

ALFAFARA

Planta de olivo producida por Viveros Sophie



Nombre: ALFAFARA

Categoría: 1 Variedad de olivo principal.

Destino: Aceite

País: ESPAÑA

Sinonimias: Alfarenca, Alfafareña.

Nombres Confusos: Grossal, Morruda.

Geografía de Cultivo: Casi 1.800 Has en Valencia, 3.000 en Alicante y en Albacete menos de 1.000 .

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS RESISTENCIAS

1= muy baja 5= muy alta

FRIO	4	Fruto es susceptible a las heladas.
REPILO	3	
TUBERCULOSIS	5	
VERTICILLIUM	4	
MOSCA	2	
SEQUÍA	2	
CALIZA	4	

COMPORTAMIENTO

VIGOR	Medio-Alto	
PORTE	Abierto	Aspecto algo llorón.
DENS. VEG.	Esposa	
MADURACION	Tardía	
DESPRENDIMIENTO	Difícil	
PRODUCTIVIDAD	Elevada	
REGULARIDAD	Media	
ENTRADA PROD.	Lenta	
RENDIM. GRASO	Elevado	
ENRAIZAMIENTO	Alto	
PESO FRUTO	Alto	



Producto: Aceite tono dorado, equilibrado amargo y picante, es apreciado y de calidad si no se hiela. Bajo en oleico y rico en tocoferoles. Perfectamente caracterizado. Consumo ocasional de mesa, de alto potencial para ese destino.

Otros Datos: Aunque se la cita como variedad principal de Almansa, en Albacete, esa comarca tiene un olivar muy escaso.