LOCAL | Denominación de Origen

Almazara de Muela recibe el premio del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Arias Cañete entrega el premio a la firma prieguense como mejor aceite virgen extra de producción convencional

Redacción
Viernes 13 de julio de 2012 - 12:23



El Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete, ha hecho entrega este jueves a Almazara de Muela, del premio “Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la campaña 2011– 2012”, en su modalidad de “Producción Convencional”.

El “Premio Alimentos de España al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra” otorgado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, tiene como objetivo contribuir a revalorizar los aceites de oliva virgen españoles de mayor calidad organoléptica y estimular a los productores a elaborar y comercializar aceites de calidad.

También tiene como finalidad promover la imagen y posición del mercado del aceite de oliva y promocionar entre los consumidores el conocimiento y valoración de las características sensoriales de este aceite.

En cuanto al premio obtenido por la firma prieguense, dentro de la modalidad de aceites de oliva virgen extra de producción convencional frutados verdes amargos, los catadores lo han definido como frutado muy intenso de aceituna verde, hierba y alloza y notas de hierbabuena, todo muy equilibrado. En boca es muy aromático y de entrada dulce y almendrado, con mucho cuerpo, presentando un amargor de intensidad media, y un picor medio alto.

Junto a Almazara de Muela, también han recibido premio S.C.A. Nuestra Señora de los Remedios de Jimena (Jaén), RODAU S.L. – Aceites Dauro de Torroella de Fluviá (Girona), y Hacienda Queiles de Tudela (Navarra).