

PARELLADA

Variedad autóctona de Cataluña, donde se encuentra la mayor parte de la superficie cultivada. Denominada también Montonec.



Caracteres ampelográficos: pámpano de ápice abierto con alta densidad de pelos tumbados y pigmentación antociánica fuerte pero ribeteada. Hoja mediana, orbicular, con cinco lóbulos, seno peciolar poco abierto. Racimo grande, compacto si la producción es elevada. Bayas medianas, esféricas, de difícil separación del pedúnculo, de piel dura, caracterizada por su color dorado rosa.

Aptitudes de cultivo: de vigor elevado y porte semierguido. Es una variedad sensible a la falta de humedad en el suelo, por lo tanto requiere portainjertos que exploren bien el terreno.

Formación y poda: se adapta a formas de poda contenidas. Todas las yemas son muy productivas, las podas deben ser cortas para no “agotar” la cepa.

Época de brotación: media.

Época de maduración: media-tardía.

Producción: elevada.

Sensibilidad a las enfermedades y adversidades: sensible al oídio.

Potencial enológico: proporciona vinos de color amarillo paja, de graduación media, frescos, de buena acidez, ligeramente aromáticos y afrutados. Ideal para la elaboración de vinos jóvenes y como base de cava.

Clones en multiplicación: Parellada: I-37, I-39, I-42.



SUPERFICIE CULTIVADA EN ESPAÑA

AÑO	1990	2000	2010
HECTÁREAS	8.736	11.133	8.647

Viñedos en Cataluña

