

LOGO

Olivar tradicional de 123 has. con cortijo centenario en la Sub Bética cordobesa

Córdoba, Sub Bética, ID: 140044 | Sale: 3.300.000€









Especificaciones del cortijo

Dormitorios: -

Baños: -

Superficie: 1025 m²

Dimensión parcela: 123 has.

Haciendas en el Sur
Tlf. de contacto: (+34) 955 69 12 88 / (+34) 619 07 75 14
Email: informacion@haciendasenelsur.es
haciendasenelsur.es

Garajes: -

Otras características del cortijo

Patio interior, alberca y almacenes tradicionales.

Descripción de la propiedad

Si existe un lugar en el mundo creado para la obtención del mejor aceite de Oliva, esa es la serranía de la Sub Bética Cordobesa.

A lo largo de miles de hectáreas, la simbiosis perfecta entre la climatología y el suelo hacen que sea el terreno idóneo para el cultivo del Olivar.

Aquí se encuentra este bonito Cortijo propiedad de la familia desde hace mas de 200 años donde año tras año se cuidan algunos de los mejores olivos de la zona. En contra de lo que pueda parecer al hablar de un olivar, el paisaje evoluciona continuamente a lo largo del año.

El invierno y la primavera son moderados, mientras que los días de verano son muy calurosos a la vez que el aire de la sierra refresca el ambiente por las noches.

El paisaje es ondulado, con una progresión infinita de cerros, lomas y valles llenos de olivos que hacen que parezca un mar de color verde. Desde el color plateado que tiene la hoja en la época de la floración, pasando por los verdes intensos y hasta llegar a diciembre cuando las ramas repletas de botones de color negro muestran que la aceituna ya está madura, el olivar siempre invita a pasear contemplando su belleza.

Sus mas de 12.000 olivos de la variedad hojiblanca. Son antiguos, de troncos anchos, leñosos y arrugados por el paso de los siglos. Cada árbol está formado por tres pies, que bien guiados, dibujan individuos de copa ancha y ramas largas, que en ocasiones llegan a tocar el suelo cuando están cargados de aceituna.

Entre todos esos árboles la propiedad selecciona a principios de otoño los que considera que tienen la mejor aceituna para elaborar el aceite de la familia. Son cuidadosamente elegidos en función a la calidad de sus aceitunas, rendimientos y características organolépticas, cuya producción se utilizará para elaborar el aceite que luego llevará la marca de la casa.

Esos árboles son recogidos dos meses antes que el resto, estando la aceituna todavía verde en la rama y antes de que el proceso de madurez haya empezado a restarle cualidades.

Al recogerlas todavía en verde nos aseguramos que las aceitunas transmiten al aceite todas sus características, aromas, matices y sabores, además de aportar el verdor y el frescor que solo las aceitunas en ese estado pueden producir.

La recogida es manual y se acarrea en fardos sin dejar que la aceituna caiga al suelo para que no quede contaminada de malos sabores ni olores.

El transporte en los remolques se hace sin cargarlos excesivamente para que el peso de estas no produzca su aplastamiento y lleguen al molino en perfectas condiciones.

Los camiones se cargan solo hasta la mitad para evitar la excesiva temperatura.

En resumen, se hace todo lo necesario para conservar la aceituna perfecta hasta su molturación. Todo el proceso de recolección y transporte a la almazara de estas aceitunas se realiza con sumo cuidado para no dañarlas.

El resultado, un aceite muy aromático, verde intenso, fresco, con tonos frutales verdes en la nariz. Huele a hierba verde, a tomates, a plátano verde. En la boca es cremoso, con cuerpo, dulce al principio, con los mismos matices verdes que mostraba en la nariz, con un suave amargor y el picor característico de la variedad hojiblanca que nace en la garganta y luego evoluciona al resto de la lengua.

Respecto al cortijo en sí, se trata de un edificio antiguo, con distribución tradicional de cortijo de labor, con dependencias para el personal, para las tareas agrícolas y para uso de sus propietarios.

Tiene varios núcleos de vivienda registrados, alberca, almacenes, establo, gallinero, patio interior...

Consejos de la Vivienda

Cortijo histórico con más de 200 años

Varias viviendas registradas y dependencias agrícolas

Entorno único rodeado de 12.000 olivos hojiblancos

Ideal para explotación oleícola y vida en el campo

Haciendas en el Sur

Tlf. de contacto: (+34) 955 69 12 88 / (+34) 619 07 75 14

Email: informacion@haciendasenelsur.es

haciendasenelsur.es