

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. En 2018 se ha otorgado este distintivo de calidad a ocho aceites, todos de la variedad picual

La selección de estos aceites procede de una Cata-Concurso a ciegas, que se convoca con carácter anual, en la que interviene un laboratorio oficial en la primera fase selectiva y los criterios de un panel de cata en la segunda fase integrado por profesionales procedentes de los mejores paneles de cata del país.

Con este distintivo se destacan un aceite ecológico y siete procedentes del cultivo convencional, son los mejores de la cosecha 2017-2018 de Jaén, principal productor del mundo de aceite de oliva virgen extra.

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.



jaén selección | 2018

Aceites de oliva virgen extra



www.dipujaen.es





Castillo de Canena Reserva Familiar Picual

Los tonos vegetales y herbáceos aparecen en este aceite verde brillante, con gran complejidad olfativa. Destacan la verde hierba, la planta de tomate, la almendra verde y la espiga verde.

En boca presenta la misma potencia con idénticas percepciones sensoriales que en nariz, con gran presencia de frutas verdes como la manzana verde y el plátano verde.

Amargo y picante. Muy equilibrado y con elegante presencia -acorde con su persistencia y agradable astringencia- de alcaucil.

Castillo de Canena Olive Juice, S.L.
C/ Cura, 41. Bajo. Edif. Venus. 23420 Baeza
+34 953 770 101
www.castillodecanena.com – info@castillodecanena.com



Oro de Cánava

Dulce y equilibrado. Frutado de aceituna verde medio con amargo leve, picante intenso. Verde hierba recién cortada con leves toques de hoja de olivo. Cascara de plátano verde, planta de tomate, almendra verde y pequeños toques de frutos secos. Complejo en matices y armonioso, notas verdes mentoladas.

S.C.A. Ntra. Sra. de los Remedios
Carretera Mancha Real a Cazorla, Km. 16,800. 23530 Jimena
+34 953 357 437
www.orodecanava.com – info@orodecanava.com



Claramunt Extra Virgin Picual

Aceite de frutado verde pleno e intenso.

Los tonos verdes de este aceite se desglosan en herbáceos, tomatera y tomillo en primer plano, y los frutales en cáscara de plátano y manzana en segundo.

En boca continúa expresando su complejidad en multitud de registros como la nuez cruda, la almendra verde y la hoja de olivo, sinónimos de su complejidad.

Olivar de la Monja, S.L.
C/ Enrique Moreno, 15. 23440 Baeza
+34 629 875 736
www.aceiteclaramunt.com – info@aceiteclaramunt.com



Picualia Premium

Aceite con amplios matices verdes: Hierba recién cortada y almendra "alozza", ambos muestran el frescor de un fruto joven, mientras que la planta del tomate y el tomillo evocan sensaciones sivistres de Sierra Morena, imprimiendo su seña de identidad.

En boca refleja una suave entrada. Su punto algido reside en armonizar los verdes registros con el amargo y el picante.

Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca, S.C.A.
Carretera de Madrid a Cádiz, Km. 298 (Salida 299). 23710 Bailén
+34 953 670 565
www.picualia.com – info@picualia.com



Maquiz

Picual fresco y armónico, con un frutado de intensidad media-alta obtenido de aceitunas en envero, con notas verdes que recuerdan a la hierba, hoja de olivo, alozza y al tomate.

En boca es potente como buen picual, y el amargor y picor están presentes de forma equilibrada. Su marcado perfil verde aporta frescura al conjunto.

Aceites de Maquiz, S.L.
Carretera Mengíbar a Villargordo, Km. 4. 23620 Mengíbar
+34 953 120 339
www.maquiz.es – contacto@maquiz.es



Puerta de las Villas Picual Temprano

De notas dominantes herbáceas en nariz, la tomatera se abre camino, junto con la alcachofa y la cáscara de plátano. La nuez cruda y la menta se acoplan perfectamente, ligeras notas a hoja de higuera y manzana conforman su bouquet.

Amargo de intensidad media y picante intenso y progresivo, son envueltos por la astringencia, sin empañar la suavidad que es su seña de identidad.

S.C.A. San Vicente
Carretera Mogón a Arroturas, Km. 9,200. 23310 Mogón (Villacarrillo)
+34 953 434 003
www.puertadelasvillas.com – sanvicente@puertadelasvillas.com



Nobleza del Sur Centenarium Premium

Aceite de fragancias limpias, frescas, frutales y herbáceas. De gran complejidad aromática que evocan la reminiscencias de las plantas que cohabitan en nuestro olivar, destacando la hoja del olivo, hierba de trigo, lavanda, tomatera y notas frutales como el plátano verde, la manzana y almendra verde.

En boca está muy compensado, tiene una entrada muy agradable, un ligero amargo y picante. Su persistencia en el tiempo es delicada y elegante.

Aceites Castellar, S.L.
Avda. de Andalucía, 13. 23260 Castellar
+34 953 460 718
www.noblezadelsur.com – info@noblezadelsur.com



Melgarejo Premium Ecológico

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

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