



Variedad Vegetal Protegida / *Protected Vegetable Variety*
(PVR 14.111/RVC 19180050)

Gestionada en España y Portugal por /
variety managed in Spain and Portugal by:
Club de Variedades Vegetales Protegidas

Más información en / *more information in*
Clubvvp.com/nadorcott - 960619335

Nadorcott

**Nadorcott es la mandarina tardía
por excelencia, disponible de
enero a abril.**

*Nadorcott is the late mandarin
par excellence, available from
January to April.*



Nadorcott

Características / Characteristics



Nadorcott es una mandarina tardía que surgió de una semilla de Murcott obtenida en el INRA de Marruecos.

Variedad altamente productiva, de árbol vigoroso con tendencia al crecimiento vertical. El fruto es de color naranja rojizo, brillante, de forma oblata, con un característico toque rosa en su albedo y de fácil pelado.

Mantiene en su extenso periodo de cosecha (de enero a abril) excelentes niveles de acidez y contenido en zumo.

Nadorcott is a late mandarin that emerged from a Murcott seed obtained from the INRA in Morocco.

Highly productive variety, from a vigorous tree and which tends to grow vertically. The fruit is reddish orange, bright, oblate, with a characteristic pink touch in its albedo and easy to peel.

It has excellent levels of acidity and juice content in its extensive period of harvest (from January to April).



Época de maduración

a mediados de enero y puede conservarse en el árbol hasta abril.

Partenocárpica y auto-incompatible

no produce semillas si no hay polinización cruzada.

Contenido en zumo

superior a variedades similares, alcanza un 60%.

Calibre medio del fruto 55 – 68 mm.

Peso medio del fruto 70-90 gramos

Agradable relación **sólidos solubles / acidez**.

Maturation period

in mid-January and can be kept in the tree until April.

Parthenocarpic and self-incompatible

it does not produce seeds if there is no cross-pollination.

Juice content

superior to similar varieties, it reaches 60%.

Average gauge of the fruit 55 - 68 mm

Average weight of the fruit 70-90 grams

Pleasant **soluble solids/acidty** ratio.



Pruebas relativas de calidad interna

Relative Internal Quality Tests

Zumo - Juice %		50 - 60
Brix - Brix		11 - 15
Ácido T. - T.Acid %		0.8 - 1.5
Brix / TA Ratio - Brix/TA Ratio		10 - 15