🍇 *Alarije* – Clon 5TA19

📌 Identificación

- **Variedad:** Alarije (*Vitis vinifera L.*)
- **Clon:** 5TA19
- **Conservador:** Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura
- **Autoridad competente responsable:** Extremadura (España) — inscrito en el **Listado nacional de clones de vid admitidos a certificación**.
- **Zona de evaluación:** Extremadura

1️⃣ ORIGEN Y SELECCIÓN CLONAL

- Seleccionado en viñedos tradicionales de *Alarije* en Extremadura como parte del **programa de selección clonal y sanitaria** desarrollado por CICYTEX.
- Criterios de selección: sanidad vegetal, homogeneidad, rendimiento equilibrado, perfil agronómico estable y potencial enológico.
- Forma parte de los **clones certificados disponibles** de la variedad junto con 5TA13 y 5TA31.

2️⃣ DESCRIPCIÓN AMPELOGRÁFICA (DESCRIPTORES TIPO OIV)

(Nota: en fichas oficiales completas, cada descriptor ampelográfico tiene un código OIV cuantificado. Aquí se recoge la descripción general de la variedad aplicada al clon.)

🟢 Hoja juvenil

- Color verde claro
- Pilosidad baja

🟢 Hoja adulta

- Tamaño medio
- Forma pentagonal
- Senos laterales poco marcados
- Haz verde medio
- Envés con pilosidad ligera

🟢 Racimo

- Tamaño medio–grande
- Compacidad media

🟢 Baya

- Color verde-amarillento
- Piel fina
- Pulpa jugosa

*(La variedad *Alarije* se caracteriza por estos rasgos generales; el clon 5TA19 se ajusta a ellos con mínima variación fenotípica dentro del programa clonal).

3️⃣ CARACTERIZACIÓN AGRONÓMICA (INDICATIVA)

(En fichas oficiales reales, estos parámetros se obtienen de ensayos plurianuales; la siguiente tabla presenta rangos típicos del programa de selección clonal):

Parámetro	Rango típico/Observación
Brotación	Media-tardía
Floración	Media
Envero y maduración	Media
Vigor	Medio-alto
Fertilidad	Alta
Producción	Elevada
Sensibilidad oídio	Media
Sensibilidad mildiu	Media
Sensibilidad botritis	Media

*(Estos intervalos responden al comportamiento estándar de la variedad en Extremadura y se emplean en la selección clonal).

4️⃣ CARACTERIZACIÓN ENOLÓGICA (INDICATIVA)

(Los datos en fichas oficiales incluyen análisis físico-químicos de mostos y vinos monoclonales tras microvinificación):

- **Grado alcohólico probable:** Moderado-alto
- **Acidez total y pH:** Acidez media, pH medio

- **Perfil aromático:** Aromas frutales/afrutados con tendencia a perfil oxidativo moderado
- **Aptitud:** Blancos frescos y capaces de aportar carácter aromático en mezclas

*(Esta descripción coincide con la tipicidad organoléptica descrita para *Alarije* en referencias vitícolas).

---

5 USOS Y APTITUDES

🌱 Viticultura

- Recomendado para **plantaciones de uva blanca tradicional** en Extremadura.
- Buena adaptación a sistemas de conducción en espaldera con **control de carga**.

🍷 Vinificación

- Apto para **vinificación en acero inoxidable**, monovarietal o ensamblado.
- Puede desarrollar perfiles aromáticos más complejos con manejo de bodega.