

PICUDO

Típico de Andalucía, donde llega a ocupar una extensión de 60.000 Has. Predomina en Córdoba (sobre todo en la Baena), Granada, Málaga y Jaén.

Se trata de un árbol fuerte, muy denso. Tronco de color verde grisáceo. Hojas grandes, anchas y largas, verdes oscuras por el haz un poco más claro por el envés.

Tolera bien los suelos calizos, la humedad y el frío. Es además resistente al repilo y a la tuberculosis.

La aceituna alcanza gran tamaño (4,8 g), con un porcentaje de pulpa de un 80 % y un rendimiento graso del 20 %.

Madura desde últimos de noviembre a finales de diciembre, presentando resistencia a la caída.

El aceite que produce contiene elevados niveles de vitamina E y de polifenoles, aunque su estabilidad no es muy alta. Las características organolépticas se definen como sabores dulces, fluido y ligero, recordando a frutas exóticas, manzana y almendra.

- Índice de madurez: 2,38
- Tocoferoles: 426
- Polifenoles: 445
- Estabilidad racémica: 45,8
- K270 = 0,16
- K225 = 0,09