

OLIDUERO ECOLOGICO



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.

Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido únicamente de zumo de aceitunas de la variedad Picual de olivares propios mediante procedimientos mecánicos y extracción en frío para mantener sus elevadas cualidades organolépticas. Color verde intenso con matices ligeramente dorados, muy brillante. Intenso aroma frutado de aceituna verde, ligeras notas vegetales. Amplia entrada en boca muy denso con equilibrio entre notas amargas y picantes, ligeramente almendrado, postgusto largo y goloso.

Formato 250 ml, 500 ml

Características del olivar

Nombre del olivar	La Calera
Localidad	Toro
Superficie	13.52 ha
Textura del suelo	franco-arenosa
Altitud	755-790m
Producción/ha	3000 kg/ha
Orientación del olivar	N-S
Pendiente	mixta
Años de plantación	2007

Cosecha y elaboración

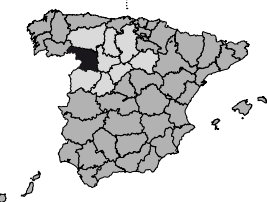
Varietal	Picual
Fecha de cosecha	Finales de Octubre-principios de Noviembre
Año primera cosecha	2012
Producción	Sistema de extracción en frío, empleando únicamente procedimientos mecánicos y aprovechando solo el primer zumo de aceituna.

Datos analíticos

Valor Energético	867Kcal
Grasas Totales	92gr
Saturadas	14gr
Polisaturadas	9gr
Monoinsaturadas	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