

jaén selección | 2018

The “Jaén Selección” distinction, created by the Provincial Council of Jaén in 2003, includes the finest extra virgin olive oils from each harvest in the province. This distinction awards excellence in the quality of this product. In 2018 it was awarded to eight oils, all of the picual variety.

The oils are selected at a tasting event, which is held every year, including the participation of an official laboratory during the preliminary elimination stage and a panel of judges made up of professionals from Spain’s best panels during the second stage.

This distinction of quality is awarded to one organic oil and seven conventionally grown oils, which represent the very best from the 2017-2018 harvest in the province of Jaén, the world’s leading olive oil producer.

After selection, the oils are present in all tourist and agri-food promotional activities driven by the Jaén Provincial Council, and they play a leading role in OleotourJaén tourism strategy.

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.



CASTILLO DE CANENA RESERVA FAMILIAR PICUAL

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.

This luminous green oil has notes of vegetables and herbs, with great olfactory complexity. Green grass, tomato plant, green almond and green wheat are particularly prominent.

Equally powerful on the palate with identical sensory characteristics as on the nose, with a prominence of green fruits such as green apple and green banana.

Bitter and spicy. Very balanced with an elegant presence of artichoke, consistent with its persistence and pleasant astringency.

CASTILLO DE CANENA OLIVE JUICE, S.L.

Calle Cura, 41 – bajo (edificio Venus)

23440 Baeza

Teléfono/Telephone: + 34 953 770 101

www.castillodecanena.com

info@castillodecanena.com

CLARAMUNT EXTRA VIRGIN PICUAL

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.

Full green fruity and intense oil.

The green tones of this oil include herbs, tomato plant and thyme initially, followed by fruity tones of banana peel and apple.

It continues to express its complexity on the palate in a multitude of tones such as raw walnut, green almond and olive leaf, all synonymous with its complexity.

OLIVAR DE LA MONJA, S.L.
Calle Enrique Moreno, 15
23440 Baeza

Teléfono/Telephone: + 34 629 875 736

www.aceiteclaramunt.com
info@aceiteclaramunt.com

MAQUIZ



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, alloza 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.

Crisp and harmonious picual, with medium to strong fruitiness, obtained from olives during the colouration phase, with green notes, the most prominent being grass, olive leaf, unripe almond and tomato.

Powerful on the palate as a good picual should be, with well-balanced bitterness and spiciness. Its pronounced green profile provides overall freshness.

NOBLEZA DEL SUR CENTENARIUM PREMIUM

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, tomatara 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.

Oil that boasts clean, fresh, fruity and grassy fragrances. With a complex array of aromas, evoking the plants that grow on our olive groves, particularly olive leaf, wheatgrass, lavender, tomato plant and fruity notes such as green banana, apple and green almond.

Well balanced on the palate, with a pleasant mouthfeel and slight bitterness and spiciness. It has a delicate and elegant persistence over time.

ACEITES CASTELLAR, S.L.

Avenida de Andalucía, 13

23260 Castellar

Teléfono/Telephone: + 34 953 460 718

www.noblezadelsur.com

info@noblezadelsur.com

ORO DE CÁNAVA

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.

Sweet and balanced. An oil made with green olives of medium fruitiness with slight bitterness and intense spiciness. Freshly cut green grass with slight hints of olive leaf. Green banana skin, tomato plant, green almond and slight hints of nuts. Complex nuances and harmonious, with green menthol notes.

S.C.A. NUESTRA SEÑORA DE LOS REMEDIOS
Carretera Mancha Real a Cazorla, km 16,800
23530 Jimena

Teléfono/Telephone: + 34 953 357 437

www.orodecanava.com

info@orodecanava.com

PICUALIA PREMIUM

PICUALIA PREMIUM



Aceite con amplios matices verdes: Hierba recién cortada y almendra “alloza”, ambos muestran el frescor de un fruto joven, mientras que la planta del tomate y el tomillo evocan sensaciones vivaces 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.

Oil with extensive green nuances: Freshly cut grass and unripe almond, both demonstrating the freshness of young fruit, while hints of tomato plant and thyme evoke mountainside sensations from Sierra Morena, thus imprinting its hallmark.

Smooth on the palate. Its climax lies in the harmonisation of its green tones with its bitterness and spiciness.

AGRÍCOLA DE BAILÉN VIRGEN DE ZOCUECA, S.C.A.
Carretera de Madrid a Cádiz, km 298 (salida 299)

23710 Bailén

Teléfono/Telephone: + 34 953 670 565

www.picualia.com

info@picualia.com

PUERTA DE LAS VILLAS PICUAL TEMPRANO

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.

With prominent notes of herbs on the nose, giving way to tomato plant, along with artichoke and unpeeled banana. Raw walnut and mint are brought together in perfect harmony, with a bouquet that is comprised of slight notes of fig leaves and apple.

Mild bitterness and intense and progressive spiciness are enveloped by astringency, without overshadowing the smoothness that represents its hallmark.

S.C.A. SAN VICENTE

Carretera Mogón a Arroturas, km 9,200

23310 Mogón (Villacarrillo)

Teléfono/Telephone: + 34 953 434 003

www.puertadelasvillas.com

sanvicente@puertadelasvillas.com

MELGAREJO PREMIUM ECOLÓGICO

MELGAREJO PREMIUM ECOLÓGICO



Frutado intenso de aceituna verde con tonos de tomate, manzana, plátano, alhoza 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.

Intense fruitiness of green olive with hints of tomato, apple, banana, green almonds and freshly cut grass.

Harmonic and crisp. Characterised by a sweet base upon which the positive bitter and spicy attributes are very balanced and appealing. The aftertaste is long. Very fresh and pleasant on the palate.

ACEITES CAMPOLIVA, S.L.

Camino Real, s/n

23110 Pegalajar

Teléfono/Telephone: + 34 953 361 081

www.aceites-melgarejo.com

info@aceites-melgarejo.com

Jaén selección|2018

www.dipujaen.es