

ACTA IV CONCURSO AOVE FORUM INTERNACIONAL FIRA DE TOTS SANTS DE COCENTAINA

Tras evaluar los resultados emitidos por el panel oficial de cata de la Comunidad Valenciana se decide otorgar los siguientes premios a los aceites de oliva virgen extra que mayor puntuación han obtenido, así como los correspondientes premios especiales establecidos en las bases del concurso: “IV Concurso AOVE fórum internacional Fira de Tots Sants de Cocentaina”

Los premios que se otorgan son:

CATEGORÍA GENERAL:

Primer Premio al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra:

Muestra 2303500: Marca: “EL EMPIEDRO” D.O.P. Priego de Córdoba. Hojiblanca-Picudo-Picual

Empresa: SCAO LA Purísima. Priego

Notas de cata: Aceite de frutado verde intenso, equilibrado y persistente, con amargo y picante medios. Aroma complejo que recuerda a fruta verde, plátano, almendra verde, hierba y vegetales como la planta de tomate y la alcachofa con clara presencia de hierbas aromáticas

Muestra 2303672: Marca: “LOA 77”. Villaconejos-Madrid. Hojiblanca-Picual

Empresa: OLEUM LAGUNA S.L.

Notas de cata: Aceite de frutado verde intenso, equilibrado y persistente, con amargo y picante medios. Aroma con notas frutales, almendra verde, hierba verde y vegetales, destacando el tomate y las hierbas aromáticas

Segundo Premio:

Muestra 2303517: Marca: “SEÑORIO DE CAMARASA” D.O. Sierra Magina. Picual

Empresa: SCA SANTA ISABEL. Torres (Jaén).

Notas de cata: Aceite de frutado verde intenso, equilibrado y persistente, entrada en boca dulce frente a un amargo y picante medios. Aroma complejo que recuerda a fruta verde, manzana, almendra verde, hoja de olivo y hierba, con notas especiadas y recuerdo a hierbas aromáticas

Tercer Premio:

Muestra 2303671: Marca: “El Pobill” Monovarietal Arbequina. Calig. Castellón

Empresa: POBILL ECOLOGICS C.B.

Notas de cata: Aceite de frutado verde con notas ligeramente maduras de intensidad media, equilibrado, con amargo y picantes ligeros. Aroma complejo en el que destacan las futas como el plátano, la almendra y notas de hoja de olivo, con ligeros matices de higuera y alcachofa., acompañados de especias entre las que destaca la canela.

PREMIOS ESPECIALES

Premio Especial al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico.

Muestra 2303672: Marca: “LOA 77”. Madrid. Hojiblanca-Picual. Empresa : OLEUM LAGUNA S.L

Premio Especial al Aceite de Oliva Virgen Extra de la Comunidad Valenciana

Muestra 2303671: Marca: “El Pobill” Monovarietal Arbequina. Calig. Castellón. Empresa POBILL ECOLOGICS C.B

Firmado

M^a Luisa Ruiz Domínguez
Jefe Panel oficial de cata de aceite
de la Comunidad Valenciana