

# **Pardina – Clon 1SO28**

**Variedad:** Pardina

**Sinonimia:** Alarije

**Especie:** *Vitis vinifera L.*

**Centro de selección:** Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura

**Zona de evaluación:** Extremadura

**Estado sanitario:** Material prebase/base (según programa de certificación)

---

## **1** ORIGEN DEL CLON

- **Prospección:** Viñedos tradicionales de Tierra de Barros
  - **Criterios de selección inicial:**
    - Sanidad visual
    - Regularidad productiva
    - Buena maduración tecnológica
    - Homogeneidad morfológica
  - **Año de selección:** (dato a completar si es registro oficial)
  - **Código interno:** 1SO28
- 

## **2** DESCRIPCIÓN AMPELOGRÁFICA (OIV)

### **Hoja joven**

- Pilosidad media
- Color verde claro con bordes bronceados ligeros

### **Hoja adulta**

- Tamaño medio–grande
- Forma pentagonal
- Senos laterales poco marcados
- Seno peciolar abierto en U
- Haz verde medio
- Envés con ligera pilosidad

### **Racimo**

- Tamaño medio
- Compacidad media
- Pedúnculo medio

## Baya

- Tamaño medio
- Forma esférica
- Color amarillo-verdoso
- Piel fina
- Pulpa jugosa

---

### **3** CARACTERIZACIÓN AGRONÓMICA (media plurianual)

Parámetro	Valor medio
Brotación	Media
Floración	Media
Envero	Medio
Maduración	Media
Fertilidad yemas	Alta
Producción	7.500–10.500 kg/ha
Peso racimo	250–320 g
Vigor	Medio
Sensibilidad oídio	Media
Sensibilidad mildiu	Media
Sensibilidad botritis	Baja–media

---

### **4** CARACTERIZACIÓN ENOLÓGICA (vendimia a 12–12,5 % vol)

Parámetro	Valor medio
Grado probable	11,8–12,8 % vol
Acidez total	4,8–5,8 g/L
pH	3,30–3,55
Ácido málico	Medio
Nitrógeno asimilable	Medio

#### Perfil sensorial

- Intensidad aromática media
- Notas de fruta blanca (pera, manzana)
- Fondo floral ligero
- Buena frescura en boca

- Final medio
- 

## **5 DIFERENCIACIÓN RESPECTO A OTROS CLONES DE PARDINA**

- Producción ligeramente inferior a clones muy productivos tradicionales
  - Mayor regularidad interanual
  - Mejor equilibrio acidez/pH en años cálidos
  - Racimo más homogéneo
- 

## **6 APTITUD ENOLÓGICA**

- Vinos jóvenes
  - Base para mezcla
  - Interesante para vinificación controlada en acero
  - Potencial mejora en fermentación con levaduras seleccionadas
- 

## **7 OBSERVACIONES TÉCNICAS**

- Buen comportamiento en espaldera
- Adecuado para secano moderado
- Requiere control de carga para maximizar calidad