

# Aranel B

Variedad de uva de vino.



## Origen

Esta variedad fue obtenida en 1961 por el INRA mediante el cruce entre el Grenache gris y el Saint-Pierre doré.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Aranel

## Sinonimia

No existe ningún sinónimo oficialmente reconocido en Francia, ni en los demás países de la Unión Europea.

## Datos regulatorios

En Francia, el Aranel está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificado.

---

## Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad media de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde,
- a las hojas adultas de tres o cinco lóbulos, con un seno peciolar cerrado y un diente bastante frecuente en el borde, dientes cortos a medianos respecto a su ancho en la base, de lados rectilíneos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo con hinchazón, alabeado y, en el envés del limbo, una densidad baja o muy baja de pelos tumbados,
- a las bayas que son de forma redondeada.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	2000	2008	2018
ha	5	5	19

## Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	141	223	239	176	188	238	240	233	239
Allele 2	143	225	239	191	196	258	254	243	255

### Cultivo y habilidades agronómicas

Esta variedad, bastante fértil, produce unos pámpanos de porte erguido. Se puede gestionar en poda corta tipo gobelet.

### Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Aranel lleva el número 879.

### Fenología

Época de desborre: 5 días después de la variedad Chasselas.  
Época de maduración: 2ª época, 2 semanas y media después de la variedad Chasselas.

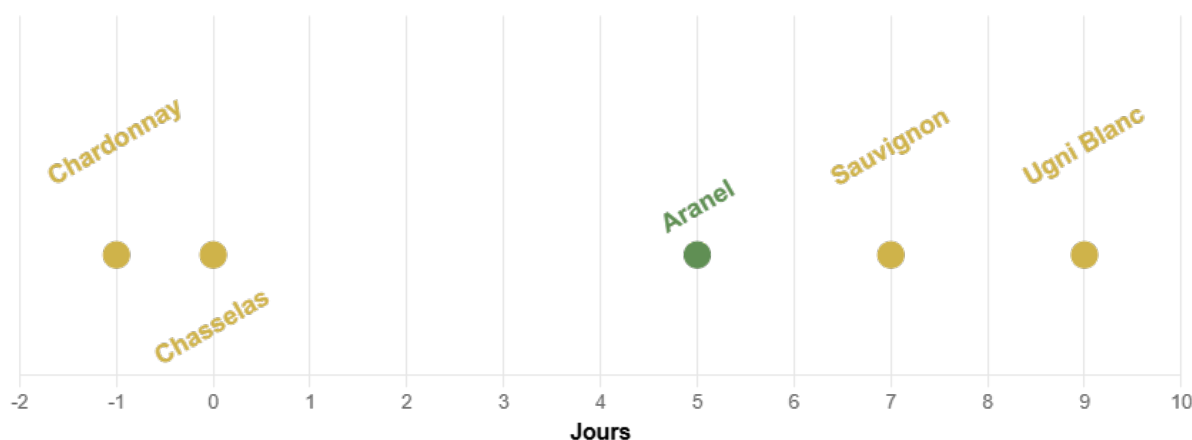
### Potencial tecnológico

Los racimos del Aranel son grandes, mientras que las bayas son pequeñas a muy pequeñas. Los potenciales de azúcares y acidez del Aranel son elevados, lo cual permite elaborar unos vinos con un buen equilibrio entre alcohol y acidez. El potencial aromático de esta variedad es interesante. Si se somete a un exceso de maduración, puede prestarse a la elaboración de vinos licorosos.

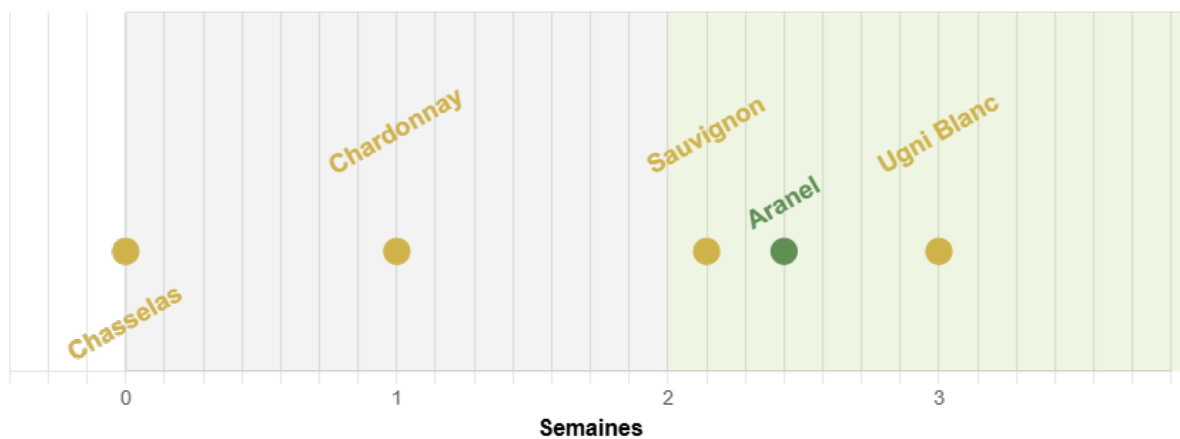
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Aranel es muy poco sensible a la podredumbre gris.

### Debourrement



## Maturité



## Referencias bibliográficas

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, Francia.
- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.



*Plantuva, todos los derechos reservados,  
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®  
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*