

## Antequera



Abarca una superficie de olivar de 80.000 hectáreas en municipios de la comarca Norte de Málaga y el municipio cordobés de Palenciana. Su producción es de unas 35.000 Toneladas aceite al año. Mencionar como curiosidad que debido a su posición geográfica, la variedad hojiblanca de esta comarca es la última en florecer, con lo que es la de recolección más tardía en Andalucía. Incluye los siguientes municipios:

- Alameda
- Almargen
- Antequera
- Archidona
- Campilos
- Cañete La Real
- Cuvas Bajas
- Cuevas de San Marcos
- Fuente de Piedra
- Humilladero
- Molina
- Sierra de Yeguas
- Teba
- Villanueva de Algaidas
- Villanueva del Rosario
- Villanueva de Tapia
- Villanueva del Trabuco
- Palenciana (Córdoba)

Elaborado con las variedades de aceitunas Hojiblanca (en un 90 %), picual o Martelño, Arbequina, Lechín de Sevilla, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez-Málaga, verdial de Huévar

De sabor ligero, muy equilibrados, con aromas frutados de aceitunas verdes, hierba verde, frutas maduras, almendra o plátano, y ligeramente

amargos, picantes o dulces. Presenta un color variable del amarillo dorado al amarillo verdoso, según la época de recolección y situación geográfica.