

# CASTELLANA

*Planta de olivo producida por Viveros Sophie*



**Nombre:** CASTELLANA

**Categoría:** 1 Variedad de olivo principal.

**Destino:** Aceite

**País:** ESPAÑA

**Sinonimias:** Abucheña, Reluciente, Verdinal, Verdeja, Celdrana , Limoncilla, Teta de Vaca,

**Nombres Confusos:** Asperilla, Común, Corriente, de Aceite, Manzanilla, Piñón, Piñoncilla, Cornicabra, Verdial.

**Geografía de Cultivo:** Zona centro de España (Madrid, Cuenca y Guadalajara) , incluso en Albacete. En total unas 22.000 Has.

## CONSIDERACIONES AGRONOMICAS RESISTENCIAS

1= muy baja 5= muy alta

FRIO	4
REPILO	3
TUBERCULOSIS	2
SEQUÍA	4

## COMPORTAMIENTO

VIGOR	Medio	
PORTE	Abierto	
DENS. VEG.	Espera	
MADURACION	Media	Antes que
Cornicabra		
DESPRENDIMIENTO	Difícil	
PRODUCTIVIDAD	Alta	
REGULARIDAD	Buena	
ENTRADA PROD.	Media	
RENDIM. GRASO	Medio	
ENRAIZAMIENTO	Buena	
PESO FRUTO	Medio	

## CASTELLANA



**Producto:** Aceite de calidad media de color verde-limón, amargo pronunciado y picante. Fruta tipo avellana o plátano sobre una base verde de hoja o hierba. Aceptable estabilidad , suele ir mezclado con cornicabra en su zona de cultivo.

**Otros Datos:** Es el olivo que más se aleja del mar, el más continental de los presentes en la Península. Citar que en Madrid apenas se reconoce su importancia, sin embargo es casi el 20 % de la superficie de olivar.