

## EMPELTRE

Es una de las variedades más antiguas. Tiene su origen en Pedrosa (Zaragoza), cultivándose en La Rioja, el valle del Ebro hasta Tarragona e incluso las islas Baleares ocupando una extensión de 70.000 Has. Se han encontrado mucho sinónimos según el municipio: Aragonesa, mallorquina, negral, verdial, zaragozana... Esta variedad esta siendo cultivada con éxito en Argentina.

La planta es fuerte con largo entrenudos muy ramificados como característica, de forma vertical. Copas muy densas. Muy productiva, aunque con baja capacidad de enraizamiento. Las hojas son ensanchadas superiormente, planas, de forma elíptico-lanceolada, verdes oscuras por el haz y plateadas con nervio verdosos por el envés. Es sensible a las heladas. Idóneo para la recolección mecanizada debido a la baja resistencia la desprendimiento. Floración temprana. Susceptible a la tuberculosis, repilo y a la mosca. Sin embargo es tolerante a la verticilosis.

El fruto es alargado, asimétrico y algo abombado dorsalmente, con un pedúnculo largo, de color negro en su maduración. Su tamaño es mediano (2,52 g), con un rendimiento grueso de 19,7 a 27,5 % y un porcentaje en pulpa de 82,1 a 85,3 %.

El aceite que produce se define como de buena calidad ( $K_{270} = 0,06$ ), de color amarillo dorado. El gusto que presenta es frutado al principio de la campaña, algo dulce al final de la misma.

- Índice de madurez: 3,06
- Tocoferoles: 340 ppm
- Polifenoles: 195 ppm
- Estabilidad racémica: 29,0
- $K_{270} = 0,06$
- $K_{225} = 0,14$