



Alarije

Sinonimias: Aris. Malvasia riojana. Rojal. Subirat parent.



Ampelografía

Sumidad:

Apertura extremidad Completamente abierto

Pelos postrados de la extremidad Pigmentación media
Densidad media

Pámpano:

Color entrenudo Verde en la cara dorsal
Verde en la cara ventral

Color nudo Verde en la cara dorsal
Verde en la cara ventral

Densidad pelos tumbados Nula o muy baja en nudos
Nula o muy baja en entrenudos

Hoja joven:

Intensidad antocianica de las 6 hojas terminales Débil

Densidad pelos tumbados Media entre nervios
Baja sobre nervios

Hoja adulta:

Tamaño del limbo Grande

Forma del limbo Pentagonal-orbicular

Número de lóbulos Cinco

Disposición lóbulos del seno peciolar Muy abierto

Hinchazón del haz Débil

Perfil en sección transversal Alabeado

Profundidad y disposición de los lóbulos de los senos laterales superiores Profundidad media con lóbulos muy superpuestos

Pigmentación del haz Ausente o muy débil

Densidad pelos tumbados entre nervios principales Baja

Densidad de pelos erguidos sobre nervios principales Media

Longitud y densidad de pelos sobre el peciolo Peciolo igual al nervio central con densidad nula o muy baja de pelos tumbados

Forma y longitud de dientes Dientes con ambos lados convexos de longitud largos y con relación longitud-anchura mediana-grande





Alarije



Racimo:

Tamaño	Grande
Compacidad	Compacto
Longitud pedúnculo	Medio

Baya:

Tamaño	Pequeña-mediana
Uniformidad tamaño	No uniforme
Color Epidermis	Verde-amarilla
Forma de perfil	Circular
Separación pedicelo	Relativamente fácil
Grosor piel	Gruesa
Pigmentación pulpa	Ausente o muy débil
Consistencia pulpa	Ligeramente dura
Suculencia pulpa	Jugosa
Sabores particulares	Ninguno
Formación pepitas	Bien formada

Sarmiento:

Color	Marrón oscuro
Relieve superficie	Estriada

Fenología:

Época de desborre: media-tardía

Época de maduración: tardía

Aptitudes agronómicas:

- Cepa de porte erguido, variedad muy productiva.
- Muy sensible a los ataques de hongos.

Potencial enológico:

- De mostos amarillo-verdosos, con alto contenido oxidásico, lo que hace que el color vire rápidamente a tonos dorados, por lo que es muy apreciada en vinos de crianza.
- Su especial aroma primario posibilita elaborar blanco afrutado al cuidarse la elaboración.
- También se elaboran vinos dulces y licorosos.

