

## VARIETAT: 'Arbosana'

Sinonímies: 'Arboçana'

Originària del municipi d'Arboç del Penedès (Baix Penedès), més endavant s'ha estès per tot el món per a la seva bona adaptació al sistema de plantació super intensiu.

Varietat de precoç entrada en producció i d'elevada productivitat. L'escàs vigor està molt ben adaptada a plantacions d'alta densitat. Sensible al fred, de fruit petit, amb maduració tardana. Baixa sensibilitat a la mosca. Els raïms de fruits tendeixen a quedar units a les brostes, la qual cosa dificulta la neteja a l'entrada del molí. Resistent a l'ull de gall.



### Arbre

|                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| <i>Vigor</i>                | Molt dèbil                  |
| <i>Port</i>                 | Obert                       |
| <i>Densitat de capçada</i>  | Compacta                    |
| <i>Entrada en producció</i> | Precoç                      |
| <i>Potencial productiu</i>  | Molt alt i regular          |
| <i>Maduració</i>            | Molt tardana i poc agrupada |

### Fruit

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| <i>Pes fruit (g)</i>            | 1,37  |
| <i>Relació polpa/pinyol</i>     | 4,46  |
| <i>Contingut en oli (% sms)</i> | 47,58 |

### Composició química

| <i>paràmetre</i> | <i>contingut mig (%)</i>      | <i>paràmetre</i>            | <i>(%)</i> |
|------------------|-------------------------------|-----------------------------|------------|
| <i>C16:0</i>     | 13,51                         | <i>AAGG saturats</i>        | 15,77      |
| <i>C16:1</i>     | 1,64                          | <i>AAGG insaturats</i>      | 84,23      |
| <i>C18:0</i>     | 1,86                          | <i>AAGG mono-insaturats</i> | 75,43      |
| <i>C18:1</i>     | 73,15                         | <i>AAGG polinsaturats</i>   | 8,80       |
| <i>C18:2</i>     | 7,92                          |                             |            |
| <i>C18:3</i>     | 0,87                          |                             |            |
|                  | <i>Polifenols totals</i>      | 263,2 mg/kg àcid cafeic     |            |
|                  | <i>Índex d'amargor (K225)</i> | 0,228                       |            |
|                  | <i>Estabilitat (Rancimat)</i> | 10,5 (h a 120°C)            |            |

### Perfil sensorial

Oli verge de fruitat verd intens, amb connotacions de fulles i hortalisses. Normalment presenta aromes secundàries que recorden tant a fruites madures, como a flors i mel. En boca, és molt complex i presenta un bon equilibri entre les sensacions de dolçor, picor i amargor. Amb una clara astringència final, que potencia la percepció de les notes retronasals de tipus verd.

