Los aceites de la DO Sierra de Segura, premiados en Japón

El Concurso Olive Japan 2020 reconoce la calidad de los aceites de la marca "Oh! Premium Olive Oil" de la firma "The Gold Olive Oil Company", pertenecientes a la Denominación de Origen Sierra de Segura.

La **Denominación de Origen Sierra de Segura (Jaén)** vuelve a ser reconocida a nivel internacional en el OLIVE JAPAN 2020, uno de los concursos más importante de la región asiática. Concretamente, se ha premiado a **"**Oh! Premium Olive Oil**"** siéndole otorgada por cuarto año consecutivo una Medalla de Oro, así como el Premio Especial "Toshiya TADA Special Olive Oil Sommelier Award".

Se recuerda, que este aceite también ha sido recientemente reconocido en el Concurso de Nueva York (NYIOOC).

De la producción y comercialización de esta marca se encarga "The Green Gold Olive Oil", empresa focalizada en el mercado internacional que cuenta con una explotación oleícola en Beas de Segura, cuya aceituna es molturada de manera temprana en Hornos de Segura para dar lugar

a este laureado aceite de oliva virgen extra.

> Es uno de los concursos más importantes del continente asiático. En esta edición se han presentado más de 700 aceites de 23 países distintos

La marca ”**Oh! Premium Olive Oil**” cumple con los estrictos controles establecidos desde la DO Sierra de Segura para los aceites de recolección temprana, obteniéndose un característico aceite de oliva virgen extra picual de montaña con un frutado muy intenso, fresco y verde donde predomina al tomate y a la hierba recién cortada.

En boca, es un aceite con cuerpo donde el sabor, amargo y picante se encuentra en un equilibrio, trasladando al consumidor una sensación organoléptica intensa y armónica.