



*Julio Maroto Illera  
C/ M. San Millán de la Cogolla, 34-2ºD  
47015 - Valladolid*

*M. 665 232 932  
vallisolivatum@gmail.com  
www.vallisolivatum.com*

*Vallis Olivetum*  
*Aceite de Clara Virgen Extra*

*El aceite de Valladolid*  
*Coupage Picual-Arbequina*





## El Aceite de Oliva Virgen Extra de Valladolid (COUPAGE PICUAL-ARBEQUINA)

*Sobre el origen del nombre de Valladolid hay varias teorías. Una de ellas pudiera ser*

*Vallis Olivetum,  
es decir, Valle de los Olivos.*

*Para el clima extremo de la provincia, se cree que en tiempos de los romanos este cultivo se propagó por la zona, dada la gran afición que tenía este pueblo por el aceite de oliva.*



*La vista:* El aceite se comercializa con filtrado previo, presentando un aspecto muy limpio de decantación y aspecto brillante.

*El color:* La gama cromática que lo caracteriza es un color verde intenso con iridaciones doradas.

*El gusto:* se trata de un aceite aterciopelado y se caracteriza por su suavidad de entrada en boca, presenta tenues amargos, picantes y dulces que le da un toque de personalidad diferente.

*El tacto:* aceite fluido, muy agradable en el paladar. Paso en boca muy ligero sin ninguna sensación de pastosidad ni astringencia.

*El olfato:* frutado verde medio con un aroma muy marcado a manzana en una primera impresión que va complicándose con unos aromas secundarios a tomate entreverado, hierba recién cortada, almendra verde y piñano.

*Esta paleta de matices se consigue por la climatología tan característica que tenemos en la meseta castellana, con inviernos fríos y rigurosos y veranos cálidos y secos que incide directamente en la maduración lenta del fruto y por tanto en un aceite de altísima calidad.*

**Vallis Olivetum**  
*Aceite de Oliva Virgen Extra*



*Aceite de Oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procesos mecánicos.*