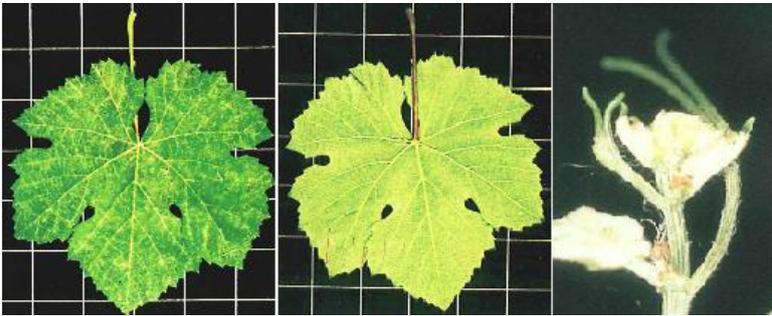


Brancellao



Origen

- Variedad autóctona de Galicia.

Fenología (variedad referencia Chasselas)

- Época de desborre: tardía.
- Época de maduración: tardía.

Ampelografía

RACIMO

Tamaño	Medio
Compacidad	Medio
Longitud pedúnculo	Corto

BAYA

Tamaño	Muy pequeña-pequeña
Uniformidad tamaño	Uniforme
Color epidermis	Rojo-violeta oscuro
Forma perfil	Circular-elíptica corta
Separación pedicelo	Difícil-relativamente fácil
Grosor piel	Gruesa
Pigmentación pulpa	Ausente o muy débil
Consistencia pulpa	Blanda
Suculencia pulpa	Ligeramente jugosa-muy jugosa
Sabores particulares	Ninguno
Formación pepitas	Bien formadas

SARMIENTO

Color	Marrón amarillento
Relieve superficie	Estríada

SUMIDAD

Apertura extremidad	Completamente abierta	
Pelos postrados extremidad	Pigmentación	Débil
	Densidad	Muy alta

PÁMPANO

Color entrenudo	Cara dorsal	Verde con rayas rojas
	Cara ventral	Verde-verde con rayas rojas
Color nudo	Cara dorsal	Verde con rayas rojas
	Cara ventral	Verde con rayas rojas
Densidad pelos tumbados	En nudo	Nula-baja
	En entrenudo	Nula-baja

HOJA JOVEN

Intensidad antociánica de las 6 hojas terminales	Débil	
Densidad pelos tumbados	Entre nervios	Muy densa
	Sobre nervios	Densa

HOJA ADULTA

Tamaño limbo	Medio	
Forma del limbo	Pentagonal y orbicular	
Número de lóbulos	Cinco	
Disposición de lóbulos del seno peciolar	Poco abierto	
Hinchazón del haz	Medía	
Perfil en sección transversal	Forma de V	
Profundidad y disposición de los lóbulos de los senos laterales superiores	Profundidad superficial con lóbulos cerrados	
Pigmentación del haz	Ausente o muy débil	
Densidad entre nervios principales	Pelos tumbados	Medía-alta
	Pelos erguidos	Nula o muy baja
Longitud del peciolo	Ligeramente más corto que el nervio central	
Densidad pelos sobre el peciolo	Baja	
Forma de dientes	Ambos lados convexos	
Longitud dientes	Cortos y con relación longitud-anchura corta.	

Características agronómicas

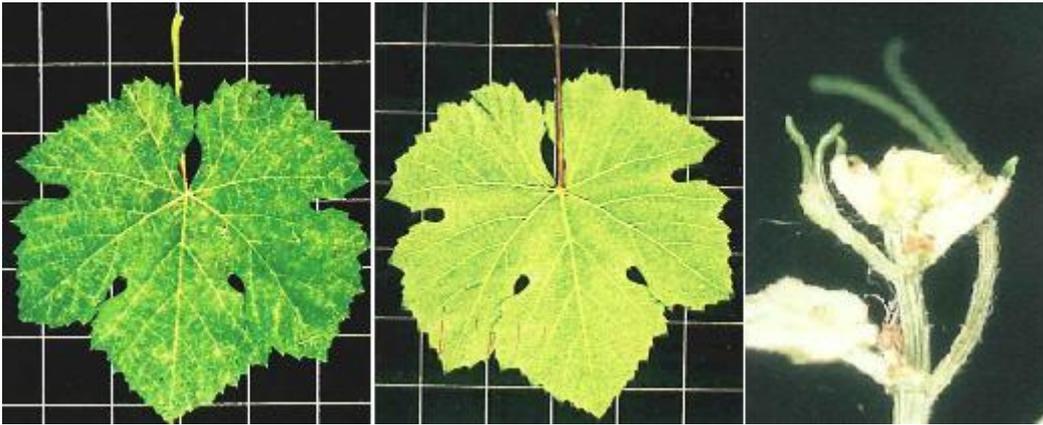
- Resistencia al mildiu media-alta.
- Poco resistente al oídio, muy resistente a botrytis.

Potencial enológico

- Exclusivamente para vinificación.
- Vinos con ensamblaje, graduación alcohólica alta y acidez total media.
- Calidad global enológica buena-muy buena.

Hoja (haz y envés) y pámpano joven

•



•

Racimo:



Racimo

Distribución geográfica

