

# Exalta B

Variedad de uva de mesa.



## Origen

Esta variedad fue obtenida en 1966 por el INRA mediante el cruce entre el Muscat de Hambourg y la Perlette.

## Usar

Variedad de uva de mesa.

## Nombre de la variedad en Francia

Exalta

## 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 Exalta está inscrita oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A.

---

## Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad baja de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos que presentan zarcillos largos y de color amarillo,
- a las hojas adultas orbiculares, enteras o de tres lóbulos, con un seno peciolar con fondo en U abierto, dientes medianos a largos, de lados rectilíneos o con un lado cóncavo y uno convexo, un limbo verde claro, liso y mate, con bordes hacia el haz y, en el envés del limbo, una densidad nula o muy baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma ovoide o elíptica larga y de sabor ligeramente aromático o de moscatel.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	2000	2008	2018
ha	3	7	3.5

## Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	229	249	176	186	240	240	233	249
Allele 2	133	232	253	182	188	256	254	243	271

### Cultivo y habilidades agronómicas

La Exalta posee un vigor medio a elevado y tiene un porte semi-erguido. Esta variedad debe ser empalizada y manejarse en poda larga.

### Selección clonal en Francia

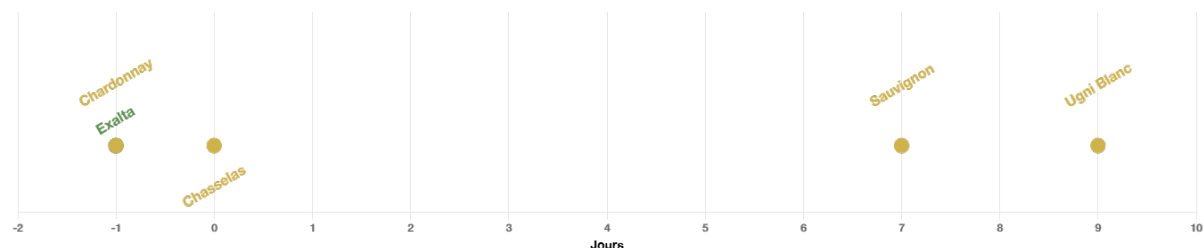
El único clon autorizado de Exalta lleva el número 969.

### Fenología

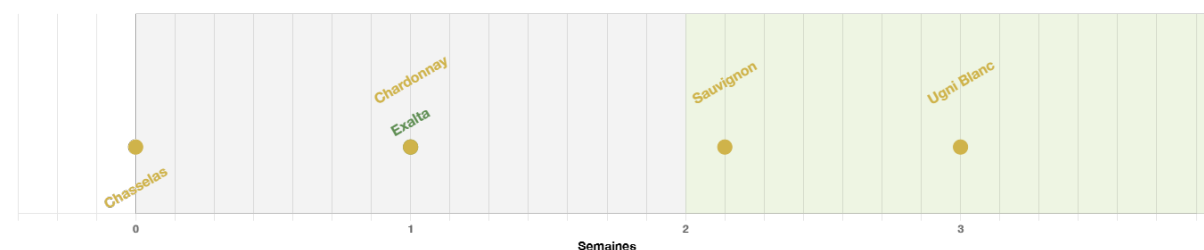
Época de desborre: 3 días después de la variedad Chasselas.

Época de maduración: 1ª época, 1 semana después de la variedad Chasselas.

### Debourrement



### Maturité



### Referencias bibliográficas

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, Francia.  
 ©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

### Potencial tecnológico

Los racimos de la Exalta son medianos a grandes. Las bayas son pequeñas a medianas con una piel poco gruesa y pulpa jugosa, de sabor ligeramente a moscatel, con un carácter floral muy agradable. Los racimos deben gozar de una buena exposición para obtener una coloración óptima y hay restos de pepitas no lignificadas presentes, pero son poco perceptibles. Esta variedad es poco sensible al desgranado y presenta una aptitud óptima para la conservación y el transporte.

### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

La Exalta es poco sensible a la podredumbre.

- 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*