

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 del principal cultivo de Jaén, primer productor mundial de aceite de oliva.

En 2020 se ha otorgado este distintivo de calidad a ocho aceites, todos de la variedad picual, 7 de producción convencional, y uno de producción ecológica.

La selección de estos aceites se realiza a través 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.

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 | 2020

Aceites de oliva virgen extra



www.dipujaen.es





Balcón del Guadalquivir

De color verde intenso, en nariz es un frutado de aceituna verde, complejo, con aromas herbáceos de plantas aromáticas como el tomillo y la albahaca, tomate y alcachofa con notas de almendra, manzana y plátano verde.

En la entrada en boca aparecen las mismas sensaciones frutales y herbáceas percibidas en nariz, que da una sensación dulce al principio del paladar, un amargo posterior de baja intensidad y un final algo más picante que permanece en la garganta. Armónico. Retrogusto almendrado.

S.C.A. San Felipe Apóstol
Camino Viejo de Ibros, s/n. 23440 Baeza
+34 953 740 605
www.balcondelguadalquivir.com – comercial@balcondelguadalquivir.com



La Quinta Esencia Premium Verde

Frutado medio de aceituna madura con notas verdes de hierbas. Destaca la tomatera y las hojas de higuera. Ligeros toques de almendra madura y frutos secos.

En boca tiene una entrada suave y dulce. Muy equilibrado en su amargor y picor. Regusto final a plátano maduro y a frutos secos. Muy estructurado y persistencia media.

Stmo. Cristo de la Misericordia, S.C.A.
Camino del Canónigo, s/n. 23500 Jódar
+34 953 785 570
www.laquintaesencia.com – info@laquintaesencia.com



Bravoleum Selección Especial Picual

Aceite de frutado verde intenso con marcadas notas herbáceas.

La riqueza de su frutado se diversifica en matices como la almendra verde o “alloza”, la planta del tomate y la cáscara de plátano. Acompañadas por plantas aromáticas y manzana.

De amargo y picante en intensidad media, siendo el último ligeramente más elevado, es la dulzura final en boca su seña de identidad.

La plenitud de su complejidad olfativa deja su rastro transformado en elegancia.

Aceites Hacienda El Palo, S.L.
Cortijo Villaconchita. Ctra. A-6000, Km. 16,35. 23630 Villargordo
+34 953 377 190
www.bravoleum.com – contacto@bravoleum.com



Olivio Real Reserva Familiar

Aceite complejo y armónico en nariz y boca.

En nariz presenta un frutado verde intenso con tonos vegetales y herbáceos, destacando la alloza, la hierba verde, la planta de tomate, la cáscara de plátano y el tallo de la alcachofa, entre otros.

En boca entra con gran potencia de sabor y con idénticos matices sensoriales que en nariz. Presenta un amargo y un picor medio alto, muy agradable, acompañado de una astringencia moderada que recuerda a la hoja de alcachofa.

Almazara Cruz Esteban, S.L.
Camino Ancho, s/n. 23100 Mancha Real
+34 953 352 463
www.olivoreal.com – info@olivoreal.com



Dominus Cosecha Temprana

Aceite con un frutado rico en registros de fruto verde, se reconocen manzana, tomate, cáscara de plátano, tomillo y romero. En nariz se aprecian notas verdes herbáceas que en boca conviven con tonos verde hoja, predominando la almendra verde que da paso a una agradable sensación mentolada. Amargo medio y picante intenso, perfectamente ensamblados en un aceite sumamente armónico y elegante.

Monva, S.L.
Cortijo Virgen de los Milagros. Carretera Jaén-Baeza, salida 26
Apartado de correos 10. 23100 Mancha Real
+34 915 351 232
www.monva.es – info@monva.es



Oro de Cánava Selección Cosecha Temprana

Este aceite presenta un 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 la sensación de 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 recién obtenida.

S.C.A. Ntra. Sra. de los Remedios
Carretera Mancha Real-Cazorla, Km. 17,400. 23530 Jimena
+34 953 357 437
www.orodecanava.com – info@orodecanava.com



Esencial Olive

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

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

Oleícola San Francisco, S.L.
Calle Pedro Pérez, s/n. 23520 Begíjar
+34 953 763 415
www.esencialolive.com – info@oleicolasanfrancisco.com



Oleocampo Premium Ecológico

Frutado de aceituna verde intenso.

De color verde esmeralda limpio y transparente.

De complejidad aromática única, son los matices herbáceos difuminados los que resaltan. La “tomatera” y el trigo verde complementan las notas de higuera, almendra y plátano verde.

Suave en su paso por boca, esta sensación dulce se equilibra con el amargo, es de intensidad media y el picante más intenso. La almendra verde es protagonista en este apartado.

Oleocampo, S.C.A.
Avda. de la Constitución, 101. 23640 Torredelcampo
+34 953 410 111
www.oleocampo.com – info@oleocampo.com