



Jaén selección | 2014

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 las acciones de promoción del aceite que impulsa la Diputación de Jaén, entre ellas OleotourJaén.



BRAVOLEUM SELECCIÓN ESPECIAL HACIENDA EL PALO

BRAVOLEUM SELECCIÓN ESPECIAL HACIENDA EL PALO



Aceite con un frutado verde medio alto. Presenta aromas intensos de hierba y aceituna verde. Tiene ligeras notas de tomate, almendra, madera y plátano. En boca se acentúan los sabores de la aceituna y la madera. Ligero amargor y picor muy equilibrado.

CASTILLO DE CANENA ROYAL TEMPRANO

CASTILLO DE CANENA ROYAL TEMPRANO



Frutado intenso de aceituna verde, destacando en primer plano la manzana verde, el plátano verde y la almendra. En segundo plano recuerda la hoja del limonero y la espiga verde.

De sabor delicado y complejo, recordándonos las mismas percepciones olfativas.

Gran armonía, estructura media y regusto almendrado.

CASTILLO DE CANENA OLIVE JUICE, S.L.

Calle Remedios, 4

23420 Canena (Jaén)

Teléfono: +34 953 770 101

info@castillodecanena.com

www.castillodecanena.com

CLARAMUNT EXTRA VIRGIN

CLARAMUNT EXTRA VIRGIN



Frutado de aceituna verde marcado.

Destacan aquellos matices que recuerdan a frutas verdes como el plátano, la almendra y la manzana envueltos en un aroma fresco a hierba recién cortada. Se detectan notas a polen y manzanilla.

El amargo apenas está presente, mientras que el picante aparece al final, creando una sensación mentolada.

Muy agradable en su entrada en boca con un pos gusto a almendra verde.

OLIVAR DE LA MONJA, S.L.
Calle Enrique Moreno, 15
23440 Baeza (Jaén)
Teléfono: +34 953 740 113
info@aceitedaramunt.com
www.aceitedaramunt.com

CORTIJO SPIRITU SANTO

CORTIJO SPIRITU SANTO



Color verde esmeralda. Muestra un singular frutado de aceituna verde, con gran complejidad de aromas herbáceos y frutales distinguiéndose el verde a hierba recién cortada, tomatera, plátano y almendra verde. En boca delicado y bien estructurado presentes el amargo y el picante en intensidad moderada. Con gran expresividad deja una sensación de frescor y limpieza que recuerdan a la menta.

EL TRUJAL DE LA LOMA, S.L.

Cortijo Espíritu Santo

Apartado de Correos 217

23400 Úbeda (Jaén)

Teléfono: +34 953 127 320

info@cortjoespiritusanto.com

www.cortjoespiritusanto.com

DOMINUS COSECHA TEMPRANA

DOMINUS COSECHA TEMPRANA



Frutado intenso de aceituna verde, hoja y rama de olivo con toques de higuera, almendra, alcachofa, tomate y otras hortalizas. Notas de hierba fresca, ortigas y otras hierbas aromáticas.

En boca tiene una entrada suave, sucesivamente aparece un muy ligero amargo y un ligero picante, bien integrados. Mentolado y refrescante, de persistencia media.

MONVA, S.L.

Cortijo Virgen de los Milagros

**Carretera Jaén-Baeza, Km. 30. Apartado de correos 10
23100 Mancha Real (Jaén)**

Teléfono: +34 953 350 178

info@monva.es

www.monva.es

MELGAREJO ECOLÓGICO PREMIUM

MELGAREJO PICUAL PREMIUM



Frutado intenso de aceituna verde con tonos de tomate, manzana, plátano, alloza e hierba recién cortada. Sabor armónico y fresco. Se caracteriza por una base dulce con los atributos amargo y picante muy equilibrados y mitigados. Palatabilidad fresca y muy agradable.

ACEITES CAMPOLIVA, S.L.

Camino Real, s/n

23110 Pegalajar (Jaén)

Teléfono: +34 953 361 081

info@aceites-melgarejo.com

www.aceites-melgarejo.com

NOBLEZA DEL SUR CENTENARIUM PREMIUM

NOBLEZA DEL SUR CENTENARIUM PREMIUM



Aceite de color verde olivo con una gran complejidad aromática, fragancias frutales, aromas herbáceos, destacando la hoja de olivo, hierba de trigo, almendra verde, tomate y manzana.

Agradable dulzor en boca, un ligero amargo y picante bien compensados, su persistencia en el tiempo es delicada y armónica.

ACEITES CASTELLAR, S.L.
Carretera de Sabiote, s/n
23260 Castellar (Jaén)
Teléfono: +34 953 460 718
info@noblezadelsur.com
www.noblezadelsur.com

ORO BAILÉN RESERVA FAMILIAR

ORO BAILÉN RESERVA FAMILIAR



Frutado intenso de aceituna verde, predominado en primer plano las notas vegetales a hierbas aromáticas y hortalizas, como la tomatera. En segundo plano, las frutas frescas, como la manzana y toques de plátano verde.

En boca tiene un ligero amargor y picor. Buena estructura y persistencia.

Jaén selección | 2014

www.dipujaen.es