

Jaén selección|2023



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

En 2023 se ha otorgado este distintivo a ocho aceites, siete de variedad picual y producción convencional, y uno de variedad royal y 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, convirtiéndose así en los mejores embajadores de Jaén.



Jaén selección|2023

Aceite de Oliva Virgen Extra



www.dipujaen.es





Dominus Cosecha Temprana

Aceite de matices verdes herbáceos, frutado en nariz, complejo y armonioso, con toques almendrados. Aromas que recuerdan a la planta del tomate, cáscara del plátano verde y flores silvestres. En segundo plano aparecen tomillo y romero. De suave entrada en boca, ligero y elegante, con presencia de plantas aromáticas. Retrogusto fresco y potente, ligeros toques de almendra verde y fruto seco crudo.

Monva, S.L.
Cortijo Virgen de los Milagros, Autovía A-316, salida 26
Apartado de correos 10, 23100 Mancha Real, Jaén
☎ +34 670 550 105
🌐 www.monva.es ✉ info@monva.es



Pradolivo Cosecha Temprana

Este picual presenta en nariz un frutado intenso de aceituna verde, complejo, con aromas de tomate, alcachofa, aguacate y plantas aromáticas como la hierbabuena y la albahaca. Toques de frutas más dulces como manzana y plátano verde. En boca es suave y elegante en la entrada y aparecen las mismas notas olfativas. Amargo y picante intensos pero agradables, equilibrado y armónico.

Oleoperales S.L.
Avenida Alcalde Eusebio Ortega Molina, 17. Baeza 23440 (Jaén).
☎ +34 627 500 913
🌐 www.pradolivo.com ✉ gerencia@pradolivo.com



Esencial Olive

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.
Calle Obispo Narváez, nº 12 -1º B. 23440 Baeza. Jaén
Ölmühle und Büros: C/ Pedro Pérez, s/n. 23520 Begíjar. Jaén
☎ +34 953 763 415
🌐 www.oleicolasanfrancisco.com ✉ info@oleicolasanfrancisco.com



Puerta de las Villas

Presenta notas verdes de cata en nariz, siendo aromático y completo. En boca, tiene entrada dulce y luego aparece la astringencia sin llegar a desagradar. El amargo y picante son equilibrados. Es fresco y frutado persistente. Muy armónico en el conjunto nariz-boca y sus matices ensamblan perfectamente sin llegar a predominar u ocultarse con el amargo o el picante.

Matices en nariz: verde hora, verde hierba, higuera verde, manzana verde, tomatara, allosa.
Matices en boca: verde hoja, plátano verde, alcachofa, verde hierba, dulce.

S.C.A. San Vicente
Carretera Mogón-Arroturas, km 9,2. 23310 Mogón-Villacarriño (Jaén).
☎ +34 953 434 003 🌐 www.puertadelasvillas.com
✉ sanvicente@puertadelasvillas.com – gerente@puertadelasvillas.com



Oro Bailén Picual

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 Plomeros s/n. Casa del Agua. 23730 Villanueva de la Reina. Jaén
☎ +34 953 548 038
🌐 www.orobailen.com ✉ comercial@orobailen.com



Señorío de Camarasa

Este aceite de oliva virgen extra presenta en nariz un frutado intenso de aceituna verde. Es muy complejo, con aromas que nos recuerdan a hierba recién cortada, hoja, hierbas aromáticas y aromas vegetales, como el tomate y la alcachofa. Tiene notas a frutas como la manzana, plátano, almendra verde y otros frutos secos. Cuenta con un ligero sabor a especias.

En boca nos encontramos con un aceite limpio, fragante y persistente en el que se reafirman sus aromas. Sorprende con una entrada suave y dulce, apareciendo después el amargo y picante, bien compensados y poco intensos.

S.C.A. Santa Isabel
Carretera Jimena-Torres, km 7,8. 23540 Torres (Jaén).
☎ +34 953 363 030
🌐 www.santaisabeldetorres.es ✉ info@santaisabeldetorres.com



Oro de Cánava

Frutado de aceituna verde medio con un amargo muy leve, prácticamente imperceptible, y un picante más intenso. Sus notas olfato-gustativas recuerdan al verde de la hierba recién cortada con leves toques de hoja de olivo. Se encuentran la cáscara de plátano verde, la planta de tomate, la almendra verde y pequeños toques de frutos secos. A su entrada en boca deja sensación dulce equilibrada con todas las notas sensoriales descritas. Es complejo en matices y armonioso en su conjunto, destacando las notas verdes mentoladas que marcan un verdadero zumo de fruta fresca y recién obtenida.

S.C.A. Nuestra Señora de los Remedios
Carretera Mancha Real-Cazorla, km. 17, 23530 Jimena (Jaén).
☎ +34 953 357 437
🌐 www.orodecanava.com ✉ info@orodecanava.com



Supremo

Sabor afrutado intenso y con un color de aceituna verde. Muy complejo en nariz, con un aroma intenso a flores blancas, hierba, cáscara de plátano y un cierto aroma a manzana verde. Complejo, intenso y amplio.

Este monovarietal de royal es de entrada limpia y fluida, aunque intensa. Se nota mucho más en boca la exuberancia y lo exótico de sus matices florales, aunque en la parte final se marcan con elegancia los amargos y un cierto picante muy agradable con una ligera persistencia. Armónico, equilibrado y muy atípico.

Aceite Supremo S.L.
Calle Villatorres, 33. 23009 Jaén.
☎ +34 638 434 932
🌐 www.aceitesupremo.com ✉ albertomolinero@aceitesupremo.com