

# ALFONSO LAVALLE

## Clone 319

Tradicionalmente cultivada no mediterrâneo espanhol, francês e italiano. Variedade vigorosa e muito produtiva. Na cata das suas uvas destaca o seu sabor particular e agradável, de elevada acidez e baixo conteúdo de açúcar. É uma das variedades mais atrativas visualmente para o consumidor de uvas em fresco.



MAIS INFO



Para Comer



Uva vermelha



Com sementes



0 - 1000m



Maturação média



Produção alta

## Características

- Variedade vigorosa e muito produtiva.
- Pode requerer aclarado dos seus cachos para diminuir a sua compacidade e aumentar o tamanho dos seus bagos.
- O anilhado melhora o calibre dos seus bagos e a sua coloração, que passa a ser mais uniforme.
- Pouco sensível a rachaduras dos bagos.
- Pouco sensível à podridão.
- A Alfonso Lavallée cultiva-se muito no levante espanhol, tanto em vaso como em espaldeira.
- Funciona bem com podas curtas.
- Vinificado, a Alphonse, dá vinhos comuns, de cor moderada, medianamente alcoólicos e pouco ácidos.
- É uma variedade resistente ao transporte, manipulação, armazenamento e conservação em frio.
- Sabor particular e agradável, de elevada acidez e baixo conteúdo de açúcar.
- É uma das variedades mais atrativas visualmente para o consumidor.