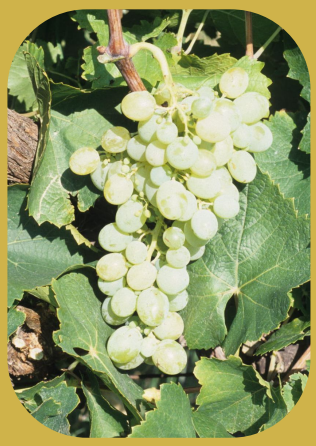
Aledo B

Variedad de uva de mesa.



Origen

Esta variedad de uva de mesa es originaria de España.

Usar

Variedad de uva de mesa.

Nombre de la variedad en Francia

Aledo

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 Aledo está oficialmente inscrito en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A. Esta variedad también está inscrita en los registros de otros países miembros de la Unión Europea: España y 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 de color verde,
- a las hojas adultas orbiculares, de tres o cinco lóbulos, con senos laterales poco profundos, un seno peciolar cerrado con fondo en V, dientes cortos de lados rectilíneos, una pigmentación antociánica nula de los nervios, un limbo con hinchazón leve, ligeramente alabeado y, en el envés del limbo, una densidad nula de pelos tumbados y erguidos,
- a las bayas de forma elíptica.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

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	239	178	188	244	238	243	271
Allele 2 141	238	243	186	192	252	254	247	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Aledo posee un vigor medio y tiene un porte semi-erguido. Es una variedad sensible al millerandaje, que deben ser empalizada y que puede manejarse en poda corta o en poda larga.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Aledo lleva el número 6008.

Potencial tecnológico

Los racimos de Aledo son medianos y moderadamente compactos. Las bayas son grandes, de sabor simple, con una piel gruesa y una pulpa poco jugosa. Las uvas de Aledo se conservan bien en la cepa y poseen una buena aptitud para el transporte.

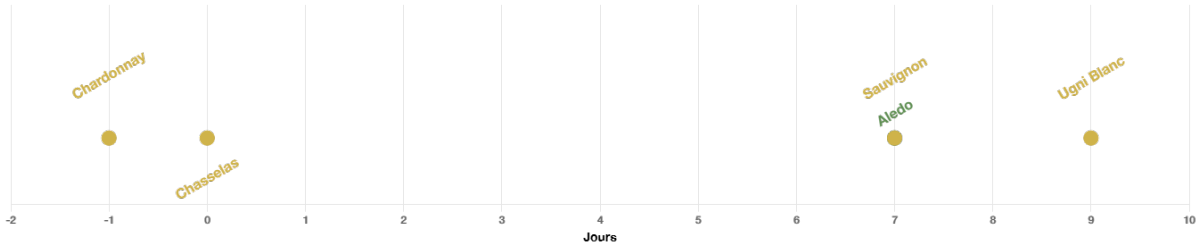
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Aledo es poco sensible a la podredumbre gris.

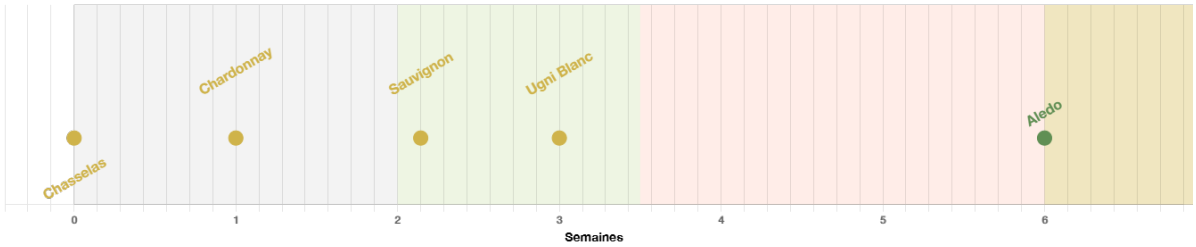
Fenología

Época de desborre: 7 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 4ª época, 6 semanas después de la variedad Chasselas.

Debourrement



Maturité



Referencias bibliográficas

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

- 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

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados