

Poniente de Granada



Ocupa una extensión de unas 25.000 hectáras, con una producción de 20.000 Toneladas de aceite al año. Incluye 16 términos municipales:

- Algarinejo
- Alhama de Granada
- Arena del Rey
- Cacín
- Huétor-Tájar
- Íllora
- Jayena
- Loja
- Moclín
- Montefrío
- Moraleda de Zafayona
- Salar
- Santa Cruz del Comercio
- Villanueva de Mesía
- Zafarraya
- Zagra

Elaborado con las variedades Picudo, Picual ó Marteño, Hojiblanca, Lucio, Nevadillo de Alhama de Granada y Loaime.

Una de las características de estos aceites es su amplia diversidad, con distintos sabores y aromas. Así se pueden percibir aromas a aceitunas verdes o maduras, higuera, manzana o almendra, junto con aromas florales o hierba verde. Son aceites equilibrados y armoniosos con sensaciones ligeramente picantes, amargas o dulces.

Color variable del amarillo-verdoso al amarillo-dorado, según la época de recolección, climatología, variedades y situación geográfica dentro de la comarca.