

Jaén selección|2023



Le label «Jaén Selección» est une marque de qualité créée par le Conseil général de Jaén pour distinguer les meilleures huiles d'olive extra vierge de cette province à chaque récolte. Ce label récompense l'excellence de ce produit, emblème de Jaén, première productrice d'huile d'olive au monde.

En 2023, ce label a été décerné à huit huiles, dont sept de la variété Picual et de production conventionnelle et une de la variété Royal et de production biologique.

La sélection de ces huiles se fait lors d'une dégustation-concours à l'aveugle selon les critères d'un jury composé de professionnels des meilleurs panneaux de dégustation d'Espagne.

Une fois sélectionnées, ces huiles sont présentes dans les actions de promotion touristique et agro-alimentaire menées par le Conseil Général de Jaén et occupent une place de choix dans la stratégie touristique OleotourJaén, devenant ainsi les meilleurs ambassadeurs de Jaén.



Jaén selección|2023

Huile d'olive extra vierge



www.dipujaen.es





**Dominus
Cosecha
Temprana
(Récolte
précoce)**

Huile aux nuances vertes herbacées, fruitée au nez, complexe et harmonieuse, avec des notes d'amande. Des arômes qui rappellent le plant de tomate, la peau de banane verte et les fleurs sauvages. On retrouve le thym et le romarin en arrière-goût. L'entrée en bouche est douce, légère et élégante, avec la présence de plantes aromatiques. Un arrière-goût frais et puissant, avec de légères notes d'amande verte et de fruits secs crus.

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**

Fruité intense d'olive verte, propre et parfumé, avec des arômes herbacés et végétaux, d'herbe fraîchement coupée, de plant de tomate, d'artichaut, d'herbes aromatiques, de menthe et de céleri. Ensuite, elle présente des notes fruitées de pomme, d'amande et de banane verte.

En bouche, elle nous rappelle les mêmes notes olfactives, son attaque est élégante, douce-amère avec un piquant légèrement plus intense, très équilibré et harmonieux. Balsamique. Bonne structure et persistance.

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**

De couleur verte brillante, lumineuse, avec un fruité intense d'olive fraîche et une grande complexité d'arômes herbacés et fruités, mettant en valeur la banane verte, l'amande et la tomate verte. En bouche, elle est volumineuse et bien structurée, très expressive, douce et légèrement piquante.

C'est une huile équilibrée et élégante au nez comme en bouche. Avec un arrière-goût d'amande.

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**

Fruité intense d'olive verte moyen avec une très légère amertume, pratiquement imperceptible, et un piquant plus intense. Ses notes olfactives et gustatives rappellent l'herbe verte fraîchement coupée avec de légères notes de feuilles d'olivier. On y trouve de la peau de banane verte, du plant de tomate, de l'amande verte et de petites notes de fruits secs. Lors de son entrée en bouche, elle laisse une sensation douce, équilibrée avec toutes les notes sensorielles décrites. Elle est complexe en nuances et harmonieuse dans son ensemble, mettant en valeur les notes vertes de menthe qui constituent un véritable jus de fruits frais et récemment obtenu.

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
(Récolte
précoce)**

Cette variété Picual présente au nez un fruité intense d'olive verte, complexe, avec des arômes de tomate, d'artichaut, d'avocat et de plantes aromatiques comme la menthe et le basilic. Des notes de fruits plus sucrées comme la pomme et la banane verte.

En bouche, l'attaque est douce et élégante et on retrouve les mêmes notes olfactives. Une amertume et un piquant intenses mais agréables. Elle est équilibrée et harmonieuse.

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**

Présente des notes vertes de dégustation au nez et est aromatique et complète. En bouche, l'attaque est d'abord douce puis apparaît l'astringence mais sans jamais déplaire. L'amertume et le piquant sont équilibrés. Elle est fraîche et a un fruité persistant. Très harmonieuse au nez comme en bouche et ses nuances s'équilibrent parfaitement sans jamais prédominer ou se dissimuler avec l'amertume ou le piquant. Nuances au nez: feuille verte, herbe verte, figuier vert, pomme verte, plant de tomate, amande verte.

Nuances en bouche: feuille verte, banane verte, artichaut, herbe verte, douce.

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



**Señorio
de
Camarasa**

Cette huile d'olive vierge extra présente au nez un fruité intense d'olive verte. Elle est très complexe, avec des arômes qui nous rappellent l'herbe fraîchement coupée, des feuilles, des herbes aromatiques et des arômes végétaux comme la tomate et l'artichaut. Elle a des notes fruitées comme la pomme, la banane, l'amande verte et d'autres fruits secs. Elle présente un léger goût d'épices.

En bouche, nous trouvons une huile propre, parfumée et persistante où ses arômes se réaffirment. Son attaque délicate et douce est surprenante et laisse ensuite place à l'amertume et à un piquant bien compensés et peu intenses.

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

Goût fruité intense et avec une couleur d'olive verte. Très complexe au nez, avec un arôme intense de fleurs blanches, d'herbe, de peau de banane et un certain arôme de pomme verte. Complexe, intense et large.

Cette huile monovariétale de Royal a une attaque propre et fluide mais intense. En bouche, on note beaucoup plus l'exubérance et l'exotisme de ses nuances florales même si, à la fin, l'amertume et un certain piquant très agréable avec une légère persistance sont marqués avec élégance. Harmonieuse, équilibrée et très atypique.

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