

# OLIDUERO PRESTIGIO



## 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 las variedades Picual y Arbequina de olivares propios mediante procedimientos mecánicos y extracción en frío para mantener sus elevadas cualidades organolépticas. Color verde intenso con reflejos muy brillantes. Intenso aroma frutado de aceituna verde, ligeras notas vegetales. En boca es intenso, gran sensación amarga y picante por el coupage de las variedades. Denso en boca, persistente picor y retrogusto característico.

Formato 250 ml, 500 ml

## Características del olivar

Nombre del olivar	Finca de Valdecovo	La Calera
Localidad	Pozaldez	Toro
Superficie	40.31 ha	13.52 ha
Textura del suelo	franco-arenosa	franco-arenosa
Altitud	740-760m	755-790m
Producción/ha	3.000 kg/ha	3000 kg/ha
Orientación del olivar	norte-sur	varias
Pendiente	mixta	mixta
Años de plantación	2008	2007

## Cosecha y elaboración

Varietal	Arbequina - 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



Castilla y León

*oliDuero*

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

[www.oliduero.com](http://www.oliduero.com)  
[info@oliduero.com](mailto:info@oliduero.com)