

MANZANILLA SEVILLA

Es una variedad muy productiva, con una buena relación pulpa-hueso y sin adherencia.

Su origen se encuentra en la localidad de Dos Hermanas (Sevilla), cultivándose principalmente en la propia Sevilla en sus proximidades (Dos Hermanas, Carmona, Morón...).

La planta en si no tiene mucho vigor, presentando unas ramas largas con pocas ramificaciones, copas pocas densas y con frutos aislados y normalmente apareados.

El color del tronco es gris ocráceo. En cuanto a las hojas, son cortas y algo ensanchadas, más bien gruesas con un color verde oscuro en el haz y plateado por el envés.

El fruto tiene forma ovalada, corta y casi simétrica, de color verde claro o de un tamaño de unos 3 gramos. Esta aceituna permite un rendimiento graso de 19,6 %, siendo el porcentaje de la pulpa de un 85,1 %.

Aunque sea una variedad de mesa también puede usarse para producir aceite, teniendo las siguientes características:

- Índice de madurez: 3,33
- Tocoferoles: 287
- Polifenoles: 545
- Estabilidad racémica: 80
- K270 = 0,14
- K225 = 0,29