

ALFONSO LAVALLÉE

Clon 319

El Alfonso Lavallée es una variedad de **uva de mesa negra** aunque también se utiliza para vinificar o elaborar zumos.



MÁS INFO



Para comer



Uva de mesa



Con pepitas



Cultivo de 0 a 1000m



Maduración media



Producción elevada

Características

- Variedad vigorosa y **muy productiva**, porte semierguido.
- De brotación media y **maduración** media.
- **Racimos** de medianos a grandes y bayas grandes.
- **Piel** gruesa y crujiente.
- **Pulpa** firme y jugosa.
- Puede requerir **aclareo** de sus racimos para disminuir su compacidad y aumentar el tamaño de sus bayas.
- El **anillado** mejora el calibre de sus bayas y su coloración.
- Poco sensible al **rajado de las bayas**.
- Poco sensible a la **podredumbre**.
- Vinificado, da **vinos comunes**, de color moderado, medianamente alcohólicos y poco ácidos.
- Se cultiva mucho en el Levante español, tanto en vaso como en **espaldera**. Funciona bien con **podas cortas**.
- Es una variedad **resistente** al transporte, manipulación, almacenamiento y conservación en frío.
- **Sabor** particular y agradable, de elevada acidez y bajo contenido en azúcar.
- Es una de las variedades más **atractivas** visualmente para el consumidor.