

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 de Jaén, primera productora mundial de aceite de oliva.

En 2021 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 a ciegas bajo los criterios de un jurado integrado por profesionales de los mejores paneles de cata del país.

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. Son los mejores embajadores de Jaén.

Jaén selección | 2021

Aceites de oliva virgen extra



www.dipujaen.es





Bañón
Cosecha
Temprana

Aceite de oliva virgen extra de intensidad aromática a notas frutales y vegetales, principalmente a plátano, almendra, hojas verdes, hierba fresca, tomatera y con toques también a alcachofa y frutos rojos.

En boca destacan sus aromas frutales, apreciándose un ligero y fino amargor en sintonía con el leve picor final.

Se trata de un aceite muy equilibrado, ideal para aliños, aderezo de pan y demás consumos en crudo. También es perfecto para frituras y repostería, sobre todo con frutas y chocolate.

Explotación Bañón, S.A.
Finca Irijuelas, 23313. Veracruz Úbeda (Jaén)
+34 953 736 600
www.aceitesbanon.com – sbanon@aceitesbanon.com



**Hacienda
La Laguna**
Cosecha
Temprana

Monovarietal picual de color verde intenso.

Frutado intenso de aceituna verde con aromas herbáceos, de frutas frescas verdes como manzana, plátano y ligeros toques de piña, pera, uva y hoja de olivo característicos de la variedad, bien integrados, como el resto.

En boca, la entrada es suave, sedosa, frutal y ya en mitad del paladar aparecen las notas verdes.

De amargor ligero y un elegante picante intenso final, presenta gran armonía y persistencia.

Cortijo La Labor, S.L.
Camino de La Laguna, s/n. 23529. Puente del Obispo (Jaén)
+34 953 765 100
www.aceiteshaciendalalaguna.com – Info@haciendalalaguna.es



Noviembre
Picual

Frutado intenso de aceituna verde, de gran complejidad olfativa entre las notas frutales y herbáceas: manzana verde, piel de plátano y almendra, en perfecta armonía con los aromas de alcachofa, tomate y matices de cítricos.

En boca es delicado y elegante en la entrada y sigue el mismo recorrido olfativo, desde los tonos frutales, seguidos de herbáceos y bien integrados con el amargo y picante, que son ligeros.

Equilibrado y muy armónico. Retrogusto almendrado.

Fina Las Manillas, S.L.
Camino de Llanos al Porrosillo. 23230 Arquillos (Jaén)
+34 630 456 190
www.fincalasmnillas.com – Info@fincalasmnillas.com



Olibaeza
Patrimonio
Dorado
Premium

Frutado intenso de aceituna verde, destacando los aromas verdes de hierba fresca y hortalizas, tomatera, pimienta y alcachofa junto a tonos más frutales, plátano verde y almendra. Toque especiado.

En boca es delicado en la entrada, recordando los mismos tonos olfativos y la misma complejidad. El amargo es ligero y muy bien integrado, al final, un ligero picor nos recuerda al clavo y la pimienta negra. Muy equilibrado y armónico.

Retrogusto almendrado.

S.C.A. Del Campo El Alcázar
Carretera de Ibros, s/n. 23440 Baeza (Jaén)
+34 953 740 311
www.olibaeza.com – alcazar@olibaeza.com



Oro Bailén
Picual

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 es 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.
Ctra. Plomeros. Casa del Agua. 23730 Villanueva. de la Reina. Jaén
+34 953 548 038
www.orobailen.com – export@orobailen.com



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



Picualia
Reserva

Aceite de frutado intenso en tono verde.

En su aroma confluyen almendra verde, planta de tomate, hierbas aromáticas y notas herbáceas en su equilibrio selecto, matizado por alcachofa y nuez con un climax especiado.

Extremadamente suave al inicio en boca, atrapa su amargo de intensidad ligera y sorprende su picante progresivo que recuerda a la pimienta blanca.

De retronasal pronunciado, las hierbas aromáticas y los frutos secos crudos se significan como registros predominantes en boca.

Su perfil queda descrito en tres palabras: vivo, elegante y complejo.

Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca, S.C.A. Autovía Madrid-Cádiz Km. 298.
(Salida 299 Dirección Madrid). 23710 Bailén (Jaén)
+34 953 670 565 www.picualia.com – Info@picualia-com



Mergaoliva
Ecológico

Monovarietal picual bien estructurado, armónico y persistente.

En nariz es un frutado intenso de aceituna verde, lleno de energía y frescura. Destacan los aromas verdes de hoja, madera y almendra junto a hortalizas como tomate verde y alcachofa, y frutas frescas de piel de plátano y manzana que le aportan una enorme complejidad aromática.

El paladar es potente y coherente con la sensación olfativa, amargo medio y picante algo más intenso, con un final limpio que recuerda a frutos secos.

Oleohiguera, S.L.
Sebastián Fuentes, 24. 23746 Lahiguera (Jaén)
+34 647 903 885
www.mergaoliva.es – mergaoliva@mergaoliva.es