



IMPRESIONES-NOTAS-CONCLUSIONES

Localizamos estos olivos al sur de la provincia de Valencia y al norte de la de Alicante, esta variedad tiene un alto contenido graso. Podemos destacar en su composición un aceptable comportamiento frente a la oxidación gracias al contenido de ácido oleico y el porcentaje de polifenoles.

En su aroma destacaremos los frutos verdes de hueso y otros como la manzana, el tomate y las hierbas aromáticas propias del territorio de las sierras de Mariola y Benicadell.

En boca se perciben los frutados, los amargos de almendra el compuesto de hierbas de monte y una media baja astringencia, dejando un picante persistente y agradable.

Muy bueno para aderezar ensaladas de todo tipo, acompañadas de manzana reineta y frutos secos.

Cata realizada por: Rafael Gálvez Benedito

Fecha: Marzo de 2026

Muestra nº: 3.- MANÇANELLA