



GRANDES PAGOS DE OLIVAR PRESENTA LA COSECHA 2021/22 DE SUS EXCELENTES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA

El selecto club que agrupa a la élite de los olivareros españoles estrena añada con una caja exclusiva que incluye las seis etiquetas que conforman la agrupación y que, por primera vez, se pondrá a la venta en la oleoteca La Comunal.

Madrid, diciembre 2021. Seis productores de excelentes Aceites de Oliva Virgen Extra de España componen en la actualidad Grandes Pagos de Olivar, una asociación creada en 2005 que pone en valor la singularidad y excelencia de sus AOVES al máximo nivel gastronómico. Procedentes de diferentes zonas olivareras españolas, con distintas trayectorias empresariales y variadas historias familiares, este grupo de productores comparte un rasgo distintivo: todos sus AOVES deben estar producidos en un *Pago*, un terruño delimitado que aporta singularidad al aceite de oliva virgen extra, donde los olivos están sometidos a un control cercano y estricto y en el que también se ubica la almazara. Estas fincas reproducen en el olivar el concepto de *château* tan habitual en la cultura vinícola.

Bajo estas premisas, y sin olvidar una filosofía común basada en la sostenibilidad y en el respeto al medio ambiente, los miembros de este selecto grupo olivarero acaban de presentar los aceites de oliva virgen extra de pago de la cosecha 2021/22: Abbae de Queiles (Navarra), Aubocassa (Mallorca), Casas de Hualdo Reserva de Familia (Toledo), Castillo de Canena Reserva Familiar Picual (Jaén), Marqués de Griñón Oleum Artis (Toledo) y Marqués de Valdueza Coupage (Badajoz).

Por primera vez, este compendio de AOVES de la élite de los olivareros de España se podrá adquirir de forma conjunta en una exclusiva caja que incluye las seis botellas de este oro líquido. Un apreciado pack que estará a la venta en la oleoteca La Comunal (Mejía Lequerica, 1. Madrid) y en su e-shop (www.lacomunal.es) hasta agotar existencias (precio: 114,90 euros, IVA incluido). Además, como ya es habitual, las seis referencias se pueden comprar individualmente a través de las respectivas tiendas online y en establecimientos especializados.

Tras más de tres lustros de trayectoria, las marcas que componen Grandes Pagos de Olivar están presentes en más de 60 mercados de internacionales y han contribuido a que España sea hoy el mejor productor de AOVE del mundo, logrando que los estándares de calidad de este producto se hayan multiplicado de una manera muy consistente.

www.lacomunal.es

Twitter: [@LaComunal_AOVE](https://twitter.com/LaComunal_AOVE)

Facebook: [@LaComunal.AOVE](https://www.facebook.com/LaComunal.AOVE)

Instagram: [@lacomunal_ave](https://www.instagram.com/lacomunal_ave)



FICHAS DE CATA

Abbae de Queiles 21/22

Monovarietal de arbequina de color amarillo dorado limpio y aroma verde profundo, fresco, como la hierba recién cortada. En boca predomina la sensación de fruta madura, en su punto óptimo, como el plátano, la pera o la manzana roja. Su picor es bajo y el amargor, casi inexistente, lo que resalta el potente aroma de la arbequina.

Más información: www.haciendaqueiles.com

Aubocassa 21/22

De aspecto opalescente, con una ligera turbidez debido a que no se filtra, este 100% arbequina de color amarillo verdoso es un virgen extra intenso, con delicadas notas aromáticas a piel de cítricos y hierba fresca recién cortada. Más profundamente se encuentran recuerdos hortícolas, con el tomate de ramallet a la cabeza, seguidos de plátano verde, manzana y frutos secos (almendra verde). La primera sensación en boca es de sedosidad, plenitud y frescura; después llegan las percepciones de frutas y verduras que se apreciaban en nariz, con un ligerísimo picante que da vida al conjunto. Sin notas amargas que destaquen, la dulzura y la luminosidad de Mallorca son las protagonistas.

Más información: www.aubocassa.com

Casas de Hualdo Reserva de Familia 21/22

Su Reserva de Familia 21/22 es un aceite de oliva virgen extra frutado intenso de alta complejidad, con aromas secundarios a alloza, hoja de olivo y tomatera, complementados con los de hierba verde, culminando con agradables notas a albahaca. Dulce en la boca, tanto a la entrada como al final, donde poco a poco aparecen notas amargas y picantes de intensidad media.

Más información: www.casasdehualdo.com

Castillo de Canena Reserva Familiar Picual 21/22

El aceite de oliva virgen extra Reserva Familiar Picual es uno de los emblemas de la olivarera jienense. De color verde intenso y frutado alto de hoja verde y hierba recién cortada, su recuerdo aromático acerca a las plantas del campo, como las hortalizas (tomatera o alcachofa) o la higuera verde de verano. Una línea que continúa en boca, con las mismas sensaciones herbáceas. Su retrogusto es fresco, con toques de higuera y cáscaras y tallos verdes, amargo, con un picante elegante, equilibrado y con una divertida evolución. Muy armónico y con cierta astringencia vegetal.

Más información: www.castillodecanena.com



Marqués de Griñón Oleum Artis 21/22

El nuevo coupage Oleum Artis (arbequina, picual y cornicabra) de calidad virgen extra y color amarillo oro intenso presenta aromas excepcionalmente vivos e intensos, con reminiscencias a tomates verdes, hierba recién cortada, alcachofa y almendras. En boca, regresan estos aromas, además de otros vegetales igual de potentes, hasta el final moderadamente amargo. Su persistencia gustativa es larga, con un agradable picor que revela su alto contenido en polifenoles.

Más información: www.pagosdefamilia.es

Marqués de Valdueza Coupage 21/22

Elaborado con las variedades morisca, arbequina, hojiblanca y picual, el coupage de la cosecha 21/22 presenta un frutado de aceituna verde de intensidad media-alta. En nariz, destacan la planta de tomate, los aromas herbáceos y la hoja de olivo en equilibrio con el plátano y la almendra verde, sin olvidar notas sutiles de alcachofa. A nivel gustativo, la primera sensación es dulce, seguida de amargor con final picante. Todo ello acompañado de las ya mencionadas notas verdes que aportan a este aceite de oliva virgen extra frescura, elegancia y equilibrio.

Más información: www.marquesdevaldueza.com