

VARIETAT: 'Morrut'

Sinonímies: 'Regués', 'Morrut de Regués', 'Roja', 'Roig', 'Morrut del Perelló'

Es cultiva a les comarques del Baix Ebre i Montsià i a Castelló. Originària de la localitat d'Els Reguers (Tortosa).

Varietat productiva, alternant i de lenta entrada en producció. Maduració molt tardana als anys de càrrega. Poc rústica, poc resistent a la sequera i sensible al fred. Moderadament resistent a l'ull de gall. L'atac de la mosca sol endarrerir-se, però la seva progressió pot ser molt ràpida.



Arbre

<i>Vigor</i>	Fort
<i>Port</i>	Obert
<i>Densitat de capçada</i>	Mitjana
<i>Entrada en producció</i>	Molt tardana
<i>Potencial productiu</i>	Mig i alternant
<i>Maduració</i>	Tardana

Fruit

<i>Pes fruit (g)</i>	2,98
<i>Relació polpa/pinyol</i>	3,71
<i>Contingut en oli (% sms)</i>	45,48

Composició química

paràmetre	<i>contingut mig (%)</i>	
<i>C16:0</i>	10,83	<i>AAGG saturats</i> 14,11
<i>C16:1</i>	0,56	<i>AAGG insaturats</i> 85,89
<i>C18:0</i>	2,72	<i>AAGG mono-insaturats</i> 69,93
<i>C18:1</i>	68,94	<i>AAGG polinsaturats</i> 15,96
<i>C18:2</i>	15,14	
<i>C18:3</i>	0,82	
<i>Polifenols totals</i>	348,0 mg/kg àcid cafeic	
<i>Índex d'amargor K225</i>	0,251	
<i>Estabilitat Rancimat</i>	6,7 (h a 120°C)	

Perfil sensorial

Oli verge de tipus fruitat verd amb una certa complexitat aromàtica, amb connotacions secundàries d'herba i tocs de carxofa o verdures. En boca és picant (sense ser desagradable), alhora que amarg i astringent, fet que pot tancar la dolçor i potenciar una certa sensació de desequilibri, tot i que la sensació final és bastant "fresca" per les connotacions vegetals.

