

Palacio de Los Olivos recibe nuevos reconocimientos internacionales y hace un balance muy exitoso del primer semestre de 2024



Palacio de los Olivos continúa brillando en la escena internacional del aceite de oliva virgen extra, consolidando su **posición de AOVE nº1 del mundo** avalado por las últimas medallas recibidas en **prestigiosos certámenes** de Japón, Grecia y Mónaco:

- **Japón:**
 - **Medalla de Oro** para Palacio de Los Olivos Picual.
 - **Medalla de Oro** para Palacio de Los Olivos Arbequina.
- **Grecia:**
 - **Medalla de Oro** para Palacio de Los Olivos Picual.
 - **Medalla de Oro** para Palacio de Los Olivos Arbequina.
- **Mónaco:**
 - **Medalla de Oro** para Palacio de Los Olivos Picual.
 - **Medalla de Plata** para Palacio de Los Olivos Arbequina.

Estos célebres galardones se suman a un impresionante historial de **más de 200 medallas obtenidas en concursos de AOVE nacionales e internacionales**, posicionando a **Palacio de Los Olivos** como el aceite de oliva virgen extra **más premiado** del mundo. Este reconocimiento continuo se ve reflejado en la **posición de nº 1 del ranking internacional "The EVOO World Ranking"** en las variedades **Picual** y **Arbequina**.

El AOVE más premiado del mundo

Estos logros son el resultado de una dedicación incansable y un compromiso con la excelencia por parte de la **empresa manchega Palacio de Los Olivos**. Cada paso en la producción del aceite es **cuidadosamente supervisado. Desde el cultivo** de las aceitunas verdes, sanas y frescas, **hasta el proceso de extracción** del aceite, siguiendo una **receta única y singular**.



Este esfuerzo conjunto ha sido **reconocido a nivel mundial por expertos catadores** en ciudades como **Nueva York, Los Ángeles, Buenos Aires, Lisboa, París, Berlín, Zúrich, Milán, Atenas, Londres, Pekín, Tel-Aviv y Tokio**, entre otras.

La clave del éxito

El éxito de **Palacio de Los Olivos** radica en la **pasión y el esfuerzo** dedicados a la producción de un aceite de máxima calidad. La **atención meticulosa** al olivar durante todo el año, la **recolección** de aceitunas en su **punto óptimo** y un proceso de **extracción riguroso** que garantizan un **producto excepcional**.

Además, el compromiso con la innovación, la sostenibilidad y el **impacto medioambiental positivo** se refleja en las técnicas aplicadas en el olivar, situado en las tierras volcánicas de Almagro (Ciudad Real) bajo el característico clima manchego.

El **AOVE de Palacio de Los Olivos** destaca no solo por su **alta calidad y valores nutricionales**, sino también por su **explosión de aromas y sabores frescos, herbáceos y frutales**, que lo diferencian claramente de otros aceites.

- **Variedad Picual:** con cuerpo, muy afrutado en nariz y boca, y notas positivas de amargo y picante equilibradas, con matices que recuerdan a hierba fresca, planta de tomate, kiwi y hierbas aromáticas.
- **Variedad Arbequina:** muy aromático y más suave y delicado de sabor, que desprende notas de cata que recuerdan a la alcachofa fresca, a las manzanas verdes, con regusto de almendra verde, plátano y manzana y frutos rojos.



P.V.P.R. 500ml 9,95€

P.V.P.R. 250ml 5,20€

De venta en El Corte Inglés, Supermercados Sánchez Romero, principales centros comerciales y en <https://olivapalacios.es/>

Kohl Comunicación

Pº Castellana, 117 - 4º Dcha.

28046, Madrid

T: +34 670 676 202

www.kohlcomunicacion.com

kohl@kohlcomunicacion.com

