

Oleoestepa refuerza su posición como el mejor aceite de oliva de la provincia de Sevilla

Noticias

La Diputación de Sevilla otorga en ambos principales premios - premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Sevilla y el accésit al finalista - a aceites de oliva virgen extra de la cooperativa de segundo grado Oleoestepa

Ya se han hecho público en la Diputación de Sevilla los premios a los mejores aceites de oliva virgen extra producidos en la provincia de Sevilla, recayendo el primer premio y accésit de finalista a **Oleoestepa**.

Se trata de la décimo séptima edición de los **Premios al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Sevilla**, situándose **Oleoestepa** como el productor de aceite de oliva virgen extra de mayor calidad al ser premiado en las últimas doce ediciones de modo consecutivo.

El aceite de oliva virgen extra premiado es comercializado por **Oleoestepa** bajo su marca gourmet **Estepa Virgen**, un zumo de frutas procedente exclusivamente de las variedades de aceitunas más representativas cultivadas en el territorio de la Denominación de Origen Estepa y recogidas de forma extra temprana, a finales de octubre. Su perfil sensorial en nariz es frutado alto de hoja de aceitunas y aromas herbáceos con fondo de almendras. En boca, armónico y complejo con notas de manzana, alcachofa y otras frutas y ligeros toques amargos y picantes.

Este galardón refuerza la posición de **Estepa Virgen** como uno de los aceites de oliva virgen extra más reconocido a nivel mundial, con premios a la calidad otorgados por el MAGRAMA, Comité Oleícola Internacional, Expoliva, Feria de Montoro, Los Angeles Award y Olive Japan, entre otros en las últimas campañas.

El primer premio ha sido otorgado a la **Cooperativa La Inmaculada** de la Roda de Andalucía, ganador de este galardón en anteriores ediciones, mientras que el accésit de finalista lo ha obtenido la **Cooperativa Agrícola Roda** de la Roda de Andalucía.

Redacción