

## VARIETAT: 'Sevillenca'

Sinonímies: 'Sevillenc', 'Solivenc', 'Sevillana', 'Serrana', 'Serrana de Espadán', 'Falguera', 'Mas del Bot', 'Morrundel'

Es cultiva principalment a les comarques del Baix Ebre i Montsià i a Castelló.

La precocitat d'entrada en producció és mitjana, amb una productivitat mitjana i un poc alternant. Varietat poc rústica. Sensible a la sequera i una resistència mitjana a las gelades. Sensible a la mosca que fa postes de manera explosiva i causa danys severos.



### Arbre

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| <i>Vigor</i>                | Dèbil               |
| <i>Port</i>                 | Erecte              |
| <i>Densitat de capçada</i>  | Mitjana             |
| <i>Entrada en producció</i> | Mitjana             |
| <i>Potencial productiu</i>  | Mig i poc alternant |
| <i>Maduració</i>            | Primerenca          |

### Fruit

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| <i>Pes fruit (g)</i>            | 2,88  |
| <i>Relació polpa/pinyol</i>     | 4,63  |
| <i>Contingut en oli (% sms)</i> | 49,00 |

### Composició química

| <i>paràmetre</i>              | <i>contingut mig (%)</i> | <i>paràmetre</i>            | <i>(%)</i> |
|-------------------------------|--------------------------|-----------------------------|------------|
| <i>C16:0</i>                  | 13,07                    | <i>AAGG saturats</i>        | 15,38      |
| <i>C16:1</i>                  | 0,72                     | <i>AAGG insaturats</i>      | 84,62      |
| <i>C18:0</i>                  | 1,99                     | <i>AAGG mono-insaturats</i> | 65,64      |
| <i>C18:1</i>                  | 64,24                    | <i>AAGG polinsaturats</i>   | 18,98      |
| <i>C18:2</i>                  | 18,12                    |                             |            |
| <i>C18:3</i>                  | 0,86                     |                             |            |
| <i>Polifenols totals</i>      |                          | 182,4 mg/kg àcid cafeic     |            |
| <i>Índex d'amargor (K225)</i> |                          | 0,158                       |            |
| <i>Estabilitat (Rancimat)</i> |                          | 4,5 (h a 120°C)             |            |

### Perfil sensorial

Oli verge de fruitat mig de tipus verd i de gran complexitat aromàtica, amb notes madures (poma, plàtan i maduixa) i vegetals (fonoll, anís, ametlló, gespa tallada). Dolç i ametllat en boca, és un oli base excel·lent per a cupatges. També és molt interessant per a mercats de Nadal. La seva baixa estabilitat limita la comercialització en mercats llunyans i fa necessari extreure les condicions d'emmagatzematge. Oli molt adequat per a cuiners que busquen olis de perfil "poc dominant".

