

VARIETAT: 'Empeltre'

Sinonímies: 'Aragonesa', 'Comú', 'De Aceite', 'Fina', 'Injerto', 'Macho', 'Navarro', 'Negral', 'Salsenya', 'Terra Alta', 'Zaragozana', 'Farga', 'Llei'

Varietat principal de las DOP "Oli de Terra Alta" i "Bajo Aragón". Conreada a tota la vall de l'Ebre, així com a Castelló i Balears.

Varietat productiva i alternant. L'entrada en producció és tardana. Maduració primerenca i molt compacta. Els fruits presenten una baixa resistència al despreniment la qual cosa facilita la recol·lecció mecanitzada. Varietat rústica que s'adapta bé a terrenys de baixa qualitat i a la sequera. Sensible a la mosca. Fruit molt valorat per a taula.



Arbre

<i>Vigor</i>	Fort
<i>Port</i>	Erecte
<i>Densitat de capçada</i>	Compacta
<i>Entrada en producció</i>	Tardana
<i>Potencial productiu</i>	Alt i alternant
<i>Maduració</i>	Primerenca i agrupada

Fruit

<i>Pes fruit (g)</i>	3,14
<i>Relació polpa/pinyol</i>	5,46
<i>Contingut en oli (% sms)</i>	52,70

Composició química

<i>paràmetre</i>	<i>contingut mig (%)</i>	<i>paràmetre</i>	<i>(%)</i>
<i>C16:0</i>	14,23	<i>AAG saturats</i>	16,26
<i>C16:1</i>	1,57	<i>AAG insaturats</i>	83,80
<i>C18:0</i>	1,51	<i>AAG mono-insaturats</i>	69,10
<i>C18:1</i>	66,91	<i>AAG polinsaturats</i>	14,70
<i>C18:2</i>	13,75		
<i>C18:3</i>	0,95		
<i>Polifenols totals</i>		338,6 mg/kg àcid cafeic	
<i>Índex d'amargor (K225)</i>		0,399	
<i>Estabilitat (Rancimat)</i>		10,3 (h a 120°C)	

Perfil sensorial

Oli verge de fruitat intens amb notes verdes i madures que es complementen. En boca és amarg i picant amb una astringència final que potencia les percepcions amargues. Tot i així, sol presentar una clara dolçor que equilibra el perfil. Aromes secundàries de baixa complexitat però que recorden clarament la fruita seca (nou). Es tracta d'un perfil molt particular i que sol ser ben acceptat per a cuina, donat que no és dominant a nivell aromàtic. El perfil sensorial de l'oli elaborat amb olives sobremadures s'esdevé molt dolç, pla i clarament de fruitat madur.



