

# Parellada B

Variedad de uva de vino.



## Origen

El Parellada es una variedad de origen español (Cataluña).

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Parellada

## Sinonimia

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

## Datos regulatorios

En Francia, la Parellada está inscrita oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificada. 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 un color marrón rojizo característico,
- a las hojas adultas orbiculares, anchas, enteras o de cinco lóbulos, con senos laterales poco profundos, un seno peciolar cerrado, dientes cortos en relación a su ancho en la base, de lados convexos, una pigmentación antocianica nula o baja de los nervios, un limbo alabeado y, en el envés del limbo, una densidad baja a media de pelos tumbados,
- a las bayas de forma redondeada o ligeramente achatada.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año

2018

ha

1

## Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	225	243	176	188	248	238	257	239
Allele 2	141	232	249	178	204	248	240	257	271

### Cultivo y habilidades agronómicas

La Parellada es una variedad bastante vigorosa, fértil, productiva y que debe manejarse en poda corta. Se adapta bien a las condiciones meridionales.

### Selección clonal en Francia

Los dos clones autorizados de Parellada llevan los números 6003 y 6004.

### Fenología

Época de desborre: 10 días después de la variedad Chasselas.  
Época de maduración: 3ª época, 4 semanas y media después de la variedad Chasselas.

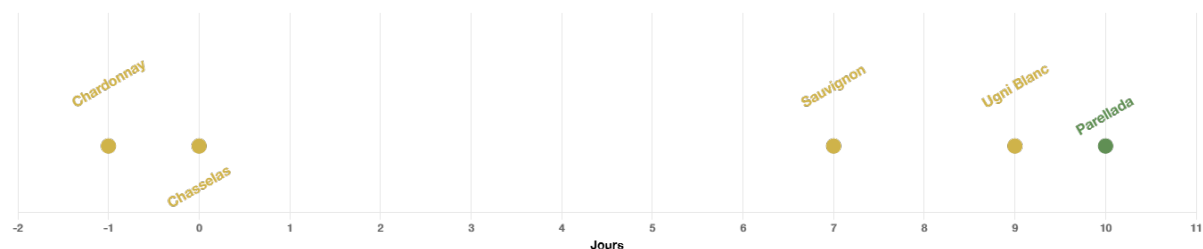
### Potencial tecnológico

Los racimos de la Parellada son grandes a muy grandes, con frecuencia alados y las bayas son medianas. El potencial en azúcares es moderado y esta variedad permite elaborar unos vinos bastante refinados, apreciados y con una buena acidez. Se puede utilizar para la elaboración de vinos blancos secos, tranquilos, principalmente en ensamblaje, y de vinos espumosos.

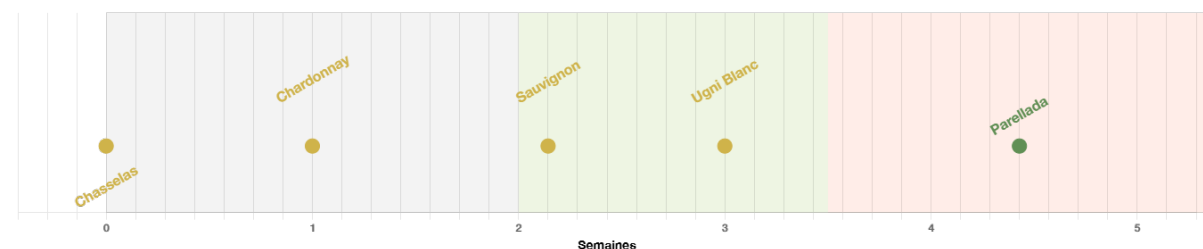
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

La Parellada es un poco sensible al mildiu y al oídio.

### Debourrement



### Maturité



### Referencias bibliográficas

- 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*