

# Mallorquin

**Tamaño:** Grande y muy grande.

**Forma:** Disimétrica, redondeada, y más ancha que alta.

**Zona pistilar:** Desplazada hacia la cara dorsal y hacia uno de sus laterales, aunque en ocasiones también está bien centrada. **Ápice variable:** redondeado con el **punto pistilar** en plano superficial, o bien oprimido y dentro de una cubeta ancha y de poca profundidad, o con esbozo de mamelón el cual presenta una cubeta en su base en todos sus lados.

**Sutura:** En forma de surco ancho y poco profundo en toda su longitud, a veces es superficial en la zona ecuatorial. Siempre hendida en la cavidad peduncular.

**Cavidad peduncular:** Muy ancha y profunda.

**Piel:** Velosa, de pubescencia muy abundante, larga y lanosa. **Color:** Domina en casi todos los frutos el amarillo anaranjado del fondo. La chapa, de color rojo grana, está compuesta por punteado que recorre toda la superficie con intensidad variable. En algunas zonas, su aspecto es nuboso, en otras presenta estrías siendo entonces marmóreo. A veces, la chapa es más oscura, de color muy vivo y no deja transparentar el fondo en una cuarta parte de la superficie. En el resto el punteado es espeso dejando entrever el color amarillo.

**Carne:** Dura, amarilla, teñida de rojo junto al hueso. Jugosa, crujiente, aromática y dulce. **Sabor:** Muy bueno.

**Hueso:** Adherente a la carne, tamaño más bien grande y forma alargada con tendencia a globosa. Cresta ventral saliente, más en su tercio inferior. Superficie granulosa, bastante esculpida, con surcos anchos, cortos y profundos que se distribuyen por toda la superficie, siendo más estrechos y apretados cerca del ápice. Entre los surcos se intercala algún orificio pequeño y profundo. Polo peduncular cerrado.

**Maduración:** Segunda decena de agosto en Molins de Rey (Barcelona).

