

# Granita N

Variedad de uva de vino.



## Origen

Esta variedad fue obtenida por el INRA y la SICAREX Beaujolais en los años '80 y procede de un cruce entre el Auxerrois y el Portugais bleu.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Granita

## 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, el Granita está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2014, en la lista A y está clasificado.

---

## Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad baja de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde, con una densidad nula o muy baja de pelos tumbados,
- a las hojas adultas orbiculares, de color verde oscuro, de cinco lóbulos, con senos laterales abiertos o ligeramente superpuestos con fondo en U, un seno peciolar en llave o en U, abierto, dientes medianos en relación a su base, de lados rectilíneos o con un lado convexo y un lado cóncavo, una pigmentación antociánica baja a media de los nervios, un peciolo con color, un limbo plano o con bordes hacia el haz, con hinchazón y, en el envés del limbo, una densidad nula de pelos tumbados y erguidos en el limbo,
- a las bayas de forma redondeada.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año

2018

ha

0

## Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	149	229	239	178	196	244	248	227	249
Allele 2	149	236	255	191	204	250	248	227	271

### Cultivo y habilidades agronómicas

El Granita es una variedad vigorosa de porte horizontal. Es moderadamente productiva y se puede manejar en poda larga o corta. En ocasiones, el Granita es susceptible al millerandaje.

### Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Granita lleva el número 1228.

### Fenología

Época de desborre: 10 días después de la variedad Chasselas.  
Época de maduración: 2ª época, 2 semanas después de la variedad Chasselas.

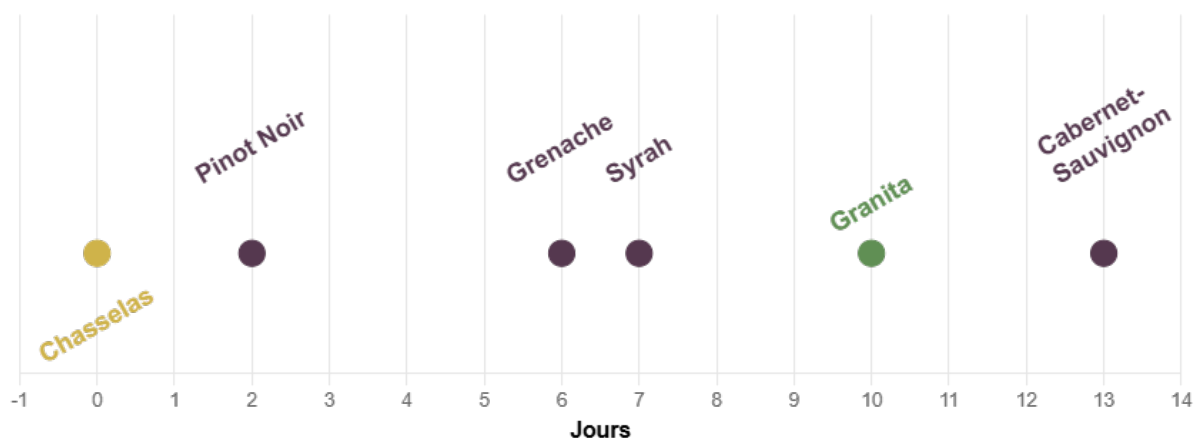
### Potencial tecnológico

Los racimos del Granita son pequeños y moderadamente compactos. Las bayas son medianas, de sabor simple, con un pellejo fino y una pulpa blanda. Los vinos obtenidos presentan una graduación alcohólica baja. Son poco ácidos, con color, aromáticos y muy ricos en taninos. Los aromas son afrutados (frambuesa, amillico) y florales (rosa).

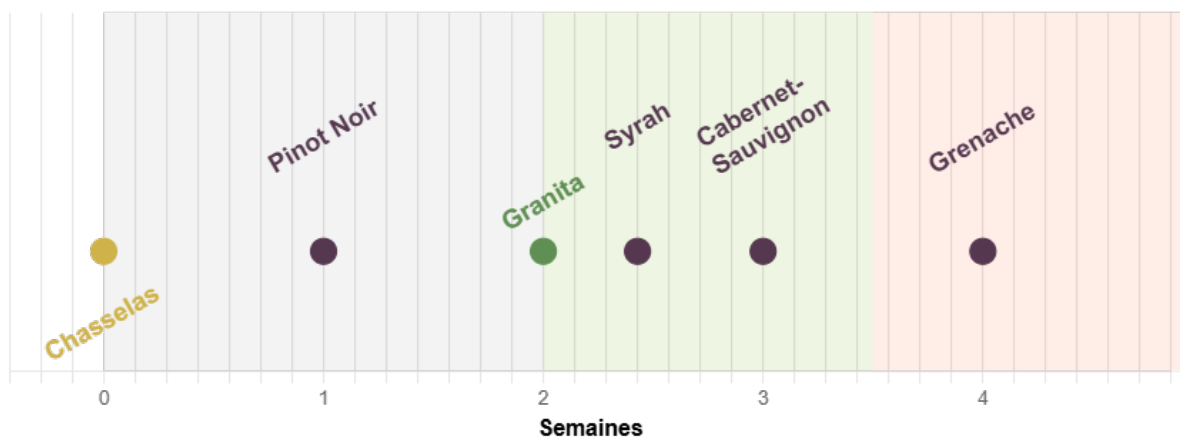
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Granita es sensible al mildiu y al oídio. Por el contrario, es bastante resistente a la podredumbre gris.

### Debourrement



## Maturité



## Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.



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