

VARIETAT: 'Vera del Vallès'

Sinonímies: 'Verdal de Manresa', 'Salar d'Arbúcies'

Es conrea principalment a les comarques barcelonines de l'Anoia, Bages, Baix Llobregat, Vallès Occidental i Vallès Oriental. Existeixen exemplars dispersos a la comarca de La Selva.

Varietat productiva i poc alternant. La maduració dels fruits és tardana. Varietat androestèril. Sensible a tuberculosi. Els danys per la mosca no són severs, però un cop iniciat l'atac, les postes es realitzen de forma explosiva.



Arbre

<i>Vigor</i>	Fort
<i>Port</i>	Erecte
<i>Densitat de capçada</i>	Compacta
<i>Entrada en producció</i>	Precoç
<i>Potencial productiu</i>	Mig i poc alternant
<i>Maduració</i>	Mitjana i agrupada

Fruit

<i>Pes fruit (g)</i>	2,92
<i>Relació polpa/pinyol</i>	3,30
<i>Contingut en oli (% sms)</i>	50,82

Composició química

<i>paràmetre</i>	<i>contingut mig (%)</i>	<i>paràmetre</i>	<i>(%)</i>
<i>C16:0</i>	11,70	<i>AAGG saturats</i>	15,35
<i>C16:1</i>	1,10	<i>AAGG insaturats</i>	84,65
<i>C18:0</i>	3,00	<i>AAGG mono-insaturats</i>	76,75
<i>C18:1</i>	75,25	<i>AAGG polinsaturats</i>	7,90
<i>C18:2</i>	7,15		
<i>C18:3</i>	0,75		
<i>Polifenols totals</i>		322,0 mg/kg àcid cafeic	
<i>Índex d'amargor K225</i>		---	
<i>Estabilitat (Rancimat)</i>		13,7 (h a 120°C)	

Perfil sensorial

Oli verge de fruitat verd intens i ric en aromes secundàries. En boca és picant i amarg, tot i que presenta un nivell de dolçor suficient per a millorar la seva acceptabilitat. Astringència final força evident. Connotacions secundàries de tipus vegetal (principalment fulles o plantes d'horta). Oli molt adequat per a mercats de primavera i estiu, així com per a xarxes de distribució tipus gourmet.

