



diputación de **málaga**
desarrollo económico y productivo

XVII PREMIO AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA, COSECHA 2017-2018

ACEITES PREMIADOS

Modalidad: Frutado verde intenso

Aceite: Finca La Torre Selección Hojiblanca

Almazara: Aceites Finca La Torre SLU (Bobadilla, Antequera)

Características: Frutado intenso de aceituna verde, complejo con notas de hierba recién cortada, trigo, tomatera, piel de plátano y alloza; en boca es muy elegante y en la entrada se aprecia un amargo ligero y picante en progresión. Muy armónico y persistente.

Modalidad: Frutado verde medio

Aceite: Hojiblanca Caminito del Rey

Almazara: Bravoliva SL (Ardales)

Características: Frutado verde de intensidad media, con aromas herbáceos a plantas silvestres, plátano verde y alcachofa; en boca tiene una entrada suave, con ligero amargo y picante progresivo; gran persistencia y equilibrio.

Modalidad: Frutado maduro

Aceite: La Laguna de Fuente de Piedra, Arbequina

Almazara: El Labrador SAT 8064 (Fuente de Piedra)

Características: Frutado maduro de intensidad media, destacando las notas frutales de manzana, plátano, almendra y reflejos verdes; la entrada en boca es dulce, con un cuasi imperceptible amargo y un picante ligero; retrogusto almendrado.

ACCÉSIT

Modalidad: Frutado verde medio

Aceite: Único, verdial

Almazara: Olivarera San José Artesano SCA (Mondrón, Periana)

Modalidad: Frutado verde medio

Aceite: La Laguna de Fuente de Piedra, Picolimón

Almazara: El Labrador SAT 8064 (Fuente de Piedra)

Modalidad: Frutado verde intenso

Aceite: La Laguna de Fuente de Piedra, Vidueña

Almazara: El Labrador SAT 8064 (Fuente de Piedra)