

## VARIETAT: 'Argudell'

Sinonímies: 'del País', 'Mollasa', 'Saladora'

Varietat principal de la DOP "Oli de l'Empordà".  
Varietat de vigor mig, poc productiva i alternant. Maduració entre mitjana i tardana. Els fruits madurs presenten baixa resistència al despreniment, el que permet la recol·lecció mecanitzada. Se la considera rústica i adaptable a diferents condicions edàfiques. Tot i ser sensible a la mosca, la maduració tardana fa que els danys no siguin severos.



### Arbre

<i>Vigor</i>	Mig
<i>Port</i>	Erecte
<i>Densitat de capçada</i>	Clara
<i>Entrada en producció</i>	Mitjana
<i>Potencial productiu</i>	Baix i alternant
<i>Maduració</i>	Mitjana-tardana

### Fruit

<i>Pes fruit (g)</i>	2,23
<i>Relació polpa/pinyol</i>	5,56
<i>Contingut en oli (% sms)</i>	46,47

### Composició química

<i>paràmetre</i>	<i>contingut mig (%)</i>	<i>paràmetre</i>	<i>(%)</i>
<i>C16:0</i>	16,87	<i>AAGG saturats</i>	18,93
<i>C16:1</i>	1,81	<i>AAGG insaturats</i>	81,07
<i>C18:0</i>	1,80	<i>AAGG mono-insaturats</i>	66,09
<i>C18:1</i>	63,67	<i>AAGG polinsaturats</i>	17,97
<i>C18:2</i>	13,64		
<i>C18:3</i>	1,33		
<i>Polifenols totals</i>		301,0 mg/kg àcid cafeic	
<i>Índex d'amargor (K225)</i>		0,312	
<i>Estabilitat (Rancimat)</i>		9,1 (h a 120°C)	

### Perfil sensorial

Oli verge de fruitat verd intens. En boca és picant i amarg, amb un dolç només lleuger, tapat per l'astringència. Oli ric en aromes secundàries de tipus vegetal, principalment herba tallada i sensacions de tomaquera i ametlló, amb notes de nous verdes, fonoll o carxofa, i connotacions de fulla de figuera o menta. El conjunt resulta potent i complex.

