



Malus domestica 'Reinette de France'



Altura	5-8 m
Anchura	5-8m
Copa	oval, half-open crown
Corteza y ramas	brown
hoja	green
Flores	pink, flowers in May
Frutos	edible fruits, yellow, red, pink
Espinas/púas	Ninguno
Toxicidad	no suele ser tóxico para las personas, las mascotas (grandes) y el ganado
Tipo de suelo	clayed soil, loamy soil, sandy soil, acid soil
Requisitos de colocación	No soporta el pavimento
resistencia a las heladas	6 (-23,3 a -17,8 °C)
Resistencia al viento	good, susceptible to sea wind
Otras resistencias	resistencia a las heladas (Rusticidad 1 a 6), resistencia al viento
Árboles beneficiosos para la fauna	resistencia a las heladas (Rusticidad 1 a 6), resistencia al viento, árbol nutritivo para pájaros
Aplicación	pequeño jardín, jardines interiores
Forma	árbol de tronco alto, frutal de tronco alto, frutal de tronco medio

La 'Reinette de France' es un manzano de tamaño medio que crece moderadamente rápido. La copa ovalada es semiabierta y el árbol alcanzará (5)6-8 m de altura. Las flores se abren tarde en primavera. Hacia mediados de mayo, los capullos de color rosa oscuro se abren y aparece la floración de color rosa suave. Las manzanas están listas para la recolección muy avanzada la temporada y pueden recogerse hacia finales de octubre. Las manzanas de la Reinette de France son medianas y de forma redondeada y regularmente aplastada. El color va del amarillo anaranjado al cobrizo, con un rubor rojo y rayas rojas en el lado soleado. La pulpa es firme, de color blanco cremoso oscuro, medianamente jugosa y con un marcado aroma dulce. Sin embargo, su sabor es ácido, con un regusto a piña. La "Reinette de France" puede utilizarse como manzana de mano y como manzana para cocinar, por ejemplo para puré o tarta de manzana. Las manzanas pueden conservarse unos cuatro meses. Es buena para su uso en jardines privados.

La 'Reinette de France' La 'Reinette de France' se originó alrededor de 1853 en Tournai, Bélgica.

Zona 6 de rusticidad.