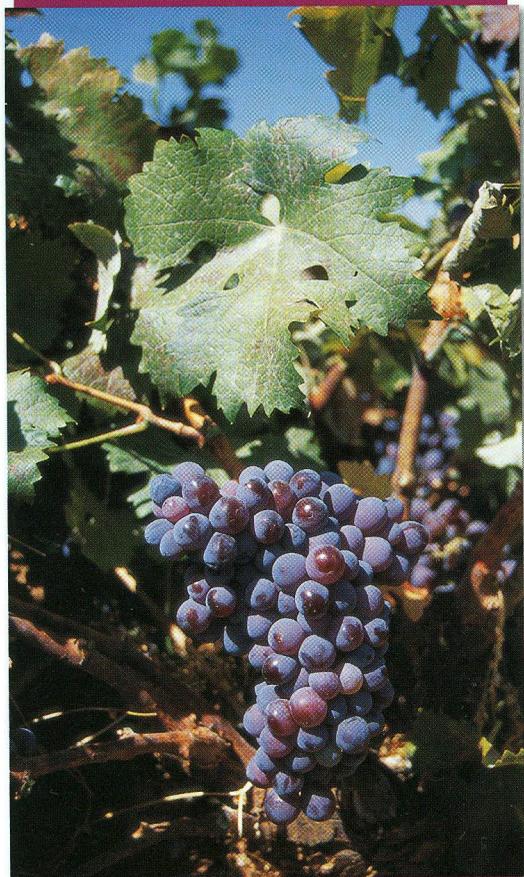


Trepat



SINONIMIAS

Bonicaire, Embolicaire, Mandó, Mandons, Parrel, Parrel-Verdal, Parriel común, Pearrel, Perrel de monte, Perrel de regadío, Trapat, Traput, Trepadell, Trepall, Trepate.

REFERENCIAS

García de los Salmones (1914) cita su presencia en las provincias de Tarragona, Teruel y Lérida.

Pacottet (1928) cita el cultivo de Parrel como sinónima de Verdal en el Somontano de Huesca y en la zona de vinos de Cariñena. La describe como "Racimos cilindro cónicos y compactos. Fruta de grano redondo regular, algo áspero y negro. Producción abundante. Madura en la tercera época".

Descrita en el Catastro Vitícola y Vinícola (Hidalgo, 1976) con los nombres de Trepat y Bonicaire.

ORIGEN

Esta variedad es originaria de la zona nororiental de la Península Ibérica.

SUPERFICIE CULTIVADA (2009): 1.258 ha.

Se ha reducido desde 3.356 ha de 1990. Está presente en 5 CCAA, principalmente en Cataluña, 83%, y en la Comunidad Valenciana, 15%.

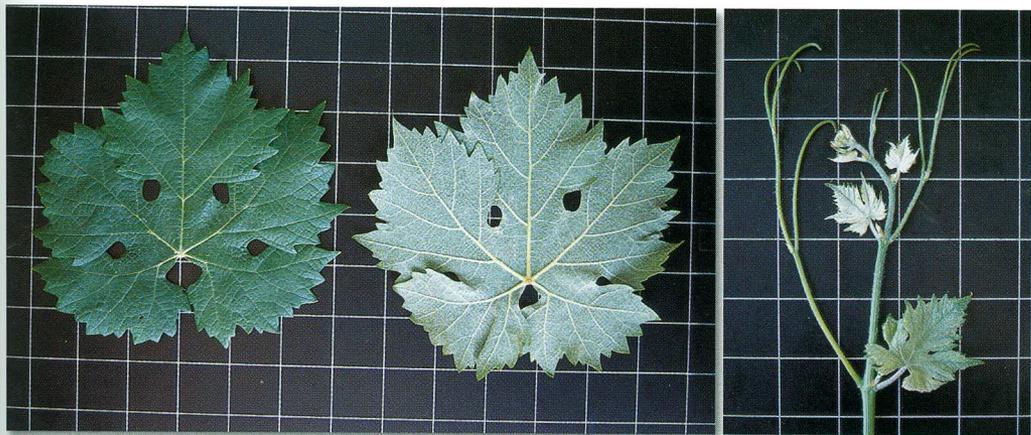
D.O. DONDE ESTÁ AUTORIZADA:

Cataluña, Cava, Conca de Barberá, Costers del Segre y Valencia.

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Extremidad del pámpano joven: muy algodonosa, con ribete rojizo.

Hoja joven: color bronceado; envés muy algodonoso.



Hoja adulta: tamaño muy grande; pentagonal; siete senos laterales muy marcados y cerrados; haz verde; envés algodonoso.

Racimo: tamaño mediano; compacidad media; forma piramidal.

Baya: tamaño mediano; forma elíptica; color rosa o rojo violeta oscuro.

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Es una variedad de doble aptitud, para la elaboración de vino y para consumo como uva de mesa. Las uvas toman color en las zonas soleadas y quedan verdes en las zonas de sombra, de ahí el nombre de Verdal.

Brotación media-temprana y maduración media-tardía.

Sensibilidad media-baja a oídio, menor en racimo que en hoja.

Peso medio de madera de poda, 1.102 g/cepa y peso medio de racimos, 5,6 kg/cepa.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Produce un vino de graduación baja y acidez media. Presenta un color muy bajo. Tiene aromas poco intensos y neutros. Actualmente se emplea para elaboración de cavas rosados de calidad, con color ligero, por lo que se definen como cavas rosa pálido.

El vino elaborado con esta variedad tiene un grado alcohólico medio de 12,7° y una acidez media de 5,9 g/l.