
HERENCIA DE LA SIERRA

HERENCIA
DE LA SIERRA

Herencia de la Sierra es una marca de Aceite de Oliva Virgen Extra de variedad Hojiblanca que nace del reencuentro de dos amigos de la infancia, unidos por un sueño común: proteger y poner en valor el legado de una familia que ha vivido del olivar generación tras generación.

José Ruano, socio y cofundador, vive en un pequeño pueblo llamado Villanueva de Algaidas, en la provincia de Málaga. Allí, su familia ha cultivado olivos durante siglos. Hoy, junto a su madre María Luisa, José continúa cuidando esa herencia con el mismo respeto y dedicación que tuvieron los abuelos de sus abuelos, honrando cada árbol como parte de su historia.

En Herencia de la Sierra trabajamos olivares de montaña heredados de nuestros antepasados, situados entre Antequera y la Subbética, una tierra donde nacen algunos de los aceites más premiados del mundo.

La orografía del lugar nos obliga a mantener una recogida tradicional. Nuestros olivos centenarios solo permiten ir rama por rama, recogiendo con cuidado cada fruto, uno a uno, como se ha hecho siempre.

Recogemos las aceitunas en el instante justo de maduración, el momento del envero, cuando el fruto pasa del verde al morado. Este cambio ocurre casi de un día para otro, y elegir el momento exacto es esencial para obtener el mejor aceite. Después, llevamos las aceitunas a nuestra almazara colaboradora, donde se limpian y enfrían las máquinas antes de molturarlas y transformarlas en lo que más valoramos: un aceite que es pura herencia, pura vida.

Aquí comienza nuestra historia. El legado de toda una vida.



HERENCIA
DE LA SIERRA

Información Técnica:

Aceite recolectado el 20 de noviembre de 2025, en el momento exacto de maduración de la aceituna, en el Paraje de Las Blanquillas, en Villanueva de Algaidas. Un enclave agrícola situado a unos 800 metros de altitud, en un entorno natural privilegiado de la comarca de Antequera.

Nuestros olivos centenarios, junto a la orografía del terreno y los suelos calizo-arcillosos característicos de la zona, dan lugar a un aceite de personalidad única, fiel reflejo de su origen.

Elaborado mediante métodos tradicionales y filtrado en frío, este AOVE conserva intactos sus componentes naturales esenciales. Un aceite limpio, estable y de perfil organoléptico equilibrado, con notas frutadas propias de la variedad hojiblanca y una acidez de tan solo 0,14%.

Un aceite pensado para paladares exigentes, que valoran la autenticidad y la riqueza sensorial. Ideal para disfrutar en crudo, realzar aliños y vivir una experiencia de degustación honesta y sin artificios.



Análisis Químico:

Análisis realizado por un laboratorio reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (COI); Referencia: 1/20.328; Informe: 60224175555 / M1/E; Fecha de emisión: 24/02/2026

Acidez: **0,14 %**

Acidez muy baja. Los aceites de oliva virgen extra comerciales suelen situarse entre el 0,3 - 0,5 %. Esto indica aceitunas sanas, molturación rápida tras la cosecha, un manejo cuidadoso del olivar y ausencia de cualquier fermentación.

Índice de peróxidos: **8,2 meq 02/kg**

El límite es 20. Los aceites de oliva premium suelen situarse entre 5 y 10. Esto indica excelentes niveles de oxidación primaria, lo que significa que el aceite es muy fresco y está bien conservado.

K232: **2,03**

El límite es 2,5.
Este parámetro confirma que el aceite es saludable y ha sido correctamente elaborado.

HERENCIA
DE LA SIERRA



Resumen

Variedad: **Hojiblanca**
Cosecha: **Cosecha temprana**
Extracción: **Extracción en frío**
Altitud: **800 m**
Origen: **Málaga, Spain**