



Parellada

Sinonimias: Montonec. Montonega



Ampelografía

Sumidad:

Apertura extremidad Completamente abierta

Pelos postrados de la extremidad Pigmentación débil
Densidad densa

Pámpano:

Color entrenudo Verde en la cara dorsal
Verde con rayas rojas en la cara ventral

Color nudo Verde en la cara dorsal
Verde con rayas rojas en la cara ventral

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

Hoja joven:

Intensidad antociánica de las 6 hojas terminales Nula o muy débil

Densidad pelos tumbados Media entre nervios
Baja sobre nervios

Hoja adulta:

Tamaño del limbo Medio

Forma del limbo Orbicular

Número de lóbulos Cinco

Disposición lóbulos del seno peciolar Poco abierto

Hinchazón del haz Débil

Perfil en sección transversal Alaveado

Profundidad y disposición de los lóbulos de los senos laterales superiores Profundidad superficial con lóbulos ligeramente superpuestos

Pigmentación del haz Ausente o muy débil

Densidad pelos tumbados entre nervios principales Media

Densidad de pelos erguidos sobre nervios principales Nula o muy baja

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

Forma y longitud de dientes Dientes con ambos lados rectilíneos de longitud medios y con relación longitud-anchura pequeña





Parellada



Racimo:

Tamaño	Grande
Compacidad	Medio-compacto
Longitud pedúnculo	Corto

Baya:

Tamaño	Media
Uniformidad tamaño	Uniforme
Color Epidermis	Verde-amarilla
Forma de perfil	Elíptica-ancha
Separación pedicelo	Difícil
Grosor piel	Media
Pigmentación pulpa	Ausente o muy débil
Consistencia pulpa	Blanda
Suculencia pulpa	Ligeramente dura muy dura
Sabores particulares	Ninguno
Formación pepitas	Bien formadas

Sarmiento:

Color	Marrón amarillento
Relieve superficie	Bien formada

Fenología:

Época de desborre: temprana

Época de maduración: muy tardía

Aptitudes agronómicas:

- Capacidad media de enriquecimiento en azúcares. Gran rendimiento. Madurez óptima en las zonas más elevadas del Penedés.
- Sensible al oídio, y falso al mildiu.

Potencial enológico:

- Se elaboran vinos blancos aromáticos, de grado alcohólico moderado, aroma fresco y una delicada acidez afrutado, finos, elegantes, de poca conservación. Se consumen jóvenes.
- Utilizados en la elaboración del Cava, junto a las variedades Xarello y macabeo. Da estructura, finura, longitud y elegancia.

