

Mavrud N

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad es originaria de Bulgaria.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Mavrud

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 Mavrud 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 Bulgaria.

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 con zonas bronceadas, con una densidad elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de color rojo o con estrías rojas,
- a las hojas adultas de color verde oscuro, de cinco lóbulos, con un seno peciolar en U o en lira, abierto, dientes largos en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos o con un lado cóncavo y uno convexo, una pigmentación antocianica media a partir del peciolo, un peciolo largo y pigmentado, un limbo plano a ligeramente alabeado, ligeramente abultado y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos tumbados y erguidos,
- a las bayas de forma redondeada o ligeramente ovoide.

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	176	188	238	238	257	255
Allele 2	143	238	249	178	194	244	240	259	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Mavrud es una variedad rústica, vigorosa, fértil y productiva. Posee un porte semi-erguido a erguido. Se recomienda manejarla en poda corta para evitar la acumulación de hojas y racimos. En ocasiones, el Mavrud es sensible a las heladas invernales. También es sensible al millerandaje.

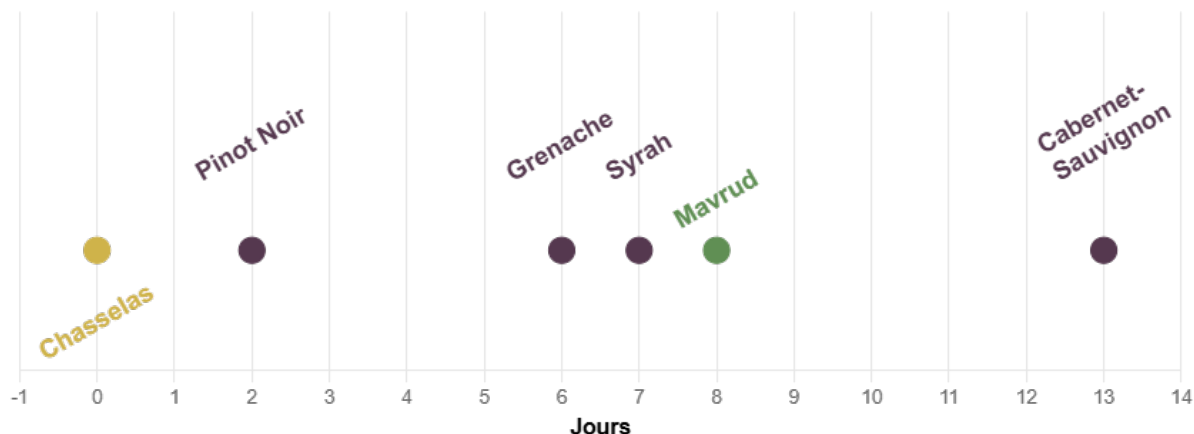
Selección clonal en Francia

Todavía no existe un clon autorizado de esta variedad.

Fenología

Época de desborre: 8 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 2ª época, 3 semanas después de la variedad Chasselas.

Debourrement



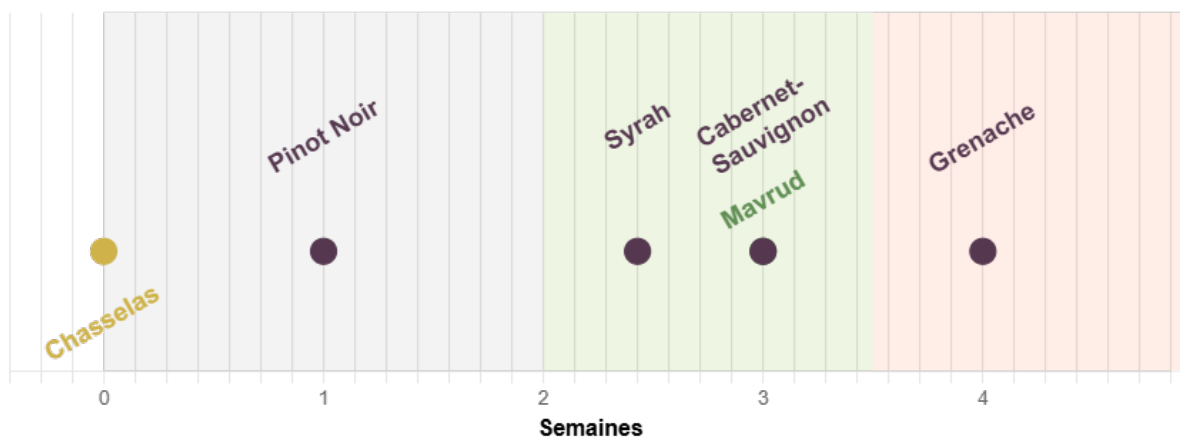
Potencial tecnológico

Los racimos del Mavrud son de tamaño mediano y compactos. Las bayas también son medianas, de sabor simple, con un pellejo grueso y pulpa jugosa. Cuando se controla el rendimiento, produce unos vinos de calidad, estructurados, ricos en taninos, con color, aptos para el envejecimiento en barrica con aromas bastante complejos, en especial, de ciruela. No obstante, los vinos del Mavrud son sensibles a la oxidación. Esta variedad también se puede utilizar para la elaboración de vinos rosados.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Mavrud es un poco sensible al mildiu y al oídio. Por el contrario, presenta una buena tolerancia a la podredumbre gris.

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.
- 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*