

Jaén selección|2022



El distintivo «Jaén Selección», creado en 2003 por la Diputación de Jaén, engloba a los mejores aceites de oliva virgen extra de esta provincia en cada cosecha. Con este distintivo se premia la excelencia en la calidad de este producto, emblema de Jaén, primera productora mundial de aceite de oliva.

En 2022 se ha otorgado este distintivo a ocho aceites, todos de la variedad picual, siete de producción convencional, y uno de producción ecológica.

La selección de estos aceites se realiza a través de una Cata-Concurso a ciegas bajo los criterios de un jurado integrado por profesionales de los mejores paneles de cata de España.

Tras su selección, estos aceites están presentes en las acciones de promoción turística y agroalimentaria que impulsa la Diputación de Jaén y ocupan un papel protagonista en la estrategia turística OleotourJaén. Son los mejores embajadores de Jaén.



Jaén selección|2022

Aceites de oliva virgen extra



www.dipujaen.es





**Balcón del
Guadalquivir
Picual**

Aceite virgen extra de la variedad picual. Características organolépticas: en nariz es un frutado intenso, de aceituna verde, con aromas herbáceos y vegetales de tomatara, alcachofa, hoja de olivo y piel de plátano. Cuenta también con toques frutales de manzana, pera y almendra verde.

En boca es potente y frutal en la entrada, para dar paso a los herbáceos, un amargo medio y un picante posterior bien integrado que envuelve e intensifica los aromas percibidos en nariz. Balsámico y muy persistente. Retrogusto almendrado.

Sociedad Cooperativa Andaluza San Felipe Apóstol
Camino viejo de lbros s/n. 23440 Baeza. Jaén.
+34 953 740 605
www.balcondelguadalquivir.com – almazara@cooperativasanfelipe.es



**Dominus
Cosecha
Temprana
Picual**

Aceite de matices verdes herbáceos. La intensidad de su frutado en nariz es compleja y armoniosa, con profundos toques almendrados. La amplitud de su aroma comienza en la flor blanca y la planta del tomate, vira hacia la cáscara del plátano verde para finalizar con matices silvestres de monte bajo. En segundo plano aparecen aromas de tomillo, orégano y romero.

De suave entrada en boca, con registros frescos, ligeros y elegantes de plantas aromáticas combinadas con fruto seco crudo. Tras su degustación, el paladar queda impregnado en una profunda sensación de frescor.

MONVA, S.L.
Cortijo Virgen de los Milagros. Ctra. A-316, salida 26. 23100 Mancha Real. Jaén.
+34 915 351 232
www.monva.es – info@monva.es



**Esencial
Picual**

Aceite de oliva virgen extra de la variedad picual, cosechado de un fruto recolectado en el momento óptimo para mostrar las esencias de los campos de la tierra que ha creado este producto, la comarca de la Sierra de Cazorla.

Los aromas que atesora su frutado verde intenso nos recuerdan a la tomatara, almendra verde, plátano verde, alcachofa, menta y a la manzana. Además ofrece matices aromáticos a hierba verde y a la esencia aromática que desprenden las hojas del olivo. En boca presenta un amargo y picante equilibrados de intensidad media. Este aceite es como un pequeño cofre que atesora muchos de los aromas de los campos de la zona de Cazorla.

S.C.A. Nuestra Señora de la Encarnación
Ctra. A-315, Km. 22,140. 23460 Peal de Becerro. Jaén.
+34 953 730 109 www.scaencarnacion.es – info@scaencarnacion.es



**Esencial
Olive
Picual**

Frutado intenso de aceituna verde, limpio y fragante, con aromas herbáceos y vegetales, hierba recién cortada, tomatara, alcachofa, aromáticas, menta y apio. En segundo término presenta toques frutales de manzana, almendra y plátano verde.

En el paladar nos recuerda las mismas notas olfativas, elegante en la entrada, amargo suave y picante ligeramente más intenso, muy equilibrado y armónico. Balsámico. Buena estructura y persistencia.

Oleícola San Francisco S.L.
C/ Obispo Narváez, nº 12 -1º B. 23440 Baeza. Jaén.
Almazara y Oficinas: C/ Pedro Pérez, s/n. 23520 Begijar. Jaén.
+34 953 763 415
www.oleicolasanfrancisco.com – info@oleicolasanfrancisco.com



**Olibaeza
Picual**

Frutado intenso de aceituna verde, de gran complejidad olfativa entre aromas herbáceos y frutales. Las notas verdes de tomate, trigo y alcachofa se amplían y combinan con notas frutales de manzana verde, plátano, kiwi y aromáticas. Toques cítricos.

En boca tiene un largo recorrido destacándose en cada momento las notas equilibradas y complejas percibidas en nariz; en la entrada es dulce, amanzanado, pasando en el centro del paladar por un amargo ligero y un picante posterior totalmente equilibrado. Gran estructura y armonía.

Sociedad Cooperativa Andaluza Del Campo El Alcázar
Carretera de lbros s/n, Baeza 23440. Jaén.
+34 953 740 311
www.olibaeza.com – alcazar@olibaeza.com



**Oro Bailén
Picual**

Aceite de oliva virgen extra de color verde brillante, luminoso, con intenso frutado de aceituna fresca, y gran complejidad de aromas a herbáceos y frutales, destacando el plátano verde, la almendra y el tomate verde. En boca voluminoso y bien estructurado, de gran expresividad, dulce y ligeramente picante.

Es un aceite equilibrado y elegante tanto en nariz como en boca. Regusto almendrado.

Aceites Oro Bailén Galgón 99 S.L.U.
Carretera de Plomeros. Casa del Agua. 23730 Villanueva de la Reina. Jaén.
+34 953 548 038
www.orobailen.com – export@orobailen.com



**Oro
Magnasur
Picual**

Aceite de oliva virgen extra, monovarietal picual de color verde intenso y brillante. Presenta un aroma fragante con frutado intenso de aceituna verde. De gran complejidad, con notas verdes que recuerdan a hierba recién cortada, plantas aromáticas y retama. Destacan los aromas a tomatara y alcachofa en armonía con notas más frutales como la manzana verde, piel de plátano y almendra verde.

En boca se reafirman las notas olfativas. Éste es un aceite limpio, elegante y fragante. De ligero amargor y algo más picante, bien integrado y compensado. Es un aceite muy equilibrado y armónico, con gran estructura y persistencia.

Sociedad Cooperativa Andaluza Bedmarese
Polígono Industrial "Los Llanos", s/n. 23537 Bedmar y Garciez. Jaén.
+34 605 922 949
www.magnasur.com – comercial@magnasur.com



**Melgarejo
Ecológico
Premium
Picual**

Aceite de oliva virgen extra de la variedad picual, que sorprende por su sensación de dulzor en nariz con notas de tomatara, hierba fresca, y especias variadas. En boca tiene una entrada dulce, donde las sensaciones frutales explotan dejándola fresca. La nota predominante es el tomate aunque se aprecian también notas herbáceas dejando la boca fresca y un retrogusto agradable y persistente.

Este aceite, el único ecológico de los ocho Jaén Selección, presenta en intensidades muy similares atributos positivos como el picante y el amargo.

Aceites Campoliva S.L.
Camino Real, s/n (circunvalación). 23110 Pegalajar. Jaén.
+34 953 361 081
www.aceites-melgarejo.com – info@aceites-melgarejo.com