

Royal de Cazorla

Origen:

Autóctono de la zona lindante de Quesada con la Sierra de Cazorla.



Características Agronómicas:

Árbol poco vigoroso, aunque puede llegar a tener el mismo desarrollo de otras variedades. El crecimiento es algo lento, sin apenas ramas verticales, tomando con facilidad forma arqueada. Estas características le hacen apta para plantaciones intensivas.

Elevada resistencia al frío. Las ramas suelen tener ligera inclinación y arqueada hacia el suelo. Los crecimientos son largos en forma de cuerno. Es bastante resistente al ataque de hongos. Las producciones son similares a Picual, con una correcta nutrición se consigue reducir al máximo la vejería. Maduración tardía. Es conveniente realizar la recolección con el fruto maduro para minimizar los daños por rotura de tallos.

Árbol:

Poco vigoroso. Porte abierto y densidad de copa espesa.

Fruto:

La aceituna es de forma elíptica con extremos romos. Con abundantes lenticelas pequeñas. Peso elevado.



Aceite:

Rendimiento graso algo superior a Picual. Los aceites de la variedad Royal se diferencian con respecto a otras variedades en cata. La variedad puede presentar unas características diversas según su recolección sea temprana o tardía. Los primeros aceites presentan colores más verdes, aromas más afrutados y fuertes que recuerdan a hierba recién cortada, plátano verde, etc. En cuanto a los aceites de aceitunas recolectados posteriormente son más dulces, con colores más amarillentos, aromas a almendras maduras, vainilla, etc.