

NOMBRE:	PALIERI	
Origen:	Italia. C ruce entre Alfonso Lavallée x Red Málaga.	
Sinonímias:	Michelle Paglieri.	
Fenología: Las fechas indicadas resultan de observaciones realizadas en campos de referencia, pudiendo variar según la zona de cultivo.	Estación:	Media.
	Fecha Brotación:	18 de marzo.
	Fecha Floración:	10 de mayo.
	Fecha Envero:	14 de julio.
	Fecha Maduración:	28 de agosto.
	Fecha caída hoja:	29 de noviembre.
Racimo:	Medio a grande, cilíndrico cónico o piramidal, alado y suelto.	
Baya:	Color:	Violeta a negra violácea.
	Forma:	Esférica a ovoidal.
	Tamaño:	Grande a muy grande.
	Sabor:	Neutro.
	Pulpa:	Crujiente.
	Piel:	Media a gruesa, resistente y muy pruinosa.
	Semillas:	Existentes .
Fertilidad:	Alta.	
Producción:	Producción media, pues los racimos están muy sueltos.	
Vigor:	Alto.	
Conducción:	Se adapta a la conducción en parral.	
Portainjertos:	Es perfectamente afín con 1103-P, mientras que presenta mala afinidad con algunos portainjertos, en particular SO4 y 161-49.	
Poda:	Poda media 5-7 yemas.	
Técnicas:	Se recomienda la eliminación temprana de brotes mal ubicados e improductivos; recogida y acomodamiento de brotes y racimos; posterior al cuaje, es necesario eliminar el ala zarcillo superior del racimo y efectuar un pequeño despunte apical del mismo.	
Aptitud:	Buena resistencia en planta, a la conservación frigorífica y al transporte.	
Observaciones:	No presenta problemas fitosanitarios que requieran sistemas de control especiales. Es una variedad que esta siendo muy apreciada.	