

Jaén selección|2024



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 esta distinción se premia la excelencia de este producto, emblema de Jaén, primera productora mundial de aceite de oliva.

En 2024 han sido distinguidos ocho aceites, siete de producción convencional (seis de variedad picual y uno de variedad royal), y un aceite de producción ecológica de variedad hojiblanca.

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|2024

Aceite de oliva virgen extra



www.dipujaen.es





Azorla

Los aromas que atesora su frutado verde intenso nos recuerdan a la tomatera, almendra verde, plátano verde, alcachofa, menta y manzana golden, además aparecen matices aromáticos a hierba verde, sarmiento de vid y manzanilla. En boca transmite fluidez, presentando un amargo muy suave y un picante ligero y agradable que va ganando intensidad poco a poco. Es un aceite con un sabor que perdura en boca, producido de olivares de la variedad autóctona royal en el corazón de la comarca de la Sierra de Cazorla.

Aceites Cazorla S.C.A.
Carretera Peal de Becerro a Cazorla Km: 10,5. 23470 Cazorla (Jaén).
☎ +34 953 724 031
🌐 www.aceitescazorla.com ✉ cazorla@aceitescazorla.com



Esencial Olive

Frutado intenso de aceituna verde, limpio y fragante, con aromas herbáceos y vegetales, hierba recién cortada, tomatera, 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).
Almazara y oficinas: C/ Pedro Pérez, s/n. 23520 Begíjar (Jaén).
☎ +34 953 763 415
🌐 www.oleicolasanfrancisco.com ✉ info@oleicolasanfrancisco.com



Jabalcuz Premium

Virgen extra frutado intenso de aceituna verde, complejo y rico en matices. De nariz voluptuosa se reconocen la planta de tomate, alcachofa, almendra verde, higuera, manzana verde, plátano verde, plantas aromáticas y hierba verde. De presencia rotunda en boca, el amargo es de intensidad media-alta y el picante progresivo de amplio espectro. Muy equilibrado amargo y picante, dando como resultado una sensación olfato gustativa muy armónica y persistente.

S.C.A. Sierra de la Pandera.
Calle Egido, 6. 2316 Los Villares (Jaén).
☎ +34 953 320 310
🌐 www.aovejabalcuz.com ✉ info@aovejabalcuz.com



OliBaeza

Frutado medio-alto de aceituna verde, complejo, con notas herbáceas de tomate verde, alcachofa, plantas aromáticas, plátano verde, pistacho y almendra verde. Toques florales. Especiado y balsámico. En boca es explosivo, acentuándose las notas percibidas en nariz. El paso de boca es largo y elegante. En la entrada se percibe la hierba fresca, la espiga y al final la almendra. Amargo y picante ligeros y equilibrados. Persistente y armónico.

S.C.A. del Campo El Alcazar
Carretera de Ibros s/n. 23440 Baeza (Jaén).
☎ +34 953 740 311
🌐 www.olibaeza.com ✉ olibaeza@olibaeza.com



Oro Bailén

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 ✉ info@orobailen.com



Puerta de las Villas

En nariz destaca por ser muy verde y abierto, siendo complejo y aromático. En boca tiene una entrada dulce que luego se vuelve astringente. Se nota el frescor, que es agradable. El amargo y el picante son equilibrados, aunque este último es muy característico porque es más persistente.

Matices en nariz: verde hoja, verde hierba, hoja de higuera, alloza, manzana verde, tomatera.
Matices en boca: verde hoja, plátano verde, alcachofa, verde hierba, pimienta negra, dulce.

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



Tierras de Canena

Frutado medio-alto de aceituna verde con aromas de hierba fresca, alcachofa e hinojo, notas maduras de frutas frescas como pera, manzana y uva. Toques cítricos.

En boca tiene una entrada elegante y fresca, recordando las mismas sensaciones olfativas. Amargo ligero y picante algo más intenso, pero muy equilibrado y armónico. Final almendrado y de gran persistencia y complejidad.

S.C.A. San Marcos de Canena
C/ Manuel Reyes, 21. 23420 Canena (Jaén).
☎ +34 953 770 203
🌐 www.tierrasdecana.es ✉ ventas@tierrasdecana.es



Melgarejo Premium Ecológico

En nariz se percibe una sensación dulce con notas herbáceas y especias intensas. Se percibe un aroma intenso y fresco de aceituna verde con notas de hierbas variadas. En boca presenta un picor agradable que poco a poco se va desplazando hasta la garganta. Presenta toques de manzana verde, hierba, cáscara de bellota y frutos secos verdes (almendra verde).

Aceite equilibrado aunque el atributo positivo picante predomina algo más que el amargo. Deja la boca muy fresca y un retrogusto largo y persistente.

Aceites Campoliva S.L.
C/ Camino Real, s/n. 23110 Pegalajar (Jaén).
☎ +34 953 361 081
🌐 www.aceites-melgarejo.com ✉ info@aceites-melgarejo.com