



GRANDES PAGOS DE OLIVAR PRESENTA LA COSECHA 2023/24

La élite de los olivareros españoles comercializa la nueva cosecha de sus siete AOVEs de Pago con un exclusivo estuche conjunto, que estrena diseño en su tercera edición

Madrid, diciembre de 2023. Los siete productores de AOVE de Pago reunidos en la asociación [Grandes Pagos de Olivar](#) presentan conjuntamente la cosecha 2023/24 de sus AOVEs de Pago. Los siete productores que componen esta asociación creada en 2005 son Abbae de Queiles (Navarra), Aubocassa (Mallorca), Casas de Hualdo (Toledo), Castillo de Canena (Jaén), Marqués de Griñón (Toledo), Marqués de Valdeza (Badajoz) y Masía El Altet (Alicante).

Procedentes de diferentes zonas olivareras españolas, estas firmas 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.

Por tercer año consecutivo los asociados en GPO unen fuerzas para comercializar en conjunto sus siete AOVEs de Pago en un único estuche, de madera, que renueva imagen, y se hace más sostenible. El logo de la asociación GPO serigrafiado en el frontal de la caja es el hilo conductor de las siete botellas, cada una de ellas, distinta y singular.

Este compendio de excelentes AOVES (formato 500 ml) 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 Instagram: [@grandespagosdeolivaresp](https://www.instagram.com/grandespagosdeolivaresp)

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 23/24

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 e incluso almendra recién tostada. Su picor es bajo y el amargor, casi inexistente, lo que resalta el potente aroma de la arbequina.

Más información: www.haciendaqueiles.com

Aubocassa 23/24

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 23/24

Las mejores partidas de aceites de oliva vírgenes extra extraídos de las cuatro variedades existentes en la finca Hualdo, Cornicabra, Manzanilla, Picual y Arbequina, son ensambladas para obtener Reserva de Familia, un aove frutado intenso complejísimo, con aromas secundarios a alloza, hoja de olivo, hierba recién cortada, tomatera y wasabi, culminando con un sutil recuerdo a trufa negra. Amable dulce entrada en boca, donde progresivamente van apareciendo notas amargas y picantes de intensidad media.

Más información: www.casasdehualdo.com

Castillo de Canena Reserva Familiar Picual 23/24

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 OleumArtis 23/24

El nuevo coupage OleumArtis (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 Valdeza Coupage 23/24

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 un ligero amargor con un final picante muy sutil. Todo ello acompañado de las ya mencionadas notas verdes que aportan a este aceite de oliva virgen extra fresca, elegancia y equilibrio.

Más información: www.marquesdevaldeza.com

Masía El Altet High Quality 23/24

Coupage de las variedades genovesa, blanqueta, alfarenca, 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 tomatera 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 tomatera, pencas recién cortadas, manzana reineta y otros muchos matices, con gran persistencia.

Más información: www.masiaelaltet.es