

Uva Moscatel Grano Menudo

Moscatel de grano menudo o Moscatel morisco (en francés, Muscat blanc à petits grains) es una uva de vinificación blanca miembro de la familia moscatel de la *Vitis vinifera*. Su nombre viene de su característico pequeño tamaño de la baya y sus apretados racimos. Siendo técnicamente una uva blanca, hay variedades de moscatel de grano menudo que producen bayas que son rosas o marrón rojizo. La misma vid puede potencialmente producir bayas de un color un año y un color diferente al siguiente.

Origen: Origen Griego, extendida por todo el Mediterráneo.

Sinonímias: Moscatel almizclero, Moscatel blanco, Moscatel Dorado o del país, Moscatel menudo o de la tierra, Moscatel menudo blanco, Moscatel morisco, Muscat do Douro, Muscat du Frontignan, Muscat de alsace y Muscat Precoce de Auvergne.

Observaciones: Actualmente se utiliza para vinos jóvenes o fermentados en barrica. La uva Moscatel grano menudo posiblemente sea el ancestro del Moscatel de Alejandría.

Hoja: Tamaño: Pequeña-media. Forma: Pentagonal. Nº. de lóbulos: Cinco. Características: Senos laterales poco marcados, haz verde intenso y envés sin vello.

Racimo: Tamaño: Pequeño-mediano. Compacidad: Muy compacto. Longitud pedúnculo: Muy corto.

Baya: Color: Amarillo dorado, con manchas pardas. Forma: Esférica. Tamaño: Pequeña-mediana y uniforme. Sabor: Moscatel. Pulpa: Blanda y jugosa. Grosor Piel: Delgada. Semillas: Existentes.

Fenología : Época Brotación: Entre temprana y media. Época Maduración: Entre temprana y muy temprana.

Fertilidad: Media.

Producción: Baja.

Vigor: Poco vigorosa.

Porte de la cepa: Entre semierguido y erguido.

Poda: Prefiere podas largas.

Aptitud: Medianamente resistente a la sequía, prefiere suelos pobres y que retrasan la maduración. Sensible al oidio y al mildiu.

Sus vinos: Vinos alcohólicos, muy aromáticos e intensos, retrogusto amargo, acidez alta y que se define por el sabor amoscatelado.