

# Xarello B

### Variedad de uva de vino.







### Origen

El Xarello es una variedad de origen español (Cataluña). Según los análisis genéticos publicados, sería el resultado de un cruce entre el Gibi y el Brustiano faux.

#### Usar

Variedad de uva de vino.

### Nombre de la variedad en Francia

Xarello

#### Sinonimia

En España, el Xarello es oficialmente denominado con otros nombres: "Cartoixa", "Pansa Blanca", "Pansal" y "Xarel-lo". Estos sinónimos están oficialmente reconocidos en Francia por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

#### **Datos regulatorios**

En Francia, el Xarello está inscrito oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" en la lista A y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en el registro de España.

### Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde o amarillo,
- a las hojas adultas orbiculares, grandes, enteras o de cinco lóbulos, con senos laterales poco profundos, un seno peciolar en V o con bordes paralelos, poco abierto o cerrado, dientes pequeños o medianos, de lados rectilíneos, una pigmentación antociánica nula o baja de los nervios, un limbo plisado cerca del peciolo y, en el envés del limbo, una densidad baja a media de pelos tumbados y erguidos,
- a las bayas de forma redondeada.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año 2018
ha 0.1

## Perfil genético

MicrosatelliteVVS2		VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	234	239	178	186	244	238	235	249
Allele 2	141	238	243	186	188	248	254	257	255

### Cultivo y habilidades agronómicas

La Xarello es una variedad bastante vigorosa, fértil y productiva, que debe manejarse en poda corta. Se adapta bien a climas meridionales y a la sequía.

#### Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Xarello lleva el número 6007.

### Fenología

época de desborre: 4 días después de la variedad Chasselas. época de maduración: 2ª época, 2 semanas y media después de la variedad Chasselas.

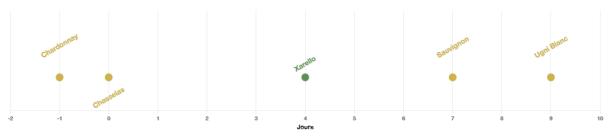
### Potencial tecnológico

Los racimos de Xarello son medianos a grandes y las bayas son de tamaño medio. El potencial en azúcares es moderado. La Xarello se puede utilizar para la elaboración de vinos espumosos y vinos blancos secos tranquilos, en especial, en ensamblaje.

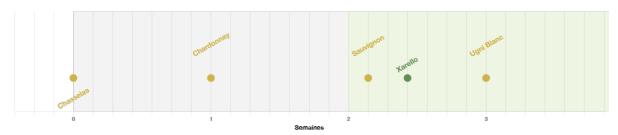
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

La Xarello es poco sensible a la podredumbre gris.

# Debourrement



### Maturité



### Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro ©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados 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