

-NOME: Monforte grande

-PROCEDENCIA: Monforte de Lemos. Lugo

-CARACTERÍSTICAS: Froito achatado. Cor vermello-rosado

Produccións

	Kg/m ²	Calibres %					
		GGG	GG	G	M	MM	MMM
Mabegondo	7,6	23,8	35,5	13,2	14,9	12,6	
Salceda	1,74	62,07	12,81	20,53	2,79	1,81	
Guísamo	7,02		73	11	9	5	2
Media	5,4	28,6	40,4	14,9	8,9	6,5	0,7

DATOS FÍSICO-QUÍMICOS

Ph	Acidez (% ácido cítrico)	°Brix	Dureza (kg/cm ²)	Xugosidade (% zume)
4,39	0,16	4,7	1,74	59,75

