Publicado en Sevilla el 27/02/2018

# [Oleoestepa, amparada por la D.O.Estepa, elegida 'el mejor aceite de la provincia de Sevilla'](http://www.notasdeprensa.es)

## Oleoestepa, marca amparada por la Denominación de Origen Estepa, ha sido de nuevo la gran protagonista de los premios a los mejores aceites de oliva vírgenes extras de la provincia de Sevilla, al conquistar todos los galardones del certamen

 El aceite de oliva virgen extra producido por la cooperativa Purísima de Herrera, envasado y comercializado como Oleoestepa Selección, ha sido nombrado mejor aceite de la provincia de Sevilla de la campaña 2017-2018. En el Mejor Aceite Virgen Extra de la Provincia, amparado por la Denominación de Origen Estepa, se aprecian, según los catadores del jurado, “un frutado intenso de aceitunas verdes, con recuerdo a hierba recién cortada, plátano, manzana y almendra verde, tomate y plantas aromáticas, como la salvia y la hierbabuena. En boca, presenta una entrada dulce, recordando a las notas olfativas, con un amargor medio y un picor medio alto. Se trata de un aceite de alta complejidad y equilibrio en su conjunto”. Además de este premio, las cooperativas Inmaculada Concepción (La Roda de Andalucía) y San Juan Bautista (Villanueva de San Juan), ambas integradas en el grupo Oleoestepa, han conquistado el accésit y el premio especial al mejor aceite de las “Sierras de Sevilla”. Hay que destacar que el jurado estaba compuesto por reconocidos expertos: José María Penco, ingeniero agrónomo y catador; Manuel Félix Moreno, gerente de OPRACOL; el reconocido periodista, Ezequiel Martínez; el crítico gastronómico, Víctor Gamero; y las integrantes del panel de catadoras del Instituto de la Grasa: María José Moyano, Aránzazu García y Eugenia Liñán. Con estos nuevos galardones, las entidades amparadas por la Denominación de Origen Estepa ratifican su posición de liderazgo en aceites de oliva vírgenes extras de calidad y Oleoestepa consolida aún más un proyecto cooperativa que es una auténtica referencia dentro del sector del aceite de oliva.

**Datos de contacto:**

José Carlos Sánchez

666584046

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/oleoestepa-amparada-por-la-d-o-estepa-elegida](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Andalucia Industria Alimentaria Consumo Premios



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)