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 antociánica 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.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	2018
ha	1

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
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: 9 días después de la variedad Chasselas. Época de maduración: 3ª época, 4 semanas y media después de la variedad Chasselas.

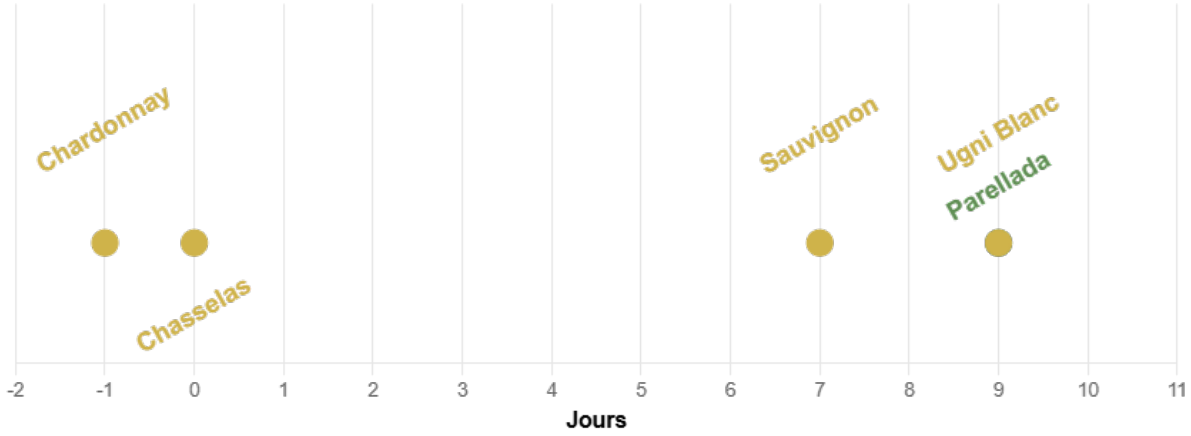
Potencial tecnológico

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

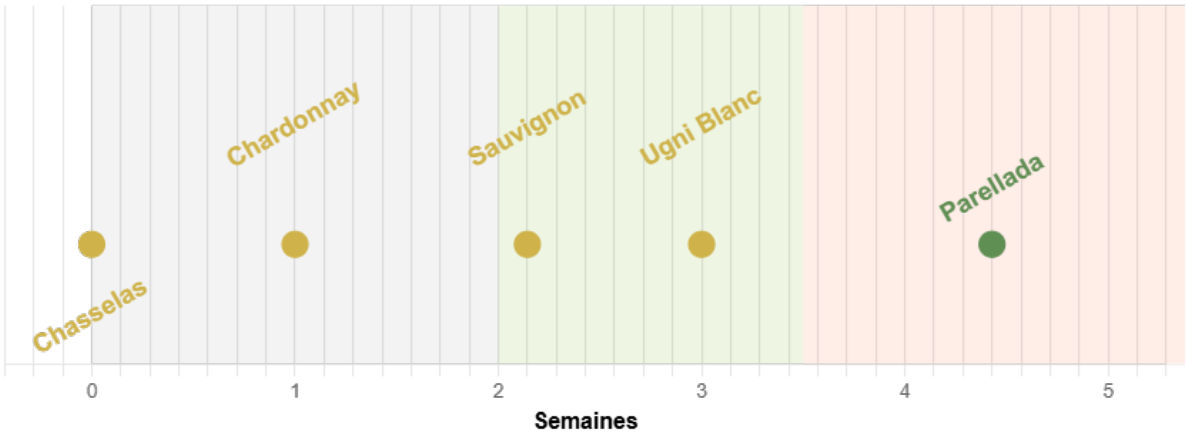
La Parellada es un poco sensible al mildiu y al oídio.

Debourrement



©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

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

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados