

Olivos

La revolución
varietal del olivar



AGROMILLORA

Resultados del estudio Realizado por Juan Vilar Consultores para Agromillora.

EL OLIVAR EN SETO

COMO PALANCA TRANSFORMADORA DEL SECTOR OLIVÍCOLA MUNDIAL 1994 - 2022

DIMENSIÓN



SOSTENIBILIDAD & EFICIENCIA



Consulta el Estudio Completo

LA CALIDAD DE NUESTROS OLIVOS

Innovamos constantemente para garantizar a nuestros clientes una producción a gran escala de la más alta calidad genética y sanitaria.



Calidad Genética

Disponemos de los mejores materiales genéticos adaptados al sistema de olivar en seto.

Control de Calidad

Seleccionamos minuciosamente las plantas para nuestros clientes.



Características

Las plantas de olivo de Agromillora provienen de estaquillado semiherbáceo, enraizadas bajo nebulización.



Campos de Planta Madre

Ofrecemos un producto diferenciado a partir de material procedente de nuestros campos de planta madre, controlados tanto a nivel genético como sanitario.




LECCIANA®



BRUNELLA



FLORENTIA


CORIANA®


ILITIA

Variedades Exclusivas y Protegidas

Disponemos de variedades y clones seleccionados y de nuevos materiales procedentes de los más avanzados Programas de Mejora Genética del mundo: Universidades de Córdoba, Bari, Florencia y el de Todolivo



OBTENTOR UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



LECCIANA®

Cruzamiento de 'Arbosana' x 'Leccino'

Variedad que produce un AOVE altamente apreciado por sus cualidades organolépticas.

- **Calidad constante durante toda la campaña.**
- **Alto contenido en polifenoles (362mg/kg)**, llegando a duplicar el de la variedad Arbequina, lo que le otorga una excelente estabilidad.
- **Elevado porcentaje de ácido oleico.**
- **Complejidad sensorial:** aceite equilibrado con notas frutadas, amargas y picantes, muy valorado por catadores.

Vigor: en condiciones de abundantes riegos y buen suelo es capaz de mostrar un vigor medio-alto. Sin embargo, en plantaciones de secano o riego de apoyo, su vigor queda controlado dando cosechas constantes.

Ramificación: en este aspecto denota su parental arbosana, dando una buena relación hoja/madera.

Productividad: similar a arbequina. Su potente sistema radicular le confiere una gran rusticidad, por lo tanto se recomienda en secanos/riegos de apoyo o cultivo ecológico. Conserva la turgencia en el fruto a pesar de la falta de agua en verano. Rendimiento graso igual o superior a arbequina.

Tolerancia al Frío: buena, mejor que el resto de variedades que hasta ahora están adaptadas al seto.

Momento de cosecha: muy precoz, es de las primeras en alcanzar el envero, pudiendo cosecharse una semana antes que el momento ideal de la variedad arbequina

¿Para quién es esta variedad?

Indicada para condiciones edafoclimáticas difíciles (cultivo ecológico, zonas frías, secanos o riegos de apoyo), donde su producción se ve poco mermada en comparación al resto de variedades, debido a su rusticidad.

Muy recomendable para todos aquellos que deseen obtener un AOVE premium equilibrado (frutado, picante y amargo) y que además, exijan el requisito EFSA sobre polifenoles (>250ppm) para poder valorarlos

La variedad Lecciana ha sido aprobada para su cultivo en zonas afectadas por la Xylella fastidiosa, ya que se considera resistente a esta bacteria.

Resolución del Director del Servicio Fitosanitario de la Región de Apulia (3 de mayo de 2024, nº 48 Reg. (UE) 2020/1201 - Aplicación de los artículos 18 y 23 del Reg. UE 2020/1201.

Perfil Global Del Aceite

Corresponde a un Aceite de Oliva Virgen Extra de tipo verde con fuerte carácter, una buena armonía olfato-gustativa, con complejidad, con intensidad en el aroma y notables frutado, picante y amargo.



Características Principales

ÁRBOL

Porte	ERECTO
Vigor	MEDIO

FRUTO

Peso aceituna (g)	3,3
Relación pula/peso	9,42
Rendimiento graso (%sms)	52,80

Aceite Virgen Extra

Relación mono/poliinsaturados	10,7
Polifenoles totales	362mg/kg
Amargor (K232)	1,829
Estabilidad (horas a 120°C)	15,79

ÁCIDOS GRASOS (%)

Palmítico (C16:0)	15,51
Palmitoleico (C16:1)	1,22
Esteárico (C18:0)	2,21
Oleico (C18:1)	71,05
Linoleico (C18:2)	8,11
Linolénico (C18:3)	0,74



Consulta
más información
sobre Lecciana
en nuestra
página web



OBTENTOR UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



CORIANA®

Cruzamiento de 'Arbosana' x 'Koroneiki'

Variedad que produce un AOVE con gran personalidad, ideal para quienes buscan intensidad y carácter.

- **Perfil sensorial marcado**, con notas amargas y picantes, resultado de su **alto contenido en polifenoles (388 mg/kg)**.
- **Mayor contenido en ácido oleico** respecto a Arbequina, aportando beneficios saludables y estabilidad.
- **Versatilidad de uso**: excelente como monovarietal y muy interesante como mejorador de AOVEs más planos.
- **Alto rendimiento de aceite** (2 puntos más que arbequina)

Vigor: medio-bajo, similar a arbosana. Su porte es arbustivo, no erecto, emitiendo muchos ramos fructíferos.

Productividad alta, rendimiento graso igual o mayor que arbequina. Es una variedad que da su mejor versión en condiciones de riego. Muy precoz, la juvenilidad la mantiene sólo los dos primeros "verdes o primaveras".

Tolerancia al frío, en zonas olivareras comportamiento similar al de arbequina, en zonas frías aún en observación para ver su potencial.

Fruto: similar a arbosana pero acabada en pico alcanzando el envero con tonalidades violáceas. Fructifica en racimos

Momento ideal de recolección: en general alcanza su máximo rendimiento graso 1 semana después que arbequina con un aceite que ha podido virar de verde a notas de tomate, sin embargo cuando se recolecta en la misma época que arbequina (con un rendimiento graso parecido) da un aceite excepcional con alto contenido en polifenoles y características sensoriales de picante, frutado y amargo.

¿Para quién es esta variedad?:

Muy indicada para plantaciones con disponibilidad hídrica suficiente donde proporcionará altas producciones de



Consulta
más información
sobre Coriana
en nuestra
página web



Aceite Virgen Extra

Polifenoles 388 mg/kg 11,92

Estabilidad (horas a 120°C) 14,5

Ácidos Grasos (%)

Mirístico (C14:0) 0,02

Palmitico (C16:0) 14,80

Palmitoleico (C16:1) 1,37

Eptadecanoico (C17:0) 0,04

Eptadecanoico (C17:1) 0,08

Stearico (C18:0) 2,15

Oleico (C18:1) 73,18

Linoleico (C18:2) 6,54

Arachico (C20:0) 0,44

Linolenico (C18:3) 0,81

Eicosenoico (C20:1) 0,33

Beenico (C22:0) 0,16

Erucico (C22:1) ND

Lignocericico (C24:0) 0,08

Coriana Notas de cata AOVE

Fruta Verde 5,8

Amargo 3,3

Picante 4,8

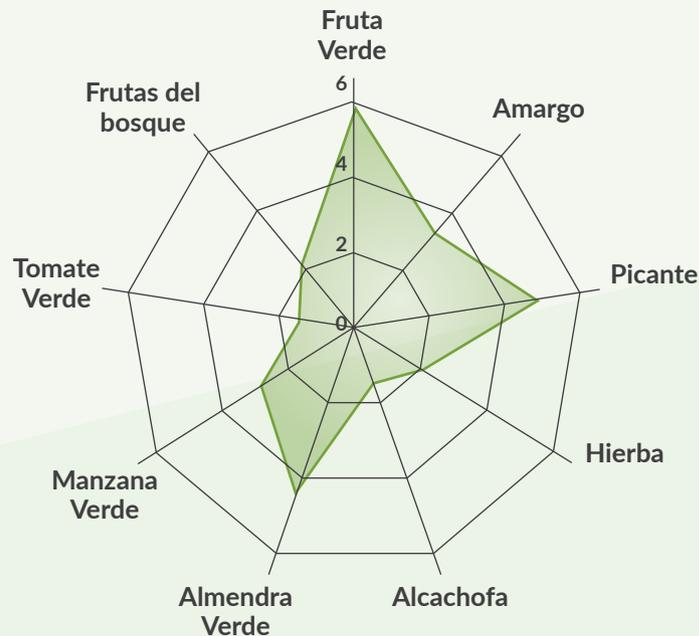
Hierba Fresca 2

Alcachofa 1,4

Almendra Verde 4

Manzana Verde 2

Tomate 2,5



SIKITITA-2

Datos del obtentor*

Variedad que ofrece un AOVE con excelente equilibrio entre calidad y aceptación comercial.

- **Perfil organoléptico atractivo**, con aceites muy afrutados y gran aceptación por parte del consumidor.
- **Alto contenido en polifenoles (437 mg/kg) y ácido oleico**, superando ampliamente a Arbequina, lo que aporta estabilidad y beneficios saludables.
- **Notas sensoriales complejas**: verde hoja, almendra, frutos secos y alcachofa, que enriquecen su carácter.

Vigor: Bajo, siempre inferior a Arbequina, y dependiendo de la zona igual a Arbosana o entre Arbosana y Sikitita. Porte compacto.

Ramificación: Similar a Sikitita, porte llorón.

Productividad: Alta y constante. Debido a su mayor rendimiento de graso, la producción de aceite es similar a Arbequina, Arbosana y Sikitita. Con buena extractabilidad en almazara.

Tolerancia al frío: Buena tolerancia.

Momento de la cosecha: Muy temprana, actualmente es la variedad más temprana en el sistema de olivar en seto, adelanta la maduración de Sikitita y Arbequina en varias semanas.

Para quién es esta variedad: Recomendados en cualquier tipo de suelos. Ideal para producción de AOVE muy apreciado comercialmente para el gran público.



Perfil Global Del Aceite

AOVE muy frutado, con matiz de frutos secos y tonos verde hoja y alcachofa.

Características Principales

ÁRBOL

Porte LLORÓN

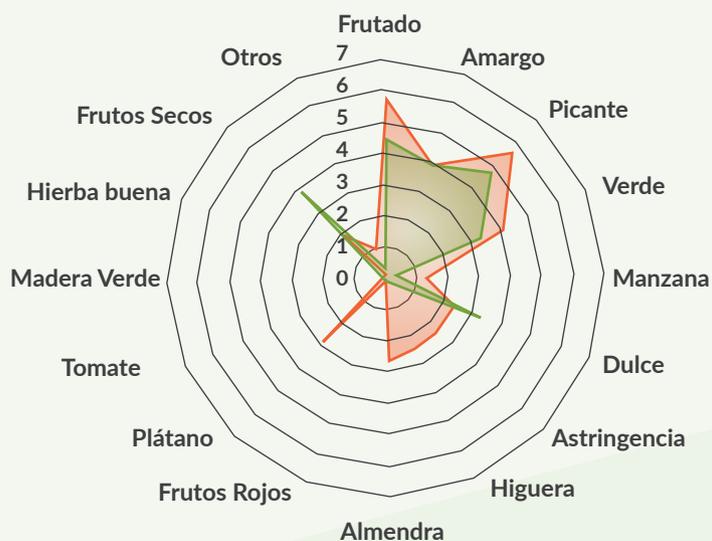
Vigor BAJO

FRUTO

Peso aceituna (g) 2,5

Relación pula/peso 9,6

Rendimiento graso (%sms) 50,0



Arbequina

Sikitita-2

Aceite Virgen Extra

Relación mono/polinsaturados --

Polifenoles Totales 437 mg/kg

Amargor (K232) --

ÁCIDOS GRASOS (%)

Palmitico (C16:0) 15,0

Palmitoleico (C16:1) 2,0

Esteárico (C18:0) 2,1

Oleico (C18:1) 73,9

Linoleico (C18:2) 5,1

Linolénico (C18:3) 0,7



OLIANA

Cruzamiento de 'Arbequina' x 'Arbosana'

Poda: Por su escaso vigor, porte compacto y fructificación en racimos, es una variedad que casi no requiere poda, seguramente la más adaptada a la poda 100% mecanizada.

Productividad: Muy productiva en kilos aceituna por hectárea, con un rendimiento graso inferior a arbequina.

Momento de cosecha: Época de maduración tardía, entre Arbequina y Arbosana.

Ideal en suelos fértiles con riego por la mínima madera que produce, no envejece.

Tipo de aceite: El aceite es del tipo frutado, del estilo de Arbequina y Arbosana.

Características Principales

ÁRBOL

Porte	COMPACTO Y SEMIERECTO
Vigor	MUY BAJO

FRUTO

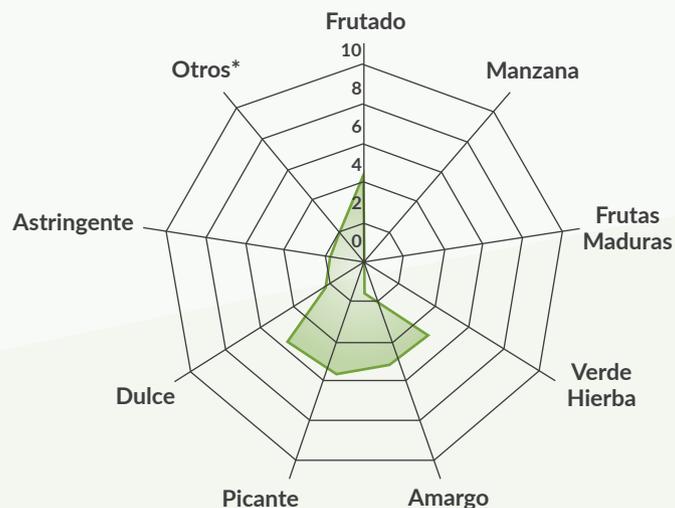
Peso aceituna (g)	1,58
Relación pula/peso	4,60
Rendimiento graso (%sms)	43,5



Consulta
más información
sobre Oliana
en nuestra
página web

Perfil Global Del Aceite

Corresponde a un aceite virgen de tipo dulce, equilibrado y con buena armonía a nivel aromático. Presenta un frutado medio-alto, ligero en amargos y algo más intenso en picantes, siendo muy adecuado para el mercado de gran consumo.



*almendruco, alcachofa, tomate verde y nueces.

Aceite Virgen

Relación mono/poliinsaturados	11,92
Polifenoles totales	187mg/kg
Amargor (K225)	0,160
Estabilidad (horas a 120°C)	10,91

ÁCIDOS GRASOS (%)

Palmitico (C16:0)	13,01
Palmitoleico (C16:1)	1,40
Estearico (C18:0)	1,75
Oleico (C18:1)	71,14
Linoleico (C18:2)	5,53
Linolénico (C18:3)	0,59



Todolivo I-15^P

Datos del obtentor*



Consulta más información sobre Todolivo I-15^P en nuestra página web

Varietal que produce un AOVE de frutado intenso y gran complejidad aromática.

- **Aromas frescos y naturales**, con notas a frutas de casa, hierba fresca y aceituna temprana.
- **Equilibrio en boca**: entrada suave y fresca, con un retrogusto marcado en amargor y picante, que aporta carácter.
- **Herencia excepcional**, fusionando las mejores cualidades organolépticas de sus progenitores: Arbosana y Koroneiki.

Vigor: Su vigor es medio/bajo. Requiere de una baja intervención de poda y muestra una rápida respuesta productiva ante la misma, haciendo que, a su vez, sea muy sencillo y económico su manejo agronómico.

Ramificación: Se asemeja estructuralmente mucho a su madre Arbosana I-43, lo que la hace idónea para el cultivo en seto. Sus entrenudos son cortos y poseen abundantes ramificaciones que concentran una gran cantidad de aceituna en su masa foliar. Ramifica muy bien con una poda muy sencilla.

Productividad: Su producción es precoz, muy alta y constante. El rendimiento graso es elevado tanto en maduración temprana

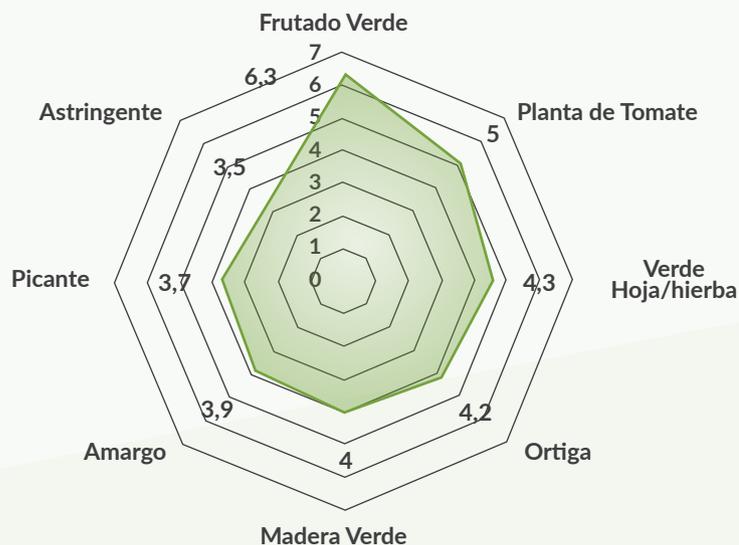
como tardía, siendo en temprana cuando alcanza las mayores diferencias productivas frente al resto de variedades, tanto en secano como en riego. En los ensayos realizados hasta la fecha ha superado en kg de AOVE/ha a sus padres y a una colección internacional de 33 variedades tradicionales con las que está siendo comparada en las fincas de riego 'La Mata'y 'Las Hazuelas'y de secano 'Calderito Alto'.

Momento de la cosecha: Todolivo I-15 tiene la ventaja de que de forma temprana es capaz de conseguir mucho aceite, posibilitando adelantar la cosecha para obtener excelentes AOVES y optar a los precios que a principios de campaña se producen en el aceite, sin que ello suponga un encarecimiento de la recolección, pues su fruto recolectado en verde tiene un buen desprendimiento.

Para quién es esta variedad: Variedad de gran rusticidad y adaptabilidad a diferentes tipologías de suelos y climas. De alta y constante productividad tanto en secano como en riego. Indicada para todos aquellos agricultores de riego y secano que deseen producir un AOVE de extraordinaria calidad organoléptica e incrementar la rentabilidad de su explotación.

Perfil Global Del Aceite

AOVE muy frutado, con matiz de frutos secos y tonos verde hoja y alcachofa.



Aceite Virgen Extra

Polifenoles Totales	343mg/kg
Amargor (K232)	1,84
Estabilidad (horas 120°C, Arbequina= 45)	13,70

Características Principales

ÁRBOL

Porte	ABIERTO
Vigor	MEDIO/BAJO

FRUTO

Peso aceituna (g)	MEDIO
Rendimiento graso (%sms)	49,95

ÁCIDOS GRASOS (%)

Palmítico (%)	12,75
Palmitoleico (%)	0,80
Esteárico (%)	2,63
Oleico (%)	72,09
Linoleico (%)	9,73
Linolénico (%)Amargor (K232)	0,66
Estabilidad (horas 120°C, Arbequina= 45)	

LO QUE ESTÁ POR VENIR

Programa Mejora Genética

I-20P

I-30P

I-42P

I-40P

I-47P

I-51P

I-99P

I-100P



LO QUE ESTÁ POR VENIR



ILITIA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

Variedad obtenida del cruce entre Arbosana y Arbequina, desarrollada para responder a una necesidad clave del olivicultor moderno: adelantar la entrada en producción sin perder rendimiento.

Con porte compacto, elevada productividad y gran regularidad, ILITIA es una variedad de perfil estable y eficiente, diseñada para maximizar resultados en plantaciones en seto. Ideal para productores que buscan rendimiento temprano y productividad sostenida.

Vigor y porte: Porte erecto con ramificación corta, lo que facilita significativamente las labores de formación y poda. Esta arquitectura también la hace especialmente adecuada para recolección mecanizada. Su estructura compacta contribuye a una alta eficiencia agronómica en sistemas superintensivos.

Productividad y rendimiento graso: Alta productividad y comportamiento constante campaña tras campaña. Diseñada para ofrecer estabilidad a largo plazo, lo que la convierte en una opción fiable para proyectos de plantación modernos y sostenibles. Su rendimiento graso es elevado, con una alta producción de aceituna y con precocidad de cosecha

Precocidad: Una de sus principales fortalezas es su precocidad

sobresaliente, permitiendo cosechar antes que muchas otras variedades. Esta ventaja facilita la organización del calendario de recolección y mejora la gestión de almazaras.

Tolerancia climática: Por su origen genético, se espera un comportamiento intermedio, aunque con potencial para adaptarse bien a diferentes condiciones, especialmente en zonas con buen manejo hídrico.

Fruto: Producción agrupada en ramos con buen comportamiento en cosecha mecánica

Momento de cosecha: Recolección temprana, y con un elevado rendimiento graso, momento en el que la variedad alcanza su máximo potencial agronómico (muy similar a Arbosana) y puede aportar aceites de calidad antes del pico de maduración de otras variedades.

¿Para quién es esta variedad?

Recomendada para productores que buscan una variedad moderna, precoz y eficiente, con alto potencial de mecanización y estabilidad productiva. Su genética ofrece una garantía agronómica para plantaciones en seto, enfocadas en producción y rentabilidad. Ofrece una garantía agronómica para plantaciones intensivas enfocadas en calidad y rentabilidad a largo plazo.



Ilitia Notas de cata AOVE

Afrutado	5,6
Amargo	4
Picante	5,2
Complejidad	4,7
Armonía	4,9
Almendra verde	2,6
Almendra dulce	2,2
Alcachofa	1,7
Hierbas aromáticas	1,7
Hoja de olivo	1,6
Herbáceo	1,3
Hoja de tomate	1,6



LO QUE ESTÁ POR VENIR



Tipo de aceite frutado medio, con amargor y picor. Muy aromático en verde, destaca por su ligereza en boca, lo que lo convierte en una excelente opción como monovarietal suave o para equilibrar aceites más potentes. Ideal para consumidores que buscan perfiles aromáticos frescos, con baja astringencia.

Vigor y porte: Porte erguido y suave, con un vigor muy bajo, incluso inferior al de 'Arbosana'. Presenta una estructura compacta que facilita la gestión en plantaciones intensivas o superintensivas. Se adapta especialmente bien a suelos fértiles con buena disponibilidad de agua, donde alcanza su mayor potencial productivo.

Productividad y rendimiento graso: Muy elevada productividad, sin alternancia (no muestra vecería) con un rendimiento graso muy elevado.

Precocidad: Entrada precoz en producción y recolección temprana, lo que permite anticipar cosechas y organizar la logística del molino de manera más eficiente.

Fruto: Rendimiento graso moderado que compensa con su elevada productividad y su buena fructificación. Buen comportamiento para la recolección mecanizada.

Momento de la cosecha: Cosecha temprana, momento en el que logra un equilibrio óptimo entre rendimiento graso y calidad sensorial, conservando su carácter aromático y suave.

¿Para quién es esta variedad?:

Ideal para productores que buscan una variedad de bajo vigor, altamente productiva y con un perfil de aceite suave y aromático. Requiere suelos con buena fertilidad y disponibilidad hídrica para expresar todo su potencial. Perfecta para plantaciones modernas con sistemas de manejo intensivo o superintensivo.



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



Brunella Notas de cata AOVE

Frutado Verde	6
Amargo	4,6
Picante	5,3
Complejidad	4,8
Aromonía	4,5
Almendra Dulce	1,9
Verde (Inmaduro)	2,4
Herbáceo	2,5
Hoja De Tomate	3
Lechuga	1,6
Manzana Verde	2,4



LO QUE ESTÁ POR VENIR



FLORENTIA

Tipo de aceite de gran intensidad, con aroma muy marcado y una buena dosis de amargor y picor. Perfil sensorial complejo y robusto, ideal para consumidores que valoran aceites con carácter. Muy apto como monovarietal o para aportar intensidad en coupages más suaves.

Vigor y porte: Vigor medio-alto, similar al de 'Arbequina', con porte erguido que facilita las labores de manejo y poda.

Productividad y rendimiento graso: Productividad media-alta, con un excelente rendimiento en kilos de aceituna por hectárea. No presenta alternancia (no hay vecería), lo que asegura cosechas estables año tras año.

Precocidad: Florentia entra precozmente en producción, con una maduración también temprana en condiciones normales. No obstante, muestra su mejor comportamiento con una recolección más tardía, lo que permite desarrollar su máximo potencial aromático y graso.

Tolerancia climática: Aunque su comportamiento en condiciones extremas aún está en evaluación, se prevé una probable adaptación al cultivo en secano, lo que la convierte en una opción interesante para zonas de menor disponibilidad hídrica.

Fruto: Aceituna de gran tamaño, lo que contribuye a su alta productividad por volumen, aunque con un rendimiento graso bajo. Esta característica puede ser ventajosa en mercados donde el volumen físico de cosecha es prioritario.

Momento de la cosecha: Recolección tardía recomendada para obtener la mejor expresión aromática del aceite. En esta fase, Florentia ofrece aceites intensos y estructurados, con buena estabilidad sensorial.

¿Para quién es esta variedad?:

Indicada para productores que buscan aceites con alta intensidad sensorial y no tienen como prioridad el rendimiento graso. Su potencial en secano y su estabilidad productiva la hacen atractiva para zonas con recursos hídricos limitados o para quienes priorizan volumen de aceituna y calidad aromática.



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

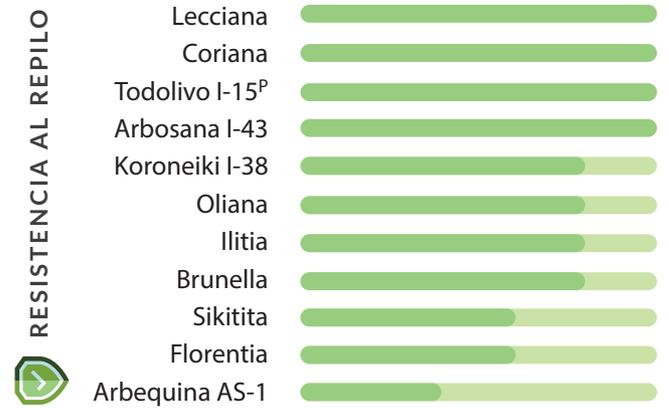
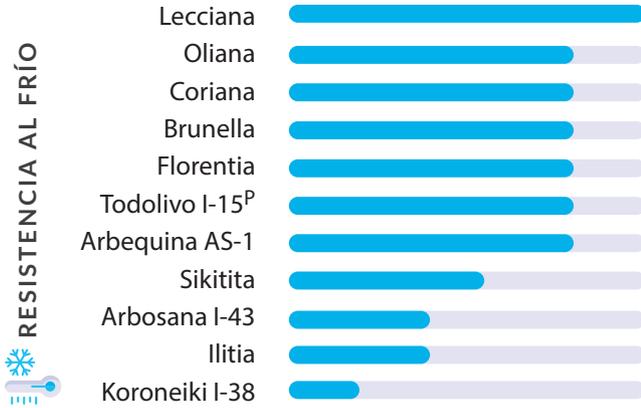


Florentia Notas de cata AOVE

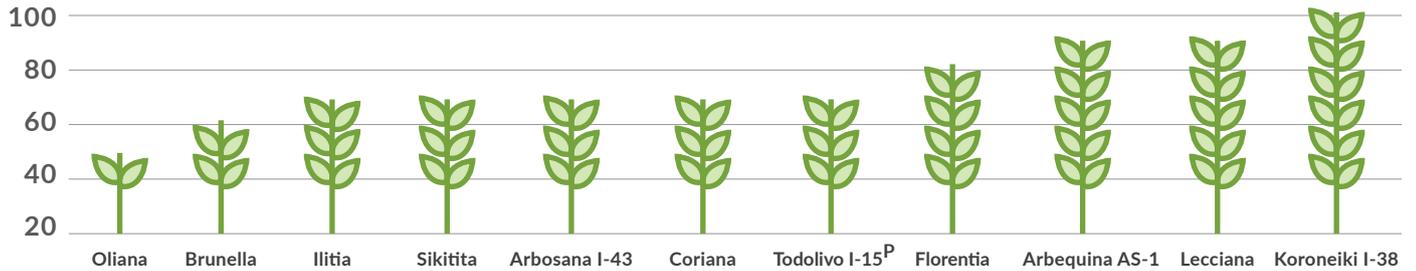
Frutado Verde	6
Amargo	5,2
Picante	5,8
Complejidad	4,9
Aromonía	4,9
Almendra Dulce	2,6
Hierba	2,2
Herbáceo	2,8
Rúcula	2,4



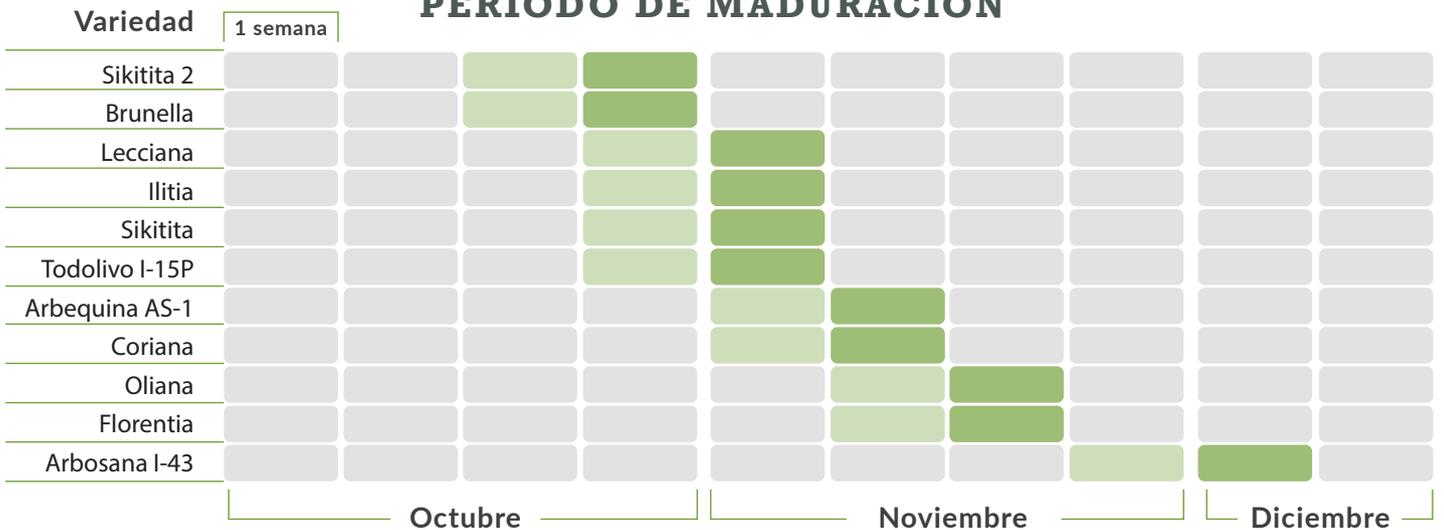
COMPARATIVA DE VARIEDADES



ESCALA DE VIGOR



PERIODO DE MADURACIÓN



EVIDENCIAS CIENTÍFICAS SOBRE LOS POLIFENOLES Y SU RELACIÓN CON NUESTRA SALUD

Según investigaciones de la EFSA (Autoridad Europea de la Salud Alimentaria) el consumo de AOVE disminuye el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares si tiene un mínimo de 250mg/kg de polifenoles totales. Esta característica hace del AOVE la grasa vegetal más saludable de todas las que existen, debemos ponerla en valor. Son muchas más las publicaciones científicas que corroboran esta afirmación, las más principales se citan a continuación.



EFSA Journal 2011;9(4):2033 (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria): Los Fenoles con su carácter antioxidante evitan la oxidación del colesterol LDL, evitando que éste se deposite en las paredes de las arterias y disminuyendo el riesgo de enfermedades cardiovasculares. La EFSA recomienda el consumo de 20gr/día (2 cucharadas) de un AOVE que tenga al menos 250ppm de polifenoles



HARVARD UNIVERSITY en la prestigiosa revista *Journal of the American College of Cardiology*: Un estudio que duró 30 años, con 90.000 voluntarios, se encontró una reducción del 19% en los episodios de infartos en aquellos individuos que habían consumido media cucharada de AOVE al día.



Estudio **PREDIMED** *New England Journal of Medicine*: un estudio de 10 años, con 7.447 voluntarios, se demostró que el AOVE tiene un efecto protector frente a enfermedad cardiovascular mayor (ictus, infarto o muerte cardiovascular) en el contexto de una Dieta Mediterránea. También se relacionó con su alto contenido en polifenoles bioactivos con actividad antiinflamatoria y antioxidante



CORDIOPREV, publicado en *THE LANCET* (la revista de mayor impacto en bibliografía médica): duración de 7 años, 1002 pacientes de enfermedades cardiovasculares. El modelo de alimentación mediterránea rico en aceite de oliva virgen extra reduce la probabilidad de tener un nuevo infarto agudo de miocardio, de tener un accidente cerebrovascular, de padecer un episodio de enfermedad arterial periférica, de ser revascularizado o de morir por causas cardiovasculares en un 26,6% al cabo de siete años.



LECCIANA[®]

CLUB

Un lugar donde el AOVE se convierte en una experiencia única, creando un vínculo emocional con la producción y el consumo de Lecciana.





El sello SES identifica nuestra propuesta de valor basada en la sostenibilidad y el modelo en seto.



Agromillora Iberia

El Rebato, s/n - T.M de Subirats

08739 Barcelona (Spain) Tel. +34 938 912 105

www.agromillora.com

Los datos y resultados que se muestran en estos recursos gráficos se hacen a título informativo y no se garantiza que se alcancen necesariamente en todos los casos, debido a múltiples factores que influyen en el crecimiento de las plantas como las condiciones climáticas y geográficas, las características del suelo, así como las condiciones de manejo y los usos agrícolas.