

NOMBRE:	PERELLADA	
Origen:	Catalán probablemente del Alto Penedés.	
Sinonímias:	Parellada, Montones o Montenegro.	
Fenología :	Época Brotación:	Temprana.
	Época Maduración:	Muy tardía.
Hoja:	Tamaño:	Medio a grande.
	Forma:	Orbicular.
	Nº. de lóbulos:	Cinco.
	Características:	Lóbulos poco abiertos, los superiores son superpuestos, haz verde oscuro y envés arañoso.
Racimo:	Tamaño:	Grande.
	Compacidad:	Compacto.
	Longitud pedúnculo:	Corto.
Baya:	Color:	Verde-amarillo.
	Forma:	Elíptica-ancha,
	Tamaño:	Mediana y uniforme.
	Sabor:	Ninguno en especial .
	Pulpa:	Blanda.
	Grosor Piel:	Media.
	Semillas:	Bien formadas.
Fertilidad:	Alta.	
Producción:	Muy alta.	
Vigor:	Bajo.	
Porte de la cepa:	Horizontal.	
Conducción:	Es de las últimas variedades en la que se aplicó el emparrado.	
Poda:	Corta.	
Aptitud:	Sensible al oidio y poco sensible a enfermedades criptogámicas. Se adapta bien en zonas frías. No siendo exigente en cuanto a la calidad de los terrenos.	
Sus vinos:	Vinos de grado alcohólico bajo, aromas florales y con un buen índice de acidez. Vinos de escasa longevidad.	
Observaciones:	Se utilizan en la elaboración del Cava, junto a las variedades	