



jaén selección | 2016

The distinguished “Jaén Selección” Award, created by the Jaén Provincial Council, includes the finest extra virgin olive oils from each harvest in Jaén. This distinction awards excellence in the quality of this product. In 2016 it was awarded to eight oils, all of the picual variety.

The oils are selected in a tasting event, which is held every year, under the criteria of a judging panel made up of professionals from the best tasting panels in the country.

Every year awards are given to the finest oils of Jaén, the world’s leading olive oil production territory.

After selection, the oils are present in all tourist and agri-food promotional activities driven by the Jaén Provincial Council, and they play a leading role in OleotourJaén tourism strategy.

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 se premia la excelencia en la calidad de este producto. En 2016 se ha otorgado este distintivo de calidad a ocho aceites, todos de la variedad picual.

La selección de estos aceites sale de una Cata-Concurso, que se convoca con carácter anual, bajo los criterios de un jurado integrado por profesionales procedentes de los mejores paneles de cata del país.

Con este distintivo se significan cada año los mejores aceites de Jaén, principal territorio productor de aceite de oliva del mundo.

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



BRAVOLEUM SELECCIÓN ESPECIAL

BRAVOLEUM SELECCIÓN ESPECIAL



Aceite con un frutado verde intenso. Presenta aromas de hierba y hoja de olivo, con toques importantes de almendra y alcachofa.

En boca está muy equilibrado con un amargo medio-bajo y un picante un poco más intenso.

Oil with an intense green fruitiness. It presents herb and olive leaf aromas, with strong hints of almond and artichoke.

It has a very balanced mouthfeel, with a medium to low bitterness and a slightly more intense hint of spice.

EXPLOTACIONES JAME, S.L.

Carretera de Jaén, Km. 0,95

23630 Villargordo

Teléfono/Telephone: + 34 953 377 311

www.aceiteshaciendaelpalo.com

contacto@aceiteshaciendaelpalo.com

CASTILLO DE CANENA RESERVA FAMILIAR PICUAL

CASTILLO DE CANENA RESERVA FAMILIAR PICUAL



Es un frutado verde de aceituna fresca, limpio y fragante. Notas de cata a tomate, tomatera, hierbas aromáticas y el trigo verde, la almendra y el plátano verde. Toque floral que nos recuerda la manzanilla silvestre.

Estructura media, equilibrado y armónico.

It presents a green, clean and fragrant fruitiness of fresh olives. Tasting notes of tomato, tomato bush, aromatic herbs as well as green wheat, almond and green banana. Complete with floral hints of wild chamomile.

Average structure, balanced and harmonious.

CASTILLO DE CANENA OLIVE JUICE, S.L.
Calle Remedios, 4
23420 Canena

Teléfono/Telephone: + 34 953 770 101
www.castillodecanena.com
info@castillodecanena.com

CORTIJO LA TORRE PREMIUM

CORTIJO LA TORRE PREMIUM



Frutado verde intenso con notas herbáceas y hoja de olivo, con una complejidad de aromas que recuerda a la hierba recién cortada, planta de tomate, cáscara de plátano y alcachofa.

Entrada en boca dulce y suave recordándonos a la percepción aromática, con un retrogusto a almendra verde, tiene un agradable amargor y picor delicado final. Muy equilibrado y persistente.

An intense green fruitiness with notes of herb and olive leaf, with a complex array of aromas that recall freshly cut grass, tomato plant, banana peel and artichoke.

It has a sweet, smooth mouthfeel that triggers our aromatic perception, and it comes with an aftertaste of green almond that gives it a pleasant bitterness and a delicate final hint of spice. Very balanced and persistent.

ACEITES SAN ANTONIO, S.L.U.
Calle Virgen de la Capilla, 10. Pasaje
23001 Jaén
Teléfono/Telephone: + 34 953 236 146
www.aceitessanantonio.com
info@aceitessanantonio.com

OLIBAEZA



OLIBAEZA

Frutado de aceituna verde, complejo, destacando en primer término las notas herbáceas y balsámicas, hierbabuena y albahaca; posteriormente otras notas más maduras y frutales como la manzana, la pera y toques de plátano verde.

En boca tiene una entrada suave, elegante, percibiéndose las mismas sensaciones olfativas. El amargo y el picante son ligeros y equilibrados. Armónico.

A complex, green olive fruitiness with strong balsamic notes and notes of herb, spearmint and basil. It has an aftertaste that brings out other more mature, fruity notes such as apple, pear and hints of green banana.

It is smooth and refined on entering the mouth, perceiving the same olfactory sensations. The touches of bitterness and spice are light and balanced. Harmonious.

S.C.A. DEL CAMPO "EL ALCÁZAR"

Carretera de Iberos, s/n

23440 Baeza

Teléfono/Telephone: + 34 953 740 311

www.cooperativaelalcazar.com

alcazar@olibaeza.com

ORO BAILÉN RESERVA FAMILIAR

ORO BAILÉN RESERVA FAMILIAR



Aceite 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.

A bright, luminous green oil with an intense fresh olive fruitiness and a complex array of herb and fruit aromas, with strong hints of green banana, almond and green tomato. It has a full-bodied, finely structured and highly expressive mouthfeel that is sweet and slightly spicy.

It is an oil that is balanced and refined both on the nose and in the mouth. An aftertaste of almond.

GALGÓN 99, S.L.

Carretera Plomeros, s/n

23730 Villanueva de la Reina

Teléfono/Telephone: + 34 953 548 038

www.robailen.com

comercial@robailen.com

PRÓLOGO



PRÓLOGO

El perfil sensorial de este picual temprano viene marcado por su color verde brillante. Complejidad de aromas, destacando los herbáceos y frutados intensos a aceituna verde y tomatera. Con notas de hierba recién cortada, cáscara de plátano e higuera. Es un aceite con carácter, muy equilibrado, que deja una armónica sensación de frescor de alta persistencia.

The bright green colour is what stands out in this early picual variety's sensory profile. It has a complex array of aromas, with strong hints of herbs and the intense fruitiness of green olive and tomato plant. With notes of freshly cut grass, banana peel and fig. It is a very balanced oil with character that leaves you with a long-lasting harmonious sensation of freshness.

JAENCOOP, S.C.A. 2º GRADO
Avenida de Valencia, s/n
23330 Villanueva del Arzobispo
Teléfono/Telephone: + 34 953 451 030
www.jaencoop.com
info@jaencoop.com

SEÑORÍO DE MESÍA

SEÑORÍO DE MESÍA



Frutado intenso de aceituna verde, de gran complejidad en aromas verdes de hierbas aromáticas, hierbabuena y retama. Destacan las notas de tomatera y alcachofa con algunos toques de almendra y manzana.

En boca nos encontramos con un aceite limpio y fragante, con entrada suave y después aparece el amargo y picante, bien compensados y poco intensos. Gran estructura. Persistencia media.

The intense fruitiness of green olive, with a complex array of aromas of aromatic herbs, spearmint and broom. It has strong notes of tomato bush and artichoke with a few hints of almond and apple.

The taste is that of a clean, fragrant oil with a smooth entry, which is followed by a fine balance of bitterness and spice that are not overly intense. Great structure. Average persistence.

S.C.A. SAN SEBASTIÁN

Carretera JA-3200, Km. 5,800

23170 La Guardia de Jaén

Teléfono/Telephone: + 34 953 327 123

www.scasansebastian.com

scasansebastian@yahoo.com

MELGAREJO ECOLÓGICO PREMIUM

MELGAREJO ECOLÓGICO PREMIUM



Frutado intenso de aceituna verde con tonos de tomate, manzana, plátano, alloza e hierba recién cortada.

En boca es armónico y fresco. Se caracteriza por una base dulce en la que los atributos positivos, amargo y picante, están muy equilibrados y mitigados. El retrogusto es largo. Palatabilidad muy fresca y agradable.

Intense fruit of green olive with hints of tomato, apple, banana, green almonds and freshly cut grass.

It has a harmonious and fresh mouthfeel. It is characterised by a sweet base upon which the positive bitter and spicy attributes are very balanced and appeasing. The aftertaste is long. Very fresh and pleasant on the palate.

ACEITES CAMPOLIVA, S.L.

Camino Real, s/n

23110 Pegalajar

Teléfono/Telephone: + 34 953 361 081

www.aceites-melgarejo.com

info@aceites-melgarejo.com

Jaén selección | 2016

www.dipujaen.es