

# Moschofilero Rs

Variedad de uva de vino.



## Origen

Esta variedad es originaria de Grecia.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Moschofilero

## 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 Moschofilero está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2015, en la lista A y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en el catálogo de Grecia.

## Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven con un ribete carmíneo, que presenta una densidad muy elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color blanco o verde/amarillo, con una densidad elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos con estrías rojas,
- a las hojas adultas de gran tamaño, de tres o cinco lóbulos, con senos laterales superiores poco profundos, un seno peciolar poco abierto en V o cerrado, dientes anchos, cortos en relación a su anchura en la base, de lados convexos, una pigmentación antocianica baja de los nervios, un limbo con bordes hacia el haz, con hinchazón intensa, ondulado entre los nervios, ocasionalmente plisado en el peciolo y, en el envés del limbo, una densidad media a intensa de pelos tumbados y erguidos,
- a las bayas de forma redondeada y que se tornan de color rosa claro con tendencia al gris al madurar.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año

2018

ha

0

## Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	133	223	249	176	188	238	238	235	271
Allele 2	133	238	249	186	194	260	254	235	271

### Cultivo y habilidades agronómicas

El Moschofilero es una variedad muy vigorosa, productiva y de porte erguido. Debe manejarse en poda corta para controlar los rendimientos. El desmochado debe hacerse lo más tarde posible en la temporada, para que no se formen racimos pequeños demasiado grandes. En ocasiones, esta variedad es sensible a la corredura y al millerandaje.

### Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Moschofilero lleva el número 1253.

### Fenología

Época de desborre: 1 día antes de la variedad Chasselas.  
Época de maduración: 2ª época, 3 semanas después de la variedad Chasselas.

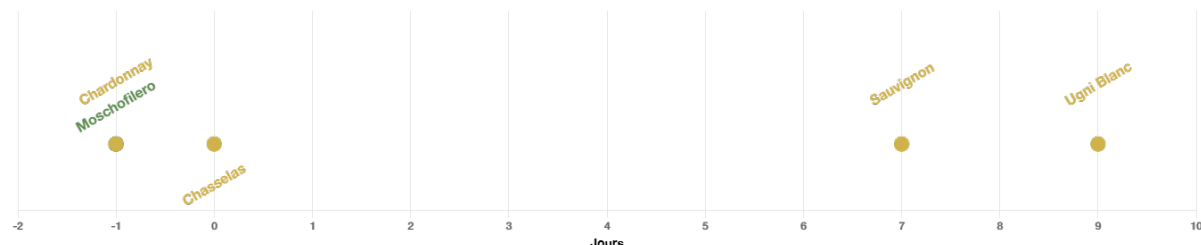
### Potencial tecnológico

Los racimos del Moschofilero son medianos a grandes. Las bayas son medianas, de sabor ligeramente aromático, con un pellejo de grosor medio y una pulpa jugosa. Las bayas son ricas en terpenos y los vinos de Moschofilero son exquisitamente aromáticos y de sabor ligeramente amoscotelado. Los vinos suelen ser ligeros, frescos y con una graduación alcohólica baja. En ocasiones, pueden tornarse de un ligero tono rosa claro. Los aromas típicos de esta variedad son la rosa, el lichi, los cítricos, el membrillo y la pasta de almendra.

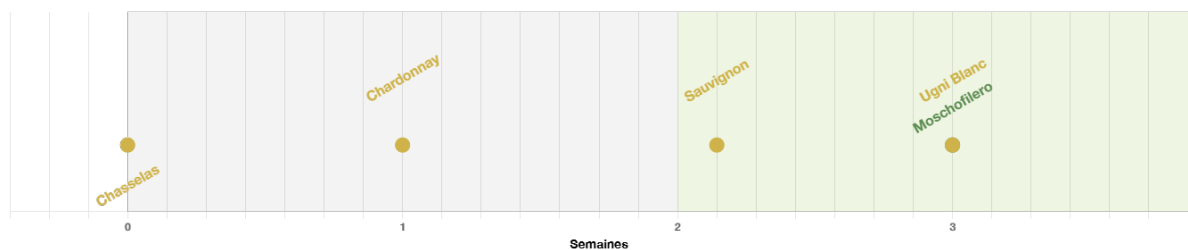
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Moschofilero es sensible a los cicadélidos de la vid, pero es poco sensible al oídio.

### Debourrement



## Maturité



## Referencias bibliográficas

- 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.
- Ampélographie hellénique. B. Krimbas, 1943, Grecia.
- Plaquettes Hellenifera. K. Bakasietas, S. Petropoulos y G. Tavaditis, 2019, Grecia.
- Wine Grapes. J. Robinson et al., 2012, Ed. Penguin, Inglaterra.



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