



## GRANDES PAGOS DE OLIVAR PRESENTA LA COSECHA 2025/2026

- **Los siete productores que representan la élite de los olivareros españoles comercializan un año más sus AOVEs de Pago con su tradicional estuche conjunto**

Diciembre, 2025.- Los siete productores de Aceite de Oliva Virgen Extra de Pago reunidos en la asociación [Grandes Pagos de Olivar](#) presentan conjuntamente la cosecha 2025/2026 de sus zumos de aceituna. Por quinto año consecutivo, los siete productores se unen bajo el marchamo de la Asociación para reivindicar su esencia como AOVEs de excelencia producidos, cada uno de ellos, en un *Pago* propio, delimitado y controlado. 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 terreno 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 asociados en GPO unen fuerzas para comercializar en conjunto sus siete AOVEs de Pago en un único estuche de madera. 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 nuestro país, 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.

Con más de veinte años de trayectoria, Grandes Pagos de Olivar pone en valor la singularidad y excelencia de sus AOVEs al máximo nivel gastronómico. 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](#)

Twitter: [@LaComunal\\_AOVE](#)

Facebook: [@LaComunal.AOVE](#)

Instagram: [@lacomunal\\_aove](#)



## FICHAS DE CATA AOVES DE GRANDES PAGOS DE OLIVAR

### Abbae de Queiles 25/26

Este año hemos obtenido un aceite de cosecha temprana con un color amarillo verdoso con ribetes dorados, brillante y limpio. En nariz recuerda a aceituna fresca, hierbas, alloza, plátano verde y un fondo envolvente de plantas aromáticas de monte bajo.

En boca se muestra suave en la entrada y ligeramente dulce. Evoca frutos secos —principalmente almendra, nuez y avellana— seguidos de notas de papilla de frutas maduras, que dan paso a un amargor muy suave acompañado de un picante que aporta frescura y persistencia.

Más información: [www.haciendaqueiles.com](http://www.haciendaqueiles.com)

### Aubocassa 25/26

Color: Entre verde amarillo y amarillo verdoso, dependiendo de la luz donde se mire. De aspecto opalescente, con una ligera turbidez debido a la ausencia de filtrado.

Nariz: De extraordinaria sutileza. Con la nariz fuera de la copa se aprecian delicadísimos aromas cítricos que recuerdan a la piel del limón y al pomelo rosa. Las notas de hierba fina recién cortada se unen a la sensación del huerto. Destaca el tomate de ramallet, tanto la planta como el fruto abierto y las verduras de hojas verdes. El conjunto aromático es el de un gazpacho terminado. Aparecen frutas como el plátano verde y las almendras frescas. Esta cosecha es más intensa de lo habitual quizás por la climatología del verano.

Boca: De textura sedosa y envolvente, con muchas notas frutales que recuerdan a los aromas descritos. Largo y muy fresco, con sensaciones de fruta dulce y un ligerísimo amargor y picor que activan las papilas.

Extraordinario aceite para la terminación de platos de pescado, sopas, legumbres y para la utilización en salsas crudas como la mayonesa. Va perfectamente sobre los postres y las frutas.

Más información: [www.aubocassa.com](http://www.aubocassa.com)

### Casas de Hualdo Reserva de Familia 25/26

Las mejores partidas de aceites elaborados en octubre con las cuatro variedades existentes en la finca Hualdo, Cornicabra, Manzanilla, Picual y Arbequina, son ensambladas para obtener Reserva de Familia. El de esta cosecha es un AOVE muy complejo, de frutado intenso, con recuerdos en nariz a alloza, manzana verde, tomate verde, hoja de olivo y wasabi. Sorprende por su gran equilibrio en boca, con una entrada dulce, unas notas amargas y picantes de intensidad media, y una persistencia muy sobresaliente.

Más información: [www.casasdehualdo.com](http://www.casasdehualdo.com)



### **Castillo de Canena Reserva Familiar Picual 25/26**

Descriptores primarios: Frutado verde alto; verde hierba; planta de tomate; almendra verde; plátano verde; ortiga, espiga verde y tallos.

Desarrollo de cata: Aceite verde brillante de gran intensidad aromática, con un frutado verde acusado que revela una compleja combinación de matices vegetales y herbáceos. Destacan de forma sobresaliente las notas de hierba fresca, planta de tomate, almendra verde, y la presencia nítida de la cáscara de plátano. Estas sensaciones se fusionan con perfiles característicos como higuera, alcachofa (tallo) y un marcado carácter vegetal procedente de ortiga, espiga verde, tallos y zarcillos, que aportan frescura y personalidad.

En boca mantiene la misma intensidad que en nariz, mostrando un equilibrio notable entre el amargo y el picante, ambos presentes de manera muy elegante. La entrada es fresca y vibrante, con una astringencia vegetal moderada que contribuye a dotarlo de una estructura firme y limpia. Las sensaciones herbáceas y de frutos verdes se prolongan en un retrogusto persistente, donde vuelven a aparecer notas de hoja verde, tallos y recuerdos de tomate verde.

Más información: [www.castillodecanena.com](http://www.castillodecanena.com)

### **Marqués de Griñón Oleum Artis 25/26**

El 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](http://www.pagosdefamilia.es)

### **Marqués de Valdueza Coupage 25/26**

Aceite que presenta un frutado de aceituna verde de intensidad alta.

Nariz compleja en la que destaca, en su entrada, una combinación de notas herbáceas frescas, tonos vegetales como la tomatera, la alcachofa y matices mentolados. Recuerda a la hierba recién cortada, a la almendra verde, a la planta de tomate verde, culminando con notas frutales verdes como la manzana y el plátano.

Complejo y elegante en boca, se presenta dulce en la entrada, rememorando los aromas percibidos en nariz, frutas como el plátano y la manzana y matices a hierba, para a continuación sorprender con un amargo y un picante ligeros, progresivos y delicadamente persistentes, dejando un recuerdo a almendra y generando un equilibrio maravilloso.

De porte elegante y estructura armoniosa y equilibrada, muestra en los sentidos la fusión de las cuatro variedades de las que procede.

Más información: [www.marquesdevaldueza.com](http://www.marquesdevaldueza.com)



### Masía El Altet High Quality 25/26

Coupage de las variedades genovesa, blanqueta, alfafarenca, picual y arbequina. De color verde intenso, y aspecto sedoso ya que no se filtran los vírgenes extra. En nariz se perciben notas con frutado medio alto de hierba fresca recién cortada, césped, alfalfa, trigo y cebada primavera, plátano verde, 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.

La personalidad de estos aceites es determinada por el clima continental frio de montaña y la brisa cálida del mar Mediterráneo.

Más información: [www.masiaelaltet.es](http://www.masiaelaltet.es)