

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.

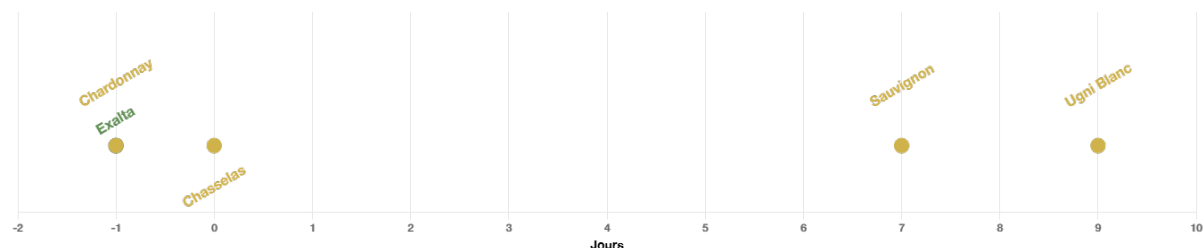
Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Exalta lleva el número 969.

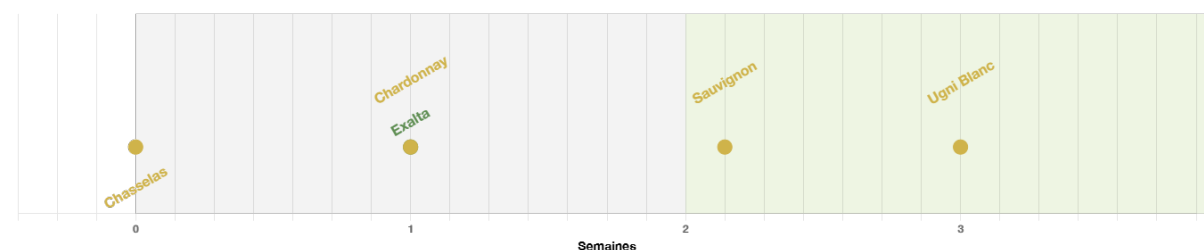
Fenología

Época de desborre: 1 día antes 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*