

# Fiche Technique Parellada B

A partir d'observations réalisées au cours du millésime 2021

**Pays d'origine:** Espagne  
**Région:** Catalogne  
**Classé:** oui

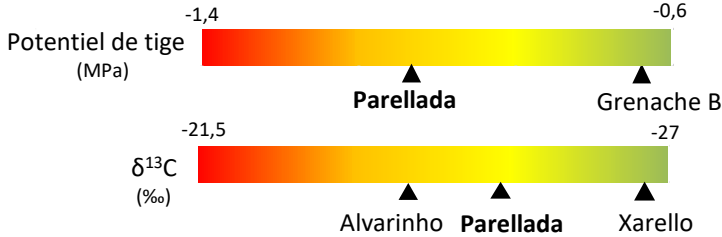
© Groupe ICV



Cépage d'adaptation au changement climatique



## Sensibilité à la sécheresse: Moyenne



$\delta^{13}C$ : indicateur de la contrainte hydrique globale de la vigne pendant la maturation



## Résilience au gel: Moyenne

Évaluée par le potentiel de remise à fruit post-gel

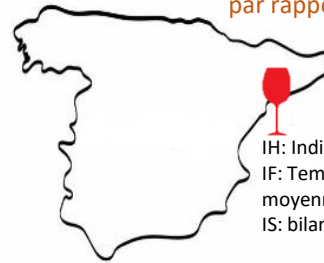


<sup>1</sup>nombre de grappes portées par 1 contre-bourgeon, 1 bourillon, 1 bourgeon du vieux bois

Appellation de référence: Cava DO

Caractéristiques climatiques par rapport à Montpellier:

$\Delta IH$ : -15°C  
 $\Delta IF$ : +0,5°C  
 $\Delta IS$ : +44mm



IH: Indice de Huglin  
IF: Température minimale moyenne de Septembre  
IS: bilan hydrique adapté de Riou



❖ **Débourrement:** tardif  
**Maturité:** 4<sup>ème</sup> époque



❖ Vigueur moyenne  
❖ Port érigé  
❖ Entassement de grappes  
❖ Palissage/Effeuilage recommandés



## Fertilité et rendement

Grappes très grandes  
Poids ≈ 414g

Baies très grandes  
Poids ≈ 3,1g

Fertilité élevée  
1,1 grappes/rameau

Récolte ≈ 3,8kg/souche

| classe             | Fertilité | P <sub>grappe</sub> (g) | P <sub>baie</sub> (g) |
|--------------------|-----------|-------------------------|-----------------------|
| Petite/faible      | <0,5      | <150                    | <1,5                  |
| Moyenne            | 0,5-1     | 150-199                 | 1,5-2                 |
| Grande/élevée      | 1,1-1,5   | 200-250                 | 2,1-2,5               |
| Très grande/élevée | >1,5      | >250                    | >2,5                  |



## Sensibilité aux maladies

| Maladie          | Grenache B | Parellada |
|------------------|------------|-----------|
| Mildiou          | +++        | +         |
| Black-Rot        | -          | +++       |
| Pourriture grise | +++        | +++       |

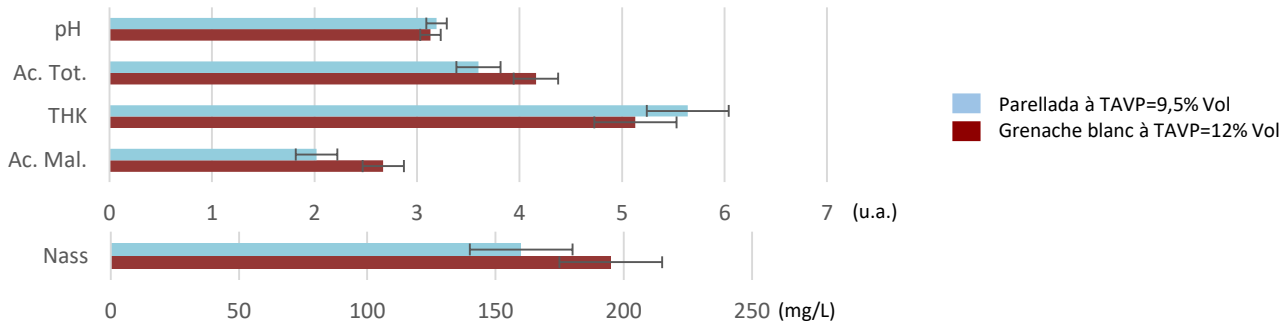
❖ Sensible aux hyménoptères

## Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

❖ Très productif  
❖ Tardif  
❖ Moyennement sensible à la sécheresse et au gel



## Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol

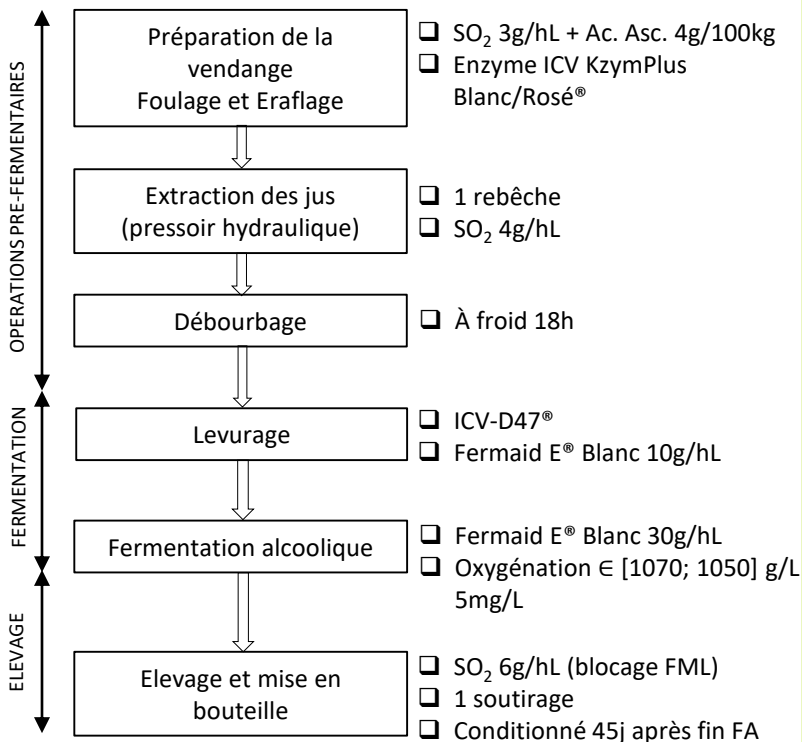


## Bilan analytique FFA (vendange le 20 Septembre)

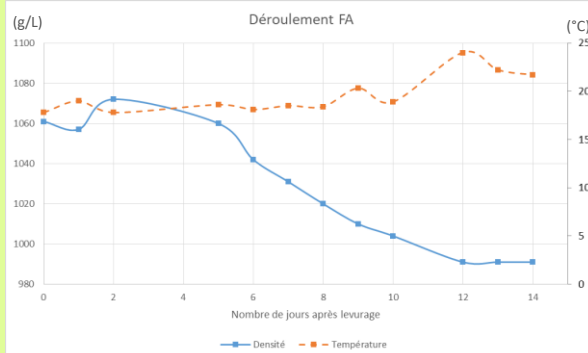
| Sucres (g/L) | TAV (% Vol) | Acidité volatile en (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L) | pH   | Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L) | Acide tartrique (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L) | Acide malique (g/l) |
|--------------|-------------|---|------|--|---|---------------------|
| <0,5         | 11,2*       | 0,16  | 3,03 | 4,56   | 4,40  | 1,91                |

\*Chaptalisé +2,8% TAVP

## Process



## Fermentation alcoolique



- ❖ Durée FA: 14 jours
- ❖ T <sub>moyenne</sub>  FA: 19,6°C

## Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Très faible degré alcoolique
- ❖ pH très bas