

Jaén selección|2026



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 la 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 2026 han sido distinguidos ocho aceites, seis de producción convencional y variedad picual, y dos aceites de producción ecológica también de variedad picual.

La selección de estos aceites se realiza a través de una cata-concurso a ciegas bajo el criterio de un grupo integrado por profesionales de los mejores paneles de cata de España y de otros países de producción y tradición aceitera.

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 la provincia de Jaén.



Jaén selección|2026

Aceite de oliva virgen extra





Campos de Biatia

Aceite de aromas intensos de aceituna verde y hoja de olivo que se complementan con los descriptores típicos de la variedad picual: tomate, alcachofa, hierba y apio. Detrás, toques balsámicos y frutales como la albahaca, el plátano verde y la manzana.

La entrada en boca es frutal y percibimos las mismas sensaciones verdes olfativas. El amargo y picante son equilibrados y de media-baja intensidad. Gran complejidad, persistencia y armonía.

S.C.A. Oleícola Baeza

Ctra. Baeza- Ibros, km 1. 23440 Baeza (Jaén)

☎ +34 608 86 52 23

🌐 www.camposdebaeza.com ✉ administracion@scaoleicolabaeza.com



Jabalcuz Gran Selección

Elaborado con aceitunas seleccionadas de olivar de alta montaña con unas características organolépticas sensoriales. De variedad picual y nariz voluptuosa, presenta un intenso aroma a hoja verde con toques a hierba recién cortada. Tiene notas de planta de tomatera, frutos secos verdes e hierbas aromáticas. En boca entra dulce expresando rápidamente su carácter con un amargor y picante de intensidad media-alta que armonizan en su unión con el frutado. El retrogusto es elegante y expresivo con matices a manzana verde y cáscara de plátano, dejando una boca fresca con un toque a pimienta negra.

S.C.A. Sierra de la Pandera

C/ Egido, 6. 23160 Los Villares (Jaén)

☎ +34 953 320 310

🌐 www.aovejalcuz.com ✉ info@aovejalcuz.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 especialmente equilibrado y elegante tanto en nariz como en boca. Regusto almendrado.

Aceites Oro Bailén. Galgón 99, S.L.U.

Ctra. Plomeros, s/n. Casa del Agua. 23730 Villanueva de la Reina (Jaén)

☎ +34 953 548 038

🌐 www.orobailen.com ✉ info@orobailen.com



Oro de Cánava

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. 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 y recién obtenida.

S.C.A. Nuestra Señora de los Remedios

Ctra. Mancha Real-Cazorla, km 17. 23530 Jimena (Jaén)

☎ +34 953 357 437

🌐 www.orodecanava.com ✉ info@orodecanava.com



Sierra Santo Tomás

Picual temprano de marcado frutado verde intenso, muy expresivo y complejo. En nariz destacan las notas de hierba recién cortada, hoja de higuera y planta de tomate, acompañadas de recuerdos vegetales frescos como tallo de alcachofa, ortiga, espiga verde y madera verde. Se aprecian también matices frutales de almendra y manzana verde y un sutil toque de plátano verde, que aportan equilibrio y frescura al conjunto. En boca presenta una entrada potente y estructurada, con una astringencia elegante que refuerza el carácter verde. El amargo es medio-alto, bien definido y armónico, seguido de un picante progresivo y persistente. Aceite de gran personalidad, largo en boca y con excelente equilibrio.

S.C.A. Santo Tomás Apóstol

Ctra. de Úbeda, s/n. 23311 Santo Tomás (Jaén) ☎ +34 617 761 401

🌐 www.aovesantotome.com ✉ info@cooperativasantotomas.com



Tierras de Canena

Gran complejidad aromática entre las notas de aceituna verde, herbáceas, frutales y florales que caracterizan a este aceite, sin perder los atributos de tomate verde y alcachofa inherentes a la variedad picual. Lo complementan toques de frutos frescos como el pistacho o la nuez. Limpio y fragante.

En boca se perciben las mismas notas olfativas apareciendo a la entrada en boca, el dulzor de las frutas, después las notas verdes-herbáceas, para terminar con un retrogusto almendrado. El amargo y picante son ligeros y muy equilibrados. Gran armonía olfato-gustativa y buena persistencia.

S.C.A. San Marcos de Canena

C/ Manuel Reyes, 21. 23420 Canena (Jaén) ☎ +34 953 770 203

🌐 www.tierrasdecanena.es ✉ ventas@tierrasdecanena.es



Balcón del Guadalquivir

Frutado intenso de aceituna verde, limpio y fragante, con aromas de vegetales y hortalizas: hoja de olivo, tomatera, pimiento y alcachofa. Balsámico, recuerda la menta, la albahaca y la acícula del pino. Toques frutales y de almendra verde.

La entrada en boca es potente y compleja, percibiéndose los mismos descriptores del olfato. El amargo es de intensidad media-baja y el picante ligeramente más intenso. Equilibrado y armónico. Gran estructura y persistencia.

S.C.A. San Felipe Apóstol

Camino Viejo de Ibros, s/n. 23440 Baeza (Jaén)

☎ +34 953 740 605

🌐 www.balcondelguadalquivir.com ✉ almazara@cooperativasanfelipe.es



Puerta de Las Villas

Presenta notas verdes en nariz, siendo aromático y complejo en matices. En boca, tiene entrada dulce y luego aparece astringencia sin llegar a desagradar. Notas amargas y picantes perceptibles.

Es fresco y con frutado persistente. Muy armónico en el conjunto nariz-boca.

Matices a hortalizas y otros vegetales como hojas o hierbas verdes.

S.C.A. San Vicente

Ctra. Mogón-Arroturas, km 9,2. 23310 Mogón (Jaén)

☎ +34 661 552 126

🌐 www.puertadelasvillas.com ✉ comercial@puertadelasvillas.com