Mazá Fresca

Número de identificación en la colección: 33
Procedencia: Andrade (A Coruña)
Latitud: 43º 24'
Longitud: 8º 10'
Altitud: 315 m.

Destino: Conservación en el Banco

FENOLOGIA
Brotación (C3): 31 marzo
Floración (F2): 19 abril
Recolección (K): 19 agosto

CARACTERES DEL FRUTO
Color: amarillo
Chapa: lavada, intensidad pálida
Forma: plana-globosa
Tamaño: grande
Epidermis: de textura suave, con pruina en su superficie y con presencia de cera débil
Sensibilidad al russeting: muy poco sensible
Tamaño lenticelas: pequeñas
Disposición de los sépalos: erectos, superpuestos en su base.

Fosa calicina (profundidad y anchura): poco profunda y media
Pedúnculo (grosor y longitud): estrecho y largo
Cavidad peduncular (profundidad y anchura): media y media
Color de la pulpa: crema
Firmeza de la pulpa: intermedia
Textura de la pulpa: intermedia
Jugosidad: intermedia
Sabor: acidez media
Aroma: aromática

CARACTERES DE LA HOJA
Longitud del limbo: corta
Máxima anchura del limbo: estrecha
Longitud de las estípulas: corta
Máxima anchura de las estípulas: media
Denticulación del borde del limbo: ondulado
Forma del ápice del limbo: acuminado
Forma de la base del limbo: cordiforme
Presencia de subestípulas: presentes

CARACTERES DE LA FLOR
Longitud de los pétalos: media
Anchura de los pétalos: estrecha
Disposición de los pétalos: en contacto entre sí
Longitud del pedúnculo: media

PRESENCIA DE PLAGAS Y ENFERMEDADES
Oidio: ataque medio
Moteado: no presenta
Raíces aéreas: no presenta
Momificado: no presenta
Pulgón lanígero: no presenta

Pulgón verde: ataque débil
Araña roja: no presenta
Chancro: no presenta