Bodega Matarromera, S.L. (1988)  
Maestro almazarero: Alberto Gómez  
Elaboración: ALMAZARA OLIDUERO  
Medina del Campo - Valladolid - España

www.oliduero.com  
info@oliduero.com