El COI convierte a Campos de Uleila en finalista del Premio a la Calidad de los Vírgenes Extra 2012

Noticias

El virgen extra Campos de Uleila, por 2do año consecutivo, ha sido seleccionado como finalista del prestigioso Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra organizado por el Consejo Oleícola Internacional.

Continuando con su estrategia de clara apuesta por la calidad y la diferenciación Campos de Uleila, a pesar de las inclemencias, consigue reforzar su reputación y saber hacer al ser nombrada finalista de este prestigioso premio otorgado por la máxima autoridad en el mundo del aceite de oliva, el COI, en la categoría de frutado verde intenso.

Se presentaron a concurso 111 aceites: uno de Chipre, uno de Egipto, 44 de España, 20 de Grecia, uno de Israel, dos de Italia, 40 de Portugal, uno de Siria y uno de Turquía. Los cinco primeros premios han recaído en marcas españolas.

Los aceites fueron evaluados por una serie de paneles reconocidos por el Consejo Oleícola Internacional según una hoja de valoración en la que se puntuaban sobre 100 las sensaciones olfativas, gustativas y retronasales, así como la armonía, la complejidad y la persistencia.

Los seis aceites de cada grupo de frutado con la mejor puntuación fueron declarados finalistas del concurso, siendo evaluados entonces por el jurado internacional.

La excelencia del Virgen extra de Campos de Uleila, obtenida gracias al control que ejerce sobre una cosecha propia de producción limitada, ha sido clave para ser elegido dentro de las prestigiosas marcas que conforman la lista de finalistas, así como la excelente tierra y condiciones climáticas de la zona donde se cultivan los olivos de la familia, en la comarca del Desierto de Tabernas en Almería. Se trata de un virgen extra de frutado verde intenso con notas que recuerdan a la hierba verde y la tomatera, y en boca se presenta con un amargor justo y picor moderado y elegante.

Redacción