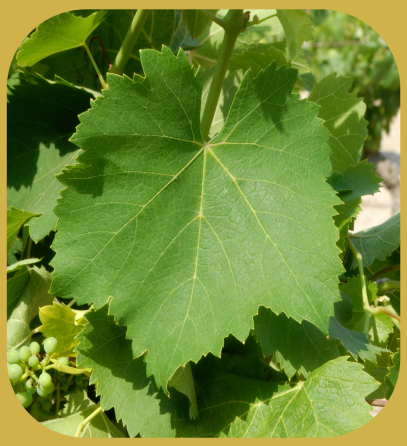
Noual B

Variedad de uva de vino.







Origen

El Noual es una variedad que parece ser originaria de Lot.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Noual

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 Noual está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2018, en la lista A y está clasificado.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:
- a la extremidad del pámpano joven de color blanco, que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde amarillento, con una densidad elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de color verde,
- a las hojas adultas medianas a grandes, enteras o con tres lóbulos, con un seno peciolar en V poco abierto o cerrado, dientes pequeños de largo medio en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antociánica media de los nervios, un limbo con bordes hacia el haz, con hinchazón ligera, a veces ligeramente abultado y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos tumbados y erguidos,
- a las bayas de forma redondeada o ligeramente elíptica.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	2018
ha	0.5

Perfil genético

MicrosatelliteVVS2		VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	176	188	250	238	216	239
Allele 2	149	234	247	182	204	252	266	245	255

Cultivo y habilidades agronómicas

El Noual es una variedad productiva de porte semi-erguido. Su desborre tardío le confiere una cierta tolerancia a las heladas de primavera.

Selección clonal en Francia

Todavía no existe un clon autorizado de esta variedad. Se llevó a cabo la plantación de un conservatorio de 4 clones de Noual en la Ferme Départementale d'Anglars-Juillac en el departamento de Lot.

Fenología

Época de desborre: 15 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 3ª época, 4 semanas y media a 5 semanas después de la variedad Chasselas.

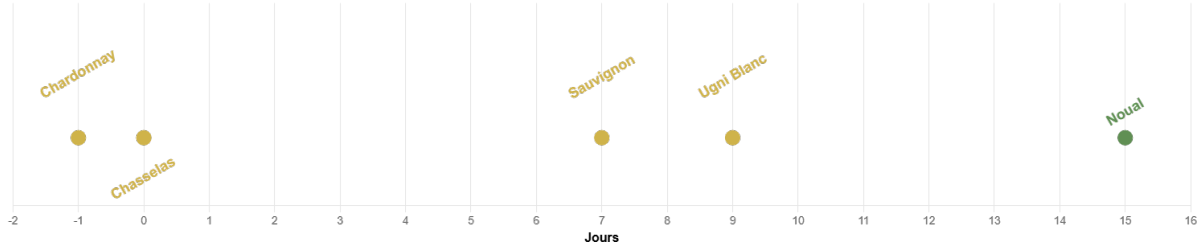
Potencial tecnológico

Los racimos del Noual son medianos a grandes y compactos. Las bayas son medianas, de sabor simple, con un pellejo de grosor medio y una pulpa jugosa. Las bayas se separan con dificultad del pedicelo. Los vinos elaborados con el Noual no son aptos para el envejecimiento. Presentan una baja graduación alcohólica y aportan frescor y vivacidad en ensamblaje.

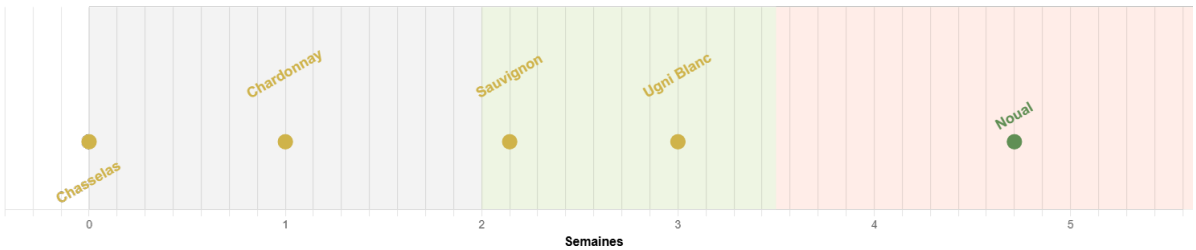
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Noual es poco sensible a la podredumbre gris.

Debourrement



Maturité



©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala y V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, París, Francia, (con el nombre de «Loubal»).
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, Francia.
- Cépages du Sud-Ouest, 2000 ans d'histoire. G. Lavignac, 2001, Ed. Rouergue/INRA, Francia.

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

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados