

jaén selección | 2017

The “*Jaén Selección*” distinction, created by the Provincial Council of Jaén, includes the finest extra virgin olive oils from each harvest in the province. The distinction is a mark of excellence in the quality of the product. In 2017, this seal of quality was awarded to eight oils, one organic and seven conventionally grown, all of the picual variety.

The oils are selected in a tasting event, which is held every year, under the criteria of a panel of judges made up of professionals from the best tasting panels in the country.

Every year this mark is awarded to the finest oils of Jaén, a province that with 66 million olive trees is the world’s leading producer of olive oil.

In 2017 we celebrate the 20th anniversary of the *Jaén, an Inland Paradise* initiative. In light of the occasion, the Jaén Selección oils will play a greater role in the tourist and agri-food promotional activities supported by the Provincial Council of Jaén. A combination of olive oil tourism and our regional cuisine is beckoning you to come and discover our province.

El distintivo “*Jaén Selección*”, creado en 2003 por la Diputación de Jaén, engloba a los mejores aceites de oliva virgen extra jiennenses de cada cosecha. Con el mismo se premia la excelencia en la calidad de este producto. En 2017 se ha otorgado el distintivo de calidad a ocho aceites, un aceite ecológico y siete procedentes del cultivo convencional, todos de la variedad picual.

La selección de estos aceites sale de una cata-concurso a ciegas, que se convoca con carácter anual, bajo los criterios de un jurado integrado por profesionales procedentes de los mejores paneles de cata del país.

Con este reconocimiento se destacan cada año los mejores aceites de Jaén, provincia que con 66 millones de olivos se posiciona como el principal territorio productor de aceite de oliva del mundo.

En 2017 celebramos el 20 aniversario de la iniciativa Jaén, Paraíso Interior. Con motivo de esta ocasión los aceites Jaén Selección reforzarán su presencia en las acciones de promoción turística y agroalimentaria que impulsa Diputación Provincial de Jaén. De esta manera, Oleoturismo y gastronomía se dan la mano para invitarte a descubrir nuestra provincia.



BRAVOLEUM SELECCIÓN ESPECIAL PICUAL

BRAVOLEUM SELECCIÓN ESPECIAL PICUAL



Frutado de aceituna verde robusto, complejo y armónico. En nariz aparecen el verde hoja en comunión con el verde herbáceo, que son acompañados con la cáscara de plátano verde, la tomatera y la rúcula, que redondean el frutado del mismo.

De suave entrada en boca a continuación se detecta astringencia, seguida del amargo que se presenta con intensidad media para descubrir un picante robusto que provocan una sensación de frescor en la cavidad bucal.

The complex, intense and well-balanced fruitiness of green olives. Green leaves in combination with green herbs on the nose, which are accompanied by green banana skin, tomato plant and rocket, all of which round off the fruity flavour.

A smooth mouthfeel to begin with, followed by a certain astringency and then a mild bitterness that gives you an intense spiciness that produces a sensation of freshness in the mouth.

EXPLOTACIONES JAME, S.L.

Carretera de Jaén, Km. 0,95

23630 Villargordo

Teléfono/Telephone: + 34 953 377 190

www.bravoleum.com

contacto@bravoleum.com

CAPRICO DEL FRAILE

CAPRICO DEL FRAILE



El frutado de esta aceituna es reflejo de una aceituna verde. La intensidad del mismo es robusta. Las notas olfativas más destacadas recuerdan a la tomatera y la alcachofa, acompañadas en menor medida por la rúcula y las plantas silvestres aromáticas como el tomillo y romero. También se aprecia la almendra verde o alloza, siendo ésta sensación la que perdura en la boca.

De amargo medio y picante robusto, que le aportan la fuerte personalidad y complejidad que expresan sus matices.

The fruitiness of this variety is that of green olives. It has an intense flavour. The most prominent notes are of tomato plant and artichoke, all combined to a lesser degree with rocket and aromatic wild plants such as thyme and rosemary. There is also a hint of green almond and unripe almond, this being the lasting sensation in the mouth.

Medium in bitterness and intensely spicy, these give the olive oil its personality and the complexity its tasting notes express.

FRAILE LLANOS DEL CASTILLEJO, S.L.
Calle Extremadura, 10 – Entreplanta
23008 Jaén

Teléfono/Telephone: + 34 953 080 752
www.caprichodelfraile.es
info@caprichodelfraile.es

CLARAMUNT EXTRA VIRGIN PICUAL

CLARAMUNT EXTRA VIRGIN PICUAL



Presenta un frutado robusto de aceituna verde con leves notas maduras, de aroma complejo y aterciopelado destaca la nuez cruda, la planta de tomate y la rúcula con un fondo de cáscara de plátano verde.

Entrada en boca suave donde aparece un amargo de intensidad media dando paso a un picante entre medio y robusto. Como notas secundarias, un verde herbáceo y la almendra verde, siendo ésta la que predomina en el tiempo.

Here you can taste the strong fruitiness of green olives with slight mature notes, and the prominent, complex and velvety aroma of raw walnut, tomato plant and rocket, with a hint of green banana skin.

A smooth mouthfeel with a mild bitterness that gives way to a mid to strong spiciness. Secondary notes include green herbs and green almond, the latter of which persists over time.

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

Teléfono/Telephone: + 34 629 875 736
www.aceiteclaramunt.com
olivardelamonja@gmail.com

CORTIJO LA TORRE PREMIUM



CORTIJO LA TORRE PREMIUM

Frutado verde intenso a notas herbáceas, con una complejidad de aromas que recuerda a la hierba recién cortada, planta de tomate, almendra verde y alcachofa.

Entrada en boca dulce y suave, con un retrogusto que nos recuerda la percepción aromática, cáscara de almendra verde, un agradable amargor y picor delicado al final. Muy equilibrado y persistente.

An intense green fruitiness with notes of herb and a complex array of aromas that recall freshly cut grass, tomato plant, green almond and artichoke.

It is smooth and sweet in the mouth, with an aftertaste that triggers our aromatic perception, giving us green banana skin, a pleasant bitterness and a delicate spiciness at the end. Very balanced and persistent.

ACEITES SAN ANTONIO, S.L.U.

Plaza de la Constitución, 4 - 1°

23001 Jaén

Teléfono/Telephone: + 34 953 236 146

www.aceitessanantonio.com

info@aceitessanantonio.com

MELGAREJO PICUAL PREMIUM

MELGAREJO PICUAL PREMIUM



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. It is characterised by a sweet base upon which the positive bitter and spicy attributes are very balanced and appeasing.

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

ORO BAILÉN RESERVA FAMILIAR

ORO BAILÉN RESERVA FAMILIAR



Aceite de 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.

A bright, luminous green oil with an intense fresh olive fruitiness and a complex array of herb and fruit aromas, with strong hints of green banana, almond and green tomato. It has a full-bodied, finely structured and highly expressive mouthfeel that is sweet and slightly spicy.

It is a balanced and refined oil, both on the nose and in the mouth. An aftertaste of almond.

ACEITES ORO BAILÉN GALGÓN 99, S.L.
Carretera Plomeros. Casa del Agua
23730 Villanueva de la Reina
Teléfono/Telephone: + 34 953 548 038
www.robailen.com
comercial@robailen.com

TUCCIOLIVA



TUCCIOLIVA

Aceite con un frutado intenso. Presenta aromas de hierba, tomate y hoja de olivo, con notas importantes de almendra y alcachofa, plátano en menor medida.

En boca es un aceite con un amargo medio y un picante muy poco más intenso, a la vez que agradable.

Oil with an intense fruitiness. It presents herb, tomato and olive leaf aromas, with strong hints of almond and artichoke as well as banana to a lesser degree.

The oil is medium bitter in the mouth, and it gives us a slightly more intense spiciness that is still pleasant.

CASTILLO DE CANENA BIODINÁMICO

CASTILLO DE CANENA BIODINÁMICO



Aceite de color verde esmeralda muy intenso. En nariz presenta una gran complejidad con un frutado muy potente a hoja de olivo, hierba verde, hoja de higuera, tomate, manzana verde y alcachofa. En boca tiene la misma fuerza expresiva que en nariz, con predominio de los tonos verdes, las notas vegetales a hierbas y hortalizas y que predominan en este aceite fresco, vivo y expresivo. Amargo y picante bien integrados. Algo de astringencia que nos recuerda la alcachofa, el cardo o el caqui. Persistente.

Highly intense emerald green olive oil. The nose senses a complex array of aromas, with a high level of fruitiness that recalls olive leaf, green herbs, fig leaves, tomato, green apple and artichoke. The mouth experiences the same expressive strength as the nose, sensing in particular hues of green and notes of plants and herbs, all of which come to the fore in this fresh, vivid and expressive olive oil. Well embedded bitterness and spiciness. A slight astringency reminiscent of artichoke, thistle and persimmon. Persistent.

CASTILLO DE CANENA OLIVE JUICE, S.L.

Calle Remedios, 4

23420 Canena

Teléfono/Telephone: + 34 953 770 101

www.castillodecanena.com

info@castillodecanena.com

Jaén selección | 2017

www.dipujaen.es