

MANZANILLA CACEREÑA

Planta de olivo producida por Viveros Sophie



Nombre: MANZANILLA CACEREÑA

Categoría: 1 Variedad de olivo principal.

Destino: Doble

País: ESPAÑA

Sinonimias: Albareña, Alvellanilla, Cacereña, Costalera, Morillo, Perito, Turiel.

Nombres Confusos: Asperilla, Blanca, Carrasqueño, de Agua, Hembra, Manzanil, Manzanilla, Negrillo, Redonda, Redondilla, Redondona, Azeitera, Azeitoneira, Negrinha.

Geografía de Cultivo: Provincia de Cáceres especialmente , llegando a Badajoz, Salamanca, Avila y Madrid. En total unas 64.000 Has en España.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS

RESISTENCIAS

1= muy baja 5= muy alta

| | |
|--------------|---|
| FRIO | 4 |
| REPILO | 3 |
| TUBERCULOSIS | 2 |
| VERTICILLIUM | 2 |
| MOSCA | 3 |
| SEQUÍA | 2 |
| CALIZA | 2 |

MANZANILLA CACEREÑA



COMPORTAMIENTO

| | | |
|-------------------------|----------|-----------|
| VIGOR | Bajo | |
| PORTE | Abierto | |
| DENS. VEG. | Media | |
| MADURACION | Temprana | Floración |
| temprana. Buen cuajado. | | |
| DESPRENDIMIENTO | Fácil | |
| PRODUCTIVIDAD | Alta | |
| REGULARIDAD | Buena | |
| ENTRADA PROD. | Precoz | |
| RENDIM. GRASO | Bajo | |
| ENRAIZAMIENTO | Bueno | |
| PESO FRUTO | Alto | |

Producto: Aceite verde profundo, amargo y picante y muy frutal. Extraordinariamente aromática: manzana, hierba, plátano maduro, etc. Media estabilidad pero alto contenido en oleico. A veces se comercializa sin filtrar, dando más fruta pero peor conservación. Se la puede considerar uno de los mejores aceites de España. En consumo de mesa es también una de las mejores variedades, tanto en verde cambiante tipo Campo Real como en negro.

Otros Datos: Variedad con gran futuro si se extiende su cultivo en emplazamientos adecuados y mecanizados. Gran parte del olivar de esta variedad es marginal.

Su adaptación al seto está en entredicho, Viveros Sophie no lo recomienda, otras empresas sí.