



**GRANDES PAGOS DE OLIVAR PRESENTA LA COSECHA 2022/23,
LA PRIMERA QUE INCLUYE A MASÍA EL ALTET**

El selecto círculo que agrupa a la élite de los olivaderos españoles presenta su nueva añada con una caja exclusiva que incluye las siete etiquetas que forman parte de este club y que se podrá adquirir en la oleoteca La Comunal

Madrid, diciembre 2022. Con la reciente incorporación de Masía El Altet (Alicante) a Grandes Pagos de Olivar, son siete los productores de Aceites de Olivan Virgen Extra de España que componen en la actualidad esta asociación, creada en 2005. Con El Altet se va completando ese mapa español de excelentes AOVES, formado por productores procedentes de diferentes zonas olivaderas que comparten un rasgo común: los 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. Una manera de reproducir en el olivar el concepto de *château* habitual en la cultura del vino.

Los miembros de este grupo olivadero presentan en conjunto por segundo año consecutivo los aceites de oliva virgen extra de pago que componen la cosecha 2022/23 y que, por primera vez, incluye la almazara alicantina: Abbae de Queiles (Navarra), Aubocassa (Mallorca), Casas de Hualdo (Toledo), Castillo de Canena (Jaén), Marqués de Griñón (Toledo), Marqués de Valdeuzza (Badajoz) y Masía El Altet (Alicante).

Este compendio de excelentes AOVES se podrá adquirir de forma conjunta en una exclusiva caja que incluye las siete botellas de este oro líquido (formato: 500 ml). El pack 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: 150 euros, IVA incluido). Además, las siete 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.

Más información: www.grandespagosdeolivar.es

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 AOVES DE GRANDES PAGOS DE OLIVAR

Abbae de Queiles 22/23

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 22/23

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 22/23

Su Reserva de Familia 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 22/23

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 22/23

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 22/23

Elaborado con las variedades morisca, arbequina, hojiblanca y picual, el coupage 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

Masía El Altet High Quality 22/23

Coupage de las variedades genovesa, blanqueta, alfafrenca, picual y arbequina. De color verde intenso, en nariz se perciben notas con frutado medio alto de hierba fresca recién cortada, césped, alfalfa, trigo y cebada primavera, plátano verde, hojas de higuera, almendras verdes tendrales, mata de tomatara y tomate verde, manzana, impregnación de flores y plantas aromáticas de la sierra de Mariola y alcachofa. En boca, tiene una entrada dulce y densa, con un picante y amargo muy equilibrados. Se perciben notas herbáceas de gran complejidad: plátano verde, alcachofa, tomate y tomatara, pencas recién cortadas, manzana reineta y otros muchos matices, con gran persistencia.

Más información: www.masiaelaltet.es