

# Jaén selección|2023



Die Qualitätsmarke «Jaén Selección» wurde von der Provinzregierung Jaén geschaffen, um die besten nativen Olivenöle extra jeder Ernte aus dieser Provinz zu kennzeichnen. Mit diesem Erkennungszeichen wird die Exzellenz dieses emblematischen Produkts von Jaén, dem weltweit führenden Olivenölproduzenten, ausgezeichnet.

2023 wurde acht Olivenölen dieses Erkennungszeichen verliehen: sieben gehören der Sorte Picual an und stammen aus konventionellem Landbau und eines ist von der Sorte Royal und stammt aus ökologischem Landbau.

Die Auswahl dieser Öle erfolgt durch einen Blindverkostungswettbewerb gemäß den Kriterien einer Jury, die sich aus Fachleuten der besten Prüfergruppen Spaniens zusammensetzt.

Nach ihrer Auswahl sind diese Öle in den von der Provinzregierung Jaén vorangetriebenen Aktionen zur Förderung des Tourismus und der Lebensmittelproduktion vertreten und spielen eine führende Rolle in der Tourismusstrategie OleotourJaén, wodurch sie zu den besten Botschaftern Jaéns geworden sind.



# Jaén selección|2023

Natives Olivenöl extra



www.dipujaen.es





**Dominus  
Cosecha  
Temprana**  
(FRÜHERNTE)

Öl mit grünen Kräuternuancen, fruchtig in der Nase, komplex und harmonisch, mit mandelartigen Noten. Aromen, die an Tomatenpflanze, grüne Bananenschale und Wildblumen erinnern. Im Hintergrund machen sich Thymian und Rosmarin bemerkbar. Milder Eintritt am Gaumen, leicht und elegant, mit der Präsenz von Kräutern. Frisch und kräftig im Abgang, leichte Noten von grünen Mandeln und rohen Nüssen.

Monva, S.L.  
Cortijo Virgen de los Milagros, Autovía A-316, salida 26  
Apartado de correos 10, 23100 Mancha Real, Jaén  
☎ +34 670 550 105  
🌐 www.monva.es ✉ info@monva.es



**Esencial  
Olive**

Intensive Fruchtigkeit nach grüner Olive, rein und wohlriechend, mit kräuterartigen und pflanzlichen Aromen, die an frisch gemähtes Gras, Tomate, Artischocke, Aromapflanzen, Minze und Sellerie erinnern. Im Hintergrund weist es fruchtige Noten nach Apfel, Mandel und grüner Banane auf. Am Gaumen erinnert es an die gleichen Geruchsnoten, elegant beim Eintritt, milde Herbe und etwas intensivere Schärfe, sehr ausgewogen und harmonisch. Balsamisch. Gute Struktur und Persistenz.

Oleícola San Francisco S.L.  
Calle Obispo Narváez, nº 12 -1º B. 23440 Baeza. Jaén  
Ölmühle und Büros: C/ Pedro Pérez, s/n. 23520 Begijar. Jaén  
☎ +34 953 763 415  
🌐 www.oleicolasanfrancisco.com ✉ info@oleicolasanfrancisco.com



**Oro  
Bailén  
Picual**

Leuchtend hellgrüne Farbe, mit intensiver Fruchtigkeit nach frischer Olive und großer Komplexität von Aromen nach Kräutern und Früchten, von denen grüne Banane, Mandel und grüne Tomate hervorstechen. Vollmundig und gut strukturiert, sehr ausdrucksstark, süß und leicht pikant.

Ein ausgeglichenes und elegantes Öl sowohl in der Nase als auch im Mund. Abgang nach Mandeln.

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 ✉ comercial@orobailen.com



**Oro de  
Cánava**

Mittlere Fruchtigkeit nach grüner Olive mit einer ganz leichten, kaum wahrnehmbaren Herbe und einer intensiveren Schärfe. Seine Geruchs- und Geschmacksnoten erinnern an das Grün von frisch gemähtem Gras mit leichten Anklängen an Olivenblätter. Grüne Bananenschale, Tomatenpflanze, grüne Mandel und leichte Noten von Trockenfrüchten machen sich bemerkbar. Beim Eintritt in den Mund hinterlässt es einen süßlichen Geschmack, der mit allen beschriebenen sensorischen Noten ausgewogen ist. Es ist komplex an Nuancen und harmonisch in seiner Gesamtheit, wobei die grünen minzigen Noten hervorstechen, die einen echten Saft aus frischen, kürzlich geernteten Früchten kennzeichnen.

S.C.A. Nuestra Señora de los Remedios  
Carretera Mancha Real-Cazorla, km. 17, 23530 Jimena (Jaén).  
☎ +34 953 357 437  
🌐 www.orodecanava.com ✉ info@orodecanava.com



**Pradolivo  
Cosecha  
Temprana**  
(FRÜHERNTE)

Dieses Öl aus Picual-Oliven weist in der Nase eine komplexe, intensive Fruchtigkeit nach grüner Olive mit Aromen nach Tomate, Artischocke, Avocado und Kräutern wie Minze und Basilikum auf. Noten von süßeren Früchten wie Apfel und grüne Banane.

Beim Eintritt in den Mund ist es mild und elegant und dieselben Geruchsnoten sind zu vernehmen. Intensive aber angenehme Herbe und Schärfe, ausgewogen und harmonisch.

Oleoperales S.L.  
Avenida Alcalde Eusebio Ortega Molina, 17. Baeza 23440 (Jaén).  
☎ +34 627 500 913  
🌐 www.pradolivo.com ✉ gerencia@pradolivo.com



**Puerta de  
las Villas**

Grüne Noten in der Nase, aromatisch und komplex. Süßer Eintritt am Gaumen, dann kommt die Adstringenz zum Vorschein, ohne unangenehm zu sein. Herbe und Schärfe sind ausgewogen. Es ist frisch und persistent fruchtig. Sehr harmonisch in der Nase-Mund-Gesamtheit. Seine Nuancen fügen sich perfekt zusammen, ohne vorherrschend oder durch die Herbe oder Schärfe verdeckt zu werden.

Nuancen in der Nase: Blattgrün, Grasgrün, grüner Feigenbaum, grüner Apfel, Tomatenpflanze, grüne Mandel.  
Nuancen im Mund: Blattgrün, grüne Banane, Artischocke, Grasgrün, Süße.

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



**Señorío  
de  
Camarasa**

Dieses native Olivenöl extra weist in der Nase eine intensive Fruchtigkeit nach grüner Olive auf. Es ist sehr komplex, mit Aromen, die an frisch gemähtes Gras, Blätter, Kräuter und Pflanzen wie Tomate und Artischocke erinnern. Es hat Noten von Früchten wie Apfel, Banane, grüner Mandel und anderen Nüssen. Es hat einen leichten Geschmack nach Gewürzen.

Im Mund werden die Aromen dieses reinen, duftenden und persistenten Öls bekräftigt. Es überrascht durch einen milden, süßen Eintritt am Gaumen, gefolgt von herben und pikanten Noten, die gut ausgewogen und nicht zu intensiv sind.

S.C.A. Santa Isabel  
Carretera Jimena-Torres, km 7,8. 23540 Torres (Jaén).  
☎ +34 953 363 030  
🌐 www.santaisabeldetorres.es ✉ info@santaisabeldetorres.com



**Supremo**

Intensiver fruchtiger Geschmack und mit einer Farbe von grünen Oliven. In der Nase sehr komplex, mit einem intensiven Aroma nach weißen Blüten, Gras, Bananenschale und Anklängen an grünen Apfel. Komplex, intensiv und vollmundig. Dieses sortenreine Royal-Olivenöl hat einen reinen und reibungslosen, wenn auch intensiven Eintritt am Gaumen. Im Mund sind die Üppigkeit und Exotik seiner blumigen Nuancen viel deutlicher wahrnehmbar, während im Abgang die Herbe und eine gewisse, sehr angenehme Schärfe mit einer leichten Persistenz elegant ausgeprägt sind. Harmonisch, ausgeglichen und sehr untypisch.

Aceite Supremo S.L.  
Calle Villatorres, 33. 23009 Jaén.  
☎ +34 638 434 932  
🌐 www.aceitesupremo.com ✉ albertomoliner@aceitesupremo.com