

jaén selección|2015

El distintivo «Jaén Selección», creado por la Diputación de Jaén, engloba a los mejores aceites de oliva virgen extra jiennenses de cada cosecha. Con este distintivo de excelencia, se respalda la apuesta por la calidad de este producto, como mejor inversión de futuro y garantía de defensa del olivar jiennense. En esta edición son ocho los aceites de oliva virgen extra que han obtenido este distintivo de calidad.

Con el fin de contribuir a incrementar el valor de los aceites de oliva vírgenes extras de mayor calidad y estimular a los productores a obtener y comercializar los mejores aceites,



así como mejorar la imagen y la posición en el mercado del aceite de oliva de Jaén y promocionarlo entre los consumidores, se convoca anualmente una Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra, a la que este año han concursado más de medio centenar de aceites de alta calidad.

Los aceites seleccionados en esta cata son los protagonistas del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra «Jaén, Paraíso Interior» y también están presentes en todas las acciones de promoción del aceite que impulsa la Diputación de Jaén, entre ellas OleotourJaén.



CASTILLO DE CANENA

RESERVA FAMILIAR PICUAL



www.castillodecanena.com

CASTILLO DE CANENA RESERVA FAMILIAR PICUAL

Frutado de aceituna fresca, limpio y fragante al olfato. Buena complejidad olfativa donde se combinan en perfecta armonía los tonos vegetales de la hierba y el tomate, junto a los aromas frutales del plátano o el albaricoque.

En boca es muy equilibrado, suave en amargo y un ligero picor al fondo, que intensifica las percepciones gustativas. Persistencia y estructura medias.

CASTILLO DE CANENA OLIVE JUICE, S.L.

Calle Remedios, 4

23420 Canena (Jaén)

Teléfono: +34 953 770 101

info@castillodecanena.com

www.castillodecanena.com

CORTIJO LA TORRE PREMIUM



CORTIJO LA TORRE PREMIUM

Aceite de color verde con reflejos dorados. En nariz presenta un frutado verde de intensidad media alta, con aromas de hierba recién cortada, alcachofa y tomate. Ligero toque de cítricos. Limpio y fragante.

En boca tiene una gran personalidad y estructura. Destacan los tonos verdes que se aprecian en nariz algo más matizados. Amargo y picante equilibrados. Gran persistencia.

ACEITES SAN ANTONIO, S.L.U.
Plaza de la Constitución, 4 – 1º
23001 Jaén
Teléfono: +34 953 236 146
Fax: +34 953 243 318
info@aceitessanantonio.com
www.aceitessanantonio.com

CORTIJO SPIRITU SANTO



Jaén selección 2015

www.cortiojespiritusanto.com

CORTIJO SPIRITU SANTO

Color verde esmeralda. En nariz muestra un singular frutado de aceituna verde con gran complejidad de aromas herbáceos y frutales, destaca la hierba recién cortada, el plátano, la tomatera y la almendra verde.

La entrada en boca es elegante y suave prevaleciendo las notas maduras sobre las verdes. El amargo y picante poco intensos. Equilibrado y armónico.

EL TRUJAL DE LA LOMA, S.L.
Apartado de Correos 217
23400 Úbeda (Jaén)
Teléfono: +34 953 776 256
info@cortijoespiritusanto.com
www.cortijoespiritusanto.com

MELGAREJO ORIGINAL PICUAL



www.aceites-melgarejo.com

MELGAREJO ORIGINAL PICUAL

Color verde esmeralda, luminoso y brillante. Es un frutado intenso de aceituna verde, de gran complejidad olfativa. Los aromas herbáceos, el trigo verde y la tomatera se complementan con los tonos más delicados de la manzana, el plátano y la almendra. Muy fresco y limpio.

En boca tiene una entrada suave y delicada, percibiéndose la misma complejidad olfativa. Amargo y picante ligeros. Aceite de gran armonía y retrogusto almendrado.

ACEITES CAMPOLIVA, S.L.
Camino Real, s/n.
23110 Pegalajar (Jaén)
Teléfono: +34 953 361 081
info@aceites-melgarejo.com
www.aceites-melgarejo.com

OLEOCAMPO PREMIUM



www.oleocampo.com

OLEOCAMPO PREMIUM

Aceite complejo, de aromas muy intensos, ofrece una gran personalidad, muy potente pero al mismo tiempo con gran armonía y equilibrio tanto en boca como en nariz, lleno de matices: es dulce, delicado, frutal y aromático, con sabor a cáscara de plátano, tomate y madera verde.

Tiene también toques de hoja verde y menta que en boca se muestra fresco, con un muy ligero amargor y un toque insignificante de picante, propio de su variedad picual convencional cien por cien.

OLEOCAMPO, S.C.A. 2º GRADO
Avda. de la Constitución, 101
23640 Torredelcampo (Jaén)
Teléfono: +34 953 410 111
info@oleocampo.com
www.oleocampo.com

OLEOPENAS



OLEOPENAS

Aceite verde amarillento con ligeros reflejos dorados. En nariz tiene un frutado medio de aceituna verde. Buena complejidad aromática de herbáceos y frutas verdes como piel de plátano y la manzana verde, ligeros toques maduros que recuerdan las frutas del bosque como la zarzamora o los arándanos. Limpio y fragante.

En boca destacan los tonos verdes en la entrada en boca, es elegante, poco agresivo, predominando ligeramente el picante sobre el amargo. Gran estructura y armonía.

S.C.A. SAN ISIDRO
Carretera de Jaén, Km. 2
23150 Valdepeñas de Jaén
Teléfono: +34 953 310 070
info@sanisidroasca.com
www.sanisidroasca.com

ORO BAILÉN RESERVA FAMILIAR



ORO BAILÉN RESERVA FAMILIAR

Aceite de color verde intenso que nos recuerda la clorofila y la menta. Frutado de aceituna verde, muy limpio. Los aromas herbáceos de la tomatera, la alcachofa y la espiga verde aparecen en primer plano, pasando de inmediato a las notas frutales que recuerdan el plátano verde, la almendra y el aguacate.

En boca tiene una gran expresividad, una entrada suave pero con carácter, y recuerda las mismas notas olfativas. El amargo es ligero y el picante algo más intenso y progresivo. Equilibrado y muy estructurado. Persistente.

GALGÓN 99, S.L.

**Carretera de Plomeros, Finca Casa del Agua
23730 Villanueva de la Reina (Jaén)**

Teléfono: +34 953 548 038

info@orobailen.com

www.orobailen.com

SOLER ROMERO PRIMER DÍA DE CAMPAÑA



Jaén selección 2015

SOLER ROMERO PRIMER DÍA DE CAMPAÑA

Aceite de color verde intenso de hoja, limpio y brillante. En nariz aparece un frutado intenso de aceituna verde con fragantes notas vegetales que recuerdan una pradera de hierba recién cortada, tomate verde y alcachofa.

En boca tiene gran carácter, su entrada es suave, nada agresiva. El amargo y picante se notan en la justa intensidad, con gran equilibrio. Al final aparece una leve astringencia que ayuda a potenciar los distintos sabores y nos recuerda el caqui o la alcachofa percibida en nariz. Complejo, equilibrado y armónico.

ALCANOVA, S.L.
Cortijo el Tobazo
Ctra N-432, Km 367.8
23660 Alcaudete (Jaén)
Teléfono: +34 914 355 814
info@soler-romero.com
www.soler-romero.com

Jaén selección | 2015

www.dipujaen.es