



GRANDES PAGOS DE OLIVAR PRESENTA LA COSECHA 2024/25, XX ANIVERSARIO

- **La élite de los olivareros españoles comercializa sus siete AOVes de Pago con su tradicional estuche conjunto**

Los siete productores de AOVE de Pago reunidos en la asociación [Grandes Pagos de Olivar](#) presentan conjuntamente, un año más, la cosecha 2024/25 de sus zumos de aceituna, una cosecha especialmente significativa para la Asociación al coincidir con el XX aniversario de su fundación. Los siete productores que componen este exclusivo Grupo de Cosecheros, creado en 2005 son Abbae de Queiles (Navarra), Aubocassa (Mallorca), Casas de Hualdo (Toledo), Castillo de Canena (Jaén), Marqués de Griñón (Toledo), Marqués de Valdueza (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 cuarto año consecutivo, los asociados en GPO unen fuerzas para comercializar en conjunto sus siete AOVes de Pago en un único estuche de madera, al que en esta ocasión se ha añadido además el marchamo de su XX Aniversario. El logo de la asociación GPO serigrafiado en el frontal de la caja es el catalizador común de las siete botellas, cada una de ellas, distinta y singular.

Este compendio de excelentes AOVES (en formato 500 ml) que ofrece un viaje sensorial extraordinario por las más importantes zonas olivareras de nuestra península, está 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 adquirir individualmente a través de las respectivas tiendas online y en establecimientos especializados.

Cumpliendo veinte años de trayectoria, las marcas que componen Grandes Pagos de Olivar están presentes en más de 60 mercados 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 consolidado de una manera muy firme.

Más información: www.grandespagosdeolivar.es Instagram: [@grandespagosdeolivaresp](#)

www.lacomunal.es

X: [@LaComunal_AOVE](#)

Facebook: [@LaComunal.AOVE](#)

Instagram: [@lacomunal_ave](#)



FICHAS DE CATA AOVES DE GRANDES PAGOS DE OLIVAR

Abbae de Queiles 24/25

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 24/25

Esta añada ha sido la más escasa en la historia de Aubocassa, de muy poca producción y rendimientos bajísimos.

De aspecto opalescente, debido a que no se filtra, tiene color amarillo verdoso, con delicadas notas aromáticas a piel de limón y hierba fresca recién cortada. Recuerda a un huerto con tomates de ramallet y alcachofas, al plátano verde y la manzana. Es sedoso, pleno y fresco, lleno de frutas y verduras, con un ligerísimo picante que da vida al conjunto, sin notas amargas que destaquen. El paisaje sereno y luminoso de Mallorca.

Más información: www.aubocassa.com

Casas de Hualdo Reserva de Familia 24/25

Las mejores partidas de aceites elaborados con las cuatro variedades existentes en la finca Hualdo, Cornicabra, Manzanilla, Picual y Arbequina, son ensambladas para obtener Reserva de Familia. Es un AOVE de frutado intenso complejísimo, con aromas a alloza, rúcula, hoja de olivo, hierba recién cortada, manzana verde y wasabi, culminando con un sutil recuerdo a trufa negra. La entrada en boca es dulce y amable, donde progresivamente van apareciendo notas amargas y picantes de intensidad media. Un virgen extra de gran persistencia, lo que permite disfrutar durante más tiempo de todos sus matices.

Más información: www.casasdehualdo.com

Castillo de Canena Reserva Familiar Picual 24/25

Zumo de color verde brillante que refleja la frescura y el carácter de la variedad Picual. En nariz, se presenta con un frutado verde muy intenso, destacando notas vegetales de hierba fresca, tomate verde y hoja de higuera. Estas sensaciones se complementan con matices de almendra verde y plátano también verde que aportan un perfil fresco y complejo. En boca, la entrada es potente, con un amargo equilibrado y un picante presente, que se combinan armónicamente. Las sensaciones

Prensa GPO: BRIDGE Tel: 662154659

Concha Marcos concha@thebridge.es Catalina Soriano catalina@thebridge.es Rocío Navarro rocio@thebridge.es



herbáceas y frutales se mantienen, con un desarrollo que resalta el tallo de alcachofa y una ligera astringencia vegetal. El retrogusto es fresco y persistente, con una evolución elegante que recuerda a hierbas y frutos verdes, ofreciendo una agradable persistencia en boca. Este aceite, fiel a la variedad Picual, destaca por su complejidad sensorial, ofreciendo una experiencia equilibrada entre la potencia vegetal y la frescura, con una marcada elegancia en su retrogusto.

Más información: www.castillodecanena.com

Marqués de Griñón OleumArtis 24/25

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 Valdueza Coupage 24/25

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 frescura, elegancia y equilibrio.

Más información: www.marquesdevaldueza.com

Masía El Altet High Quality 24/25

Coupage de las variedades genovesa, blanqueta, alfafarena, 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

Prensa GPO: BRIDGE Tel: 662154659

Concha Marcos concha@thebridge.es Catalina Soriano catalina@thebridge.es Rocío Navarro rocio@thebridge.es