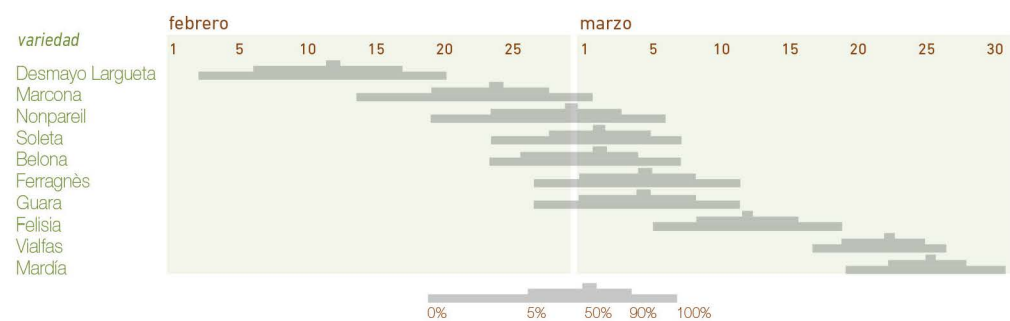


## características



## floración



## maduración

Guara	23	Agosto
Mardía	30	Agosto
Vialfas	2	Septiembre
Belona	8	Septiembre
Soleta	17	Septiembre

## calidad fruto

variedad	Aceite (% PS <sup>2</sup> )	Ác. oleico (% aceite)	Ác. oleico/Ác. linoleico	Tocoferoles totales (mg·kg <sup>-1</sup> aceite)	Fitosteroles totales en pepita (mg·kg <sup>-1</sup> pepita)	Fibra (% PS <sup>2</sup> )	Ceniza (% PS <sup>2</sup> )
Desmayo Langueta	57,35	70,65	3,44	321,3	1445	4,74	3,39
Marcona	59,10	71,75	3,70	483,7	2260	4,39	3,09
Nonpareil	60,47	67,72	2,91	429,4	1891		
Belona	65,40	75,60	5,94	436,0	1848	4,43	2,67
Soleta	61,80	69,20	3,51	228,8	1991	4,78	2,76
Ferragnès	57,53	70,20	3,49	398,0	1911	5,60	3,46
Guara	54,33	63,10	2,46	402,9	1506	4,58	3,28
Vialfas	57,37	77,97	6,33	238,0	1458	5,56	3,38
Mardía	59,10	74,95	4,53	214,8	1531	5,54	3,17



<sup>2</sup>Peso seco



Avda. Montañana, 930  
50059 Zaragoza  
Tel. 976 71 63 00  
[www.cita-aragon.es](http://www.cita-aragon.es)



## ¿Quiénes somos?

El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) es un organismo público del Gobierno de Aragón, dedicado a la investigación, el desarrollo y la transferencia de tecnología al sector agroalimentario, además de ofrecer asesoramiento y servicios al mismo, y todo ello con tecnologías respetuosas con el medio ambiente.



## visión

El trabajo sobre el almendro se inició en el actual CITA en el año 1964, con la incorporación de Antonio J. Felipe, cuando el almendro ni siquiera se consideraba una especie frutal. Los trabajos durante la primera década resaltaron que los problemas de producción del almendro se debían fundamentalmente a dos problemas: la falta de una polinización correcta y las heladas. Ello condujo a la iniciación de un programa de mejora genética y que desde el principio persiguió dos objetivos fundamentales para resolver estos problemas: la autocompatibilidad para superar los problemas de polinización y la floración tardía para que transcurriera una vez que los peligros de las heladas fueran menores.



En el año 1987 se presentaron a registro las tres primeras selecciones de este programa, entre las que destaca 'Guara', que es actualmente la variedad de referencia en todas las zonas productivas de almendro. El programa de mejora ha proseguido obteniendo nuevas variedades que satisfacen las necesidades de calidad del mercado español con unas características más adaptadas a sus condicionantes comerciales e industriales, como 'Isabelona' y 'Soleta', así como con variedades de floración más tardía, como 'Diamar' y 'Vialfas'. Todas ellas son autocompatibles, sin necesidad de polinización cruzada ni agentes polinizadores, y con una época de maduración que permite su recolección escalonada.

## Disponibilidad

Las licencias de explotación para viveristas, están disponibles a través de Geslive, S.L.  
C. Antonio Maura 7 1º Izda, 28014, Madrid, Spain

# Isabelona

Almendra

**Árbol:** De vigor medio y porte semi-erecto.

**Flor:** Florece unos 3 días antes que 'Guara', con flores de color blanco y tamaño medio a grande, localizadas principalmente en ramilletes de mayo y menos en ramos mixtos. Buena densidad de floración.

**Fruto:** Maduración unos 16 días después de 'Guara'. Consistencia de cáscara dura, sin doble capa, de forma acorazonada, con un rendimiento del 27-35%, con la pepita relleno del hueco de la cáscara. Pepita grande, sin dobles, redondeada, parecida a la de 'Marcona', aunque ligeramente más apuntada y plana, lo que facilita un repelado muy fácil, de aspecto comercial muy bueno y sabor un poco más dulce.

**Calidad:** De su composición destaca su muy elevado contenido en aceite y en ácido oleico, así como en antioxidantes, especialmente tocoferoles, lo que la convierte en una de las variedades de mayor calidad.



ISABELONA (OEVV-20054615)



# Soleta

Almendra

**Árbol:** De vigor medio y porte ligeramente erecto, muy adaptado a plantaciones de alta densidad.

**Flor:** Florece unos 3 días antes que 'Guara', con flores de color blanco y tamaño medio a grande, localizadas principalmente en ramilletes de mayo y menos en ramos mixtos. Muy alta densidad de floración.

**Fruto:** Maduración unos 25 días después de 'Guara'. Consistencia de cáscara dura, sin doble capa, de forma elíptica, con un rendimiento del 27-35%, con la pepita relleno del hueco de la cáscara. Pepita grande, sin dobles, elíptica, parecida a la de 'Desmayo Largueta', de aspecto comercial muy bueno.

**Calidad:** Después del tostado destaca especialmente el fácil desprendimiento del tegumento y el sabor muy agradable. Su composición presenta valores medios de los diferentes componentes.



SOLETA (OEVV-20054616)

# Diamar

Almendra

**Árbol:** De vigor medio y porte erecto, con tolerancia a las enfermedades.

**Flor:** Florece unos 20 días después de 'Guara', con flores de color blanco y tamaño pequeño, con un pistilo epi-estigmático, tanto sobre ramilletes de mayo como sobre ramos del año. La densidad floral es regular y media, una vez que entra en producción.

**Fruto:** Maduración una semana después de 'Guara'. Consistencia de la cáscara dura, de forma acorazonada, puntiaguda, sin doble capa, con un rendimiento en pepita del 24%. Tamaño de pepita de medio a grande, sin dobles, de buen aspecto comercial y muy buen sabor.

**Calidad:** Su composición presenta valores medios de los diferentes componentes, pero el contenido en ácido oleico es muy alto.



DIAMAR (OEVV-20074764; CPVO-20090306)



# Vialfas

Almendra

**Árbol:** De vigor medio y porte ligeramente erecto, con tolerancia a las enfermedades.

**Flor:** Florece unos 17 días después de 'Guara', con flores de color blanco y tamaño medio, tanto sobre ramilletes de mayo como sobre ramos del año. La densidad floral es elevada y consistente a lo largo de los años.

**Fruto:** Maduración unos 9 días después de 'Guara'. Consistencia de la cáscara dura, de forma acorazonada, puntiaguda, con una ligera doble capa, con un rendimiento en pepita del 25%. Tamaño de pepita de medio a grande, sin dobles, de buen aspecto comercial y buen sabor.

**Calidad:** En su composición presenta valores medios de los diferentes componentes, pero el contenido en ácido oleico es extremadamente alto.



VIALFAS (CPVO-2013209)