

BURGUND MARE 86 Șt.

- **Epoca de maturare:** a V-a

Strugurele:

- *Mărimea:* medie, 165 – 169 g
- *Forma:* cilindro-conic
- *Compactitatea:* compact

Bobul:

- *Mărimea:* medie, 1,5 – 1,7 g
- *Forma:* sferic
- *Culoarea:* roșu-violet închis
- *Pulpa:* suculentă, neco lorată
- *Aroma:* fără
- *Semințe:* prezente



Toleranță:

- *Secetă:* sporită
- *Plasmopara viticola:* medie
- *Uncinula necator:* medie

Menținător:

I.N.C.D.B.H. Ștefănești – Argeș

Caracterizarea agrobiologică și tehnologică:

Vigoarea de creștere este mijlocie spre mare.

Concentrația mustului în zaharuri variază între 210 -215 g/l iar aciditatea totală are valori cuprinse între 3,5 – 3,9 g/l H₂SO₄. Producția medie pe butuc are valori cuprinse între de 5,0 – 5,2 kg iar producția medie calculată la ha ajunge la 23 – 23,6 tone în anii favorabili.

Zonarea:

Se recomandă a fi cultivată în toate podgoriile țării.

Clona ‘ Burgund mare 86 Șt.’ se remarcă prin acumularea mare de zaharuri în must, vinul obținut este echilibrat cu extractivitate și intensitate colorantă medie. La o tărie de 11-12 % alcool, vinul este agreabil și odihnitor. Calitatea lui se situează deasupra altor soiuri precum ‘Cadarcă’, ‘Băbească Neagră’ sau ‘Oporto’. Prezintă toleranță bună la putregaiul cenușiu și la ger.

Direcția de producție:

Vinuri roșii de calitate superioară.