

# Mireille B

Variedad de uva de mesa.



## Origen

Esta variedad fue obtenida por H. Agnel mediante el cruce entre el Italia y la Perle de Csaba.

## Usar

Variedad de uva de mesa.

## Nombre de la variedad en Francia

Mireille

## 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 Mireille está oficialmente inscrita en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A. Esta variedad también está inscrita en el registro de Portugal.

---

## 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 bronceadas o verdes con zonas bronceadas,
- a las hojas adultas orbiculares, de cinco lóbulos, con senos laterales profundos, un seno peciolar abierto o poco abierto, con fondo en U, dientes medianos, de lados rectilíneos, una pigmentación antocianica baja a media de los nervios, un limbo brillante, ligeramente alabeado y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos tumbados y una densidad media de pelos erguidos,
- a las bayas de forma elíptica y sabor a moscatel.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año

2018

ha

0

## Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	229	243	176	204	256	238	233	271
Allele 2	131	234	247	178	204	260	240	267	271

### Cultivo y habilidades agronómicas

La Mireille es una variedad de vigor medio con un porte semi-erguido u horizontal. Debe ser empalizada y manejarse en poda corta o poda larga moderada.

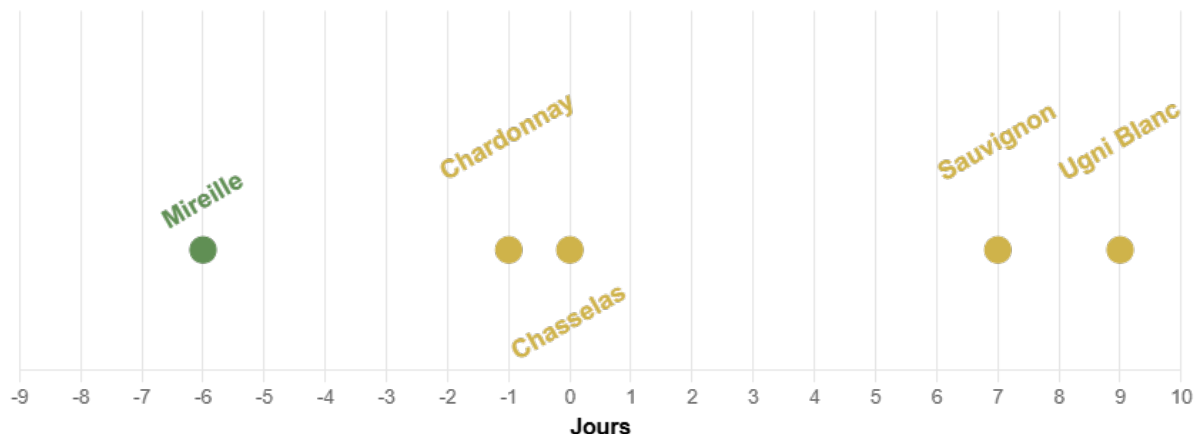
### Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Mireille lleva el número 599.

### Fenología

Época de desborre: 6 días antes de la variedad Chasselas.  
Época de maduración: precoz, 3 semanas antes de la variedad Chasselas.

### Debourrement



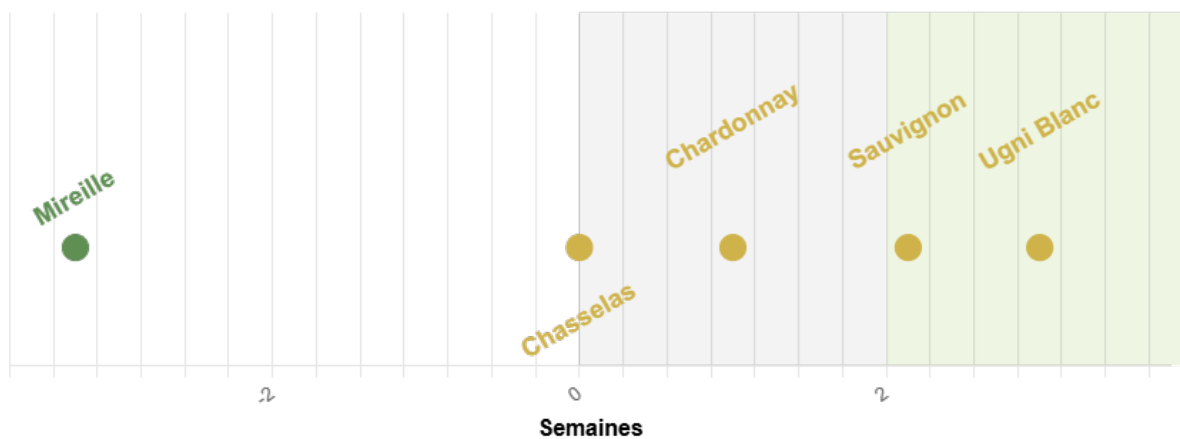
### Potencial tecnológico

Los racimos son pequeños y las bayas son pequeñas a medianas, con una pulpa carnosa y un sabor agradable. Pueden adoptar un color ambarino al madurar y se marchitan rápidamente tras la vendimia.

### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

La Mireille es poco sensible a la podredumbre gris.

## Maturité



## Referencias bibliográficas

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, Francia.
- 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*