

UVAS PARA FABRICAR VIVO TINTO

Tempranillo



Descripción resumida

1. Es la variedad por excelencia de la **Rioja**. Muy cultivada en toda España.
2. Se adapta al frío y se desarrolla bien en **climas frescos y húmedos**.
3. Tolera bien la sequía, salvo si es muy prolongada y muy extrema.
4. En suelos calizos se consiguen unas **uvas de gran calidad**.
5. Tintos óptimos para crianza, con buen cuerpo, finura, intensidad y complejidad aromática.
6. Con el tempranillo se elaboran los **vinos españoles más prestigiosos**.

Descripción detallada

El Tempranillo es la planta de viña autóctona de España. Es una de las variedades de vid más importantes, cultivada desde siempre en la Rioja, aunque se ha extendido a todo el país y se está adaptando muy bien en la viticultura de Sudamérica.

Al Tempranillo también se le conoce como: Aranda, Argand, Cencibel, Chinchillana, Marinera, Primerenc, Santa Ana, Santiaguera, Temprana, Tinto fino, Tinta del País, Tinto de Toro, Tinto Roriz en Portugal, Ull de llebre, Ullada.

Racimos:

- Los racimos son de tamaño medio-grande, con hombros marcados.
- Compactos, uniformes en el tamaño y en el color de las bayas.
- Con pedúnculo de tamaño medio y poco lignificado, excepto en la base.

Bayas:

- Las bayas son de tamaño medio, con epidermis negro azulada.
- De perfil circular y difícil desprendimiento de su pedicelo.

- Hollejo grueso. Pulpa no pigmentada, blanda, muy jugosa y carnosa.

Cepas:

- Las cepas son de vigor elevado y porte muy erguido.
- De ciclo corto con brotación en época media y maduración temprana.
- De buena fertilidad y alta producción que suele ser regular.

Características agronómicas del tempranillo:

- Se adapta al frío y se desarrolla bien en climas frescos y húmedos.
- Poco sensible a los fríos de primavera.
- Variedad sensible a las enfermedades de la madera.
- Poco sensible a la excoriosis.
- De alta sensibilidad al oidio y media sensibilidad al mildiu y al black rot.
- Sensible a las roturas por viento intenso si no están los sarmientos bien entutorados.
- Tolerancia bien la sequía, salvo si ésta es muy extrema.
- Responde bien a los aportes hídricos. Se están obteniendo muy buenos resultados en climas más secos y con riegos a goteo.
- En suelos calizos se consiguen unas uvas de gran calidad.
- Nutritivamente es una variedad exigente en potasio, con requerimientos moderados en nitrógeno y fósforo y baja demanda en magnesio.
- Produce bien en podas cortas, pero mejora su estado sanitario y la calidad de sus uvas si se establece en espalderas, la formación de la espaldera debe ser suficientemente alta.

Potencial Enológico Tempranillo:

- Su mosto es de color rojo intenso, vino y con acidez bastante baja, con pocos taninos y por ello base de tintos suaves, ligeros pero muy aromáticos.
- Con producciones limitadas, mediante técnicas de viticultura, la variedad tempranillo da unos frutos óptimos de poca acidez.
- Con producciones elevadas puede resultar corto en color.
- Se utiliza, entre otras cosas, para la elaboración de vinos jóvenes con maceración carbónica, aunque hoy en día, se utiliza en muchos tipos de vinificación.
- Da vinos muy afrutados con maceración carbónica.
- El tempranillo potencia su valor al ser criado en barrica, con unos excelentes resultados.
- Vendimias maduras dan excelentes vinos para envejecer.
- En general da vinos tintos óptimos para crianza con buen cuerpo, finura, intensidad y complejidad aromática.
- Color rojo rubí estable, a veces con reflejos marrones, a menudo poco intenso, pero estable.
- Se complementa muy bien con variedades como el Cabernet Sauvignon, Merlot o Syrah.
- Con el tempranillo se elaboran los vinos españoles más prestigiosos.

Alicante Bouschet o Garnacha Tintorera.



- Variedad tintorera originaria de Castilla La Mancha.
- Se planta prácticamente en toda la península y en el sur de Francia.
- Muy adaptada y resistente a climas muy secos.
- Produce mostos muy coloreados de graduación elevada.

Descripción detallada

Variedad tintorera originaria de Castilla La Mancha, en concreto de la Manchuela.

Se planta prácticamente en toda la península y en el sur de Francia.

Sinonimias:

- A esta variedad se la conoce también como Garnacha Tintorera, Alicante vero, Alicant, Moratón, Garrut.

Racimos:

- De tamaño mediano, de baja compacidad, granos de tamaño uniforme.
- De pedúnculo rojizo, corto y de difícil desprendimiento de las bayas.

Bayas:

- De tamaño medio, de sección circular y forma esferoide, con epidermis azul muy oscuro.
- Hollejo grueso, con mucha pruina.
- Pulpa fuertemente pigmentada, compacta, carnosa y muy jugosa.
- De sabor neutro.

Cepas:

- De vigor medio, de porte tumbado, de buena fertilidad y producción baja, pero regular, en climas secos y mas productiva en climas con pluviometrias superiores.
- De desborre de media estación y maduración media precoz.

Viticultura de la Tintorera:

- Prefiere suelos profundos.
- Variedad sensible al mildiu y a la excoresis.
- Tolera muy bien la sequía, pero aumenta mucho la producción con disponibilidad de agua.
- Sensible a enfermedades fúngicas de la madera.
- Poco sensible al oidio, a la botritis y a los acaros.
- Sensible al viento y a los frios primaverales, soporta muy bien el frío.
- Requiere buen abonado fosforado.
- Produce con podas cortas, pero, mejora mucho la producción y la calidad de sus uvas con formaciones en espalderas.

Enologicamente:

- Mostos instensamente coloreados, con graduación elevada, muy tánicos y asperos, con equilibrada acidez.
- Capaz de vinos muy densos, alcohólicos, coloreados y con aromas a frutas rojas intensos.

Plantas de Lival:



1. De tamaño y color de bayas muy **homogéneos** y regulares.
2. **Variedad muy precoz**, lo que facilita su entrada comercial en el mercado.

Descripción detallada

El Lival es una variedad de uva de mesa negra. Obtenida en 1956 en el INRA France. Procede del cruce de Alfonso Lavallée con Lignan Blanco.

Racimos Lival:

- De tamaño medio, de forma cónica y muy cortos.
- De compacidad media.
- De tamaño y color de bayas muy homogéneos y regulares.

Granos o Bayas:

- Sus granos son Gruesos, de forma esférica o elipsoidal y sección circular.
- Hollejo de grueso a medio y de color azul negro muy oscuro.
- Pulpa no coloreada.
- Sin sabores particulares.
- Semillas de tamaño medio, redondeadas y con pico corto y grueso.

Parras, Cepas y plantas:

- De vigor medio a elevado, de sarmientos largos.
- La vegetación de las cepas es de porte vertical.
- Media fertilidad, con índice entre 1 y 1.2 racimos por sarmiento.
- De desborre precoz o de media estación, con cierna, envero y maduración muy precoces.

Características de la variedad Lival:

- Al poseer poca fertilidad en sus yemas inferiores exige podas largas.

- Poco sensible al corrimiento.
- Sensible a los fríos en primavera.
- Produce muy bien en podas Guyot.
- Poco sensible a la botritis.
- Requiere formaciones en espaldera o parral.
- Buena resistencia de sus uvas en el transporte.
- Con elevado contenido en azúcar y acidez media.
- Se comercializa bien por su gran precocidad.

Merlot:



1. Variedad originaria de Francia, del viñedo Bordolés.
2. Buena adaptación a distintos tipos de suelos.
3. Es la variedad con mayor contenido de **resveratrol**, (sustancia anticancerígena).
4. Es un vino con clase y uno de los **mejor valorados a nivel mundial**.

Descripción detallada

El merlot es una variedad muy cultivada tradicionalmente en la viticultura de Italia y Francia. Actualmente, la merlot, es otra de las variedades con repercusión mundial, alcanzándose actualmente su cultivo en la viticultura de Australia, Sud América y por supuesto España.

Racimos:

- De tamaño medio a pequeño, de media compacidad.
- Con hombros marcados y forma cónico alargada.
- En algunos clones el racimo es muy alargado y en otros muy corto.
- Con pedúnculo de longitud media y poco lignificado.
- El raspón es muy coloreado.

Bayas:

- Pequeñas, redondeado-elípticas, de tamaño muy uniforme en el racimo.
- De difícil desprendimiento de su pedicelo.
- Con hollejo grueso y color azul-negro.
- Con pulpa no pigmentada, consistente pero jugosa, con sabor peculiar.

Cepas:

- Vigor elevado, con porte de erguido a semierguido.
- Con elevada tendencia a la brotación de yemas de madera e hijuelos.
- Posee pocas racimas.
- Buena fertilidad y producción media.

Fenología:

- De brotación temprana y maduración media-temprana.
- De desborre precoz y maduración de media estación.

Características vitivinícolas y adaptación al medio:

- Variedad poco sensible a las enfermedades de la madera.
- Muy sensible al mildiu y a la botritis en maduración y sobremaduración.
- Resistente al oidio.
- Bastante sensible al Black-Rot.
- Presenta cierta sensibilidad a las heladas primaverales.
- Su madera es sensible al fuerte frío invernal.
- Buena adaptación a distintos tipos de suelos.
- Poco adaptada a la sequía, aunque se puede adaptar con un portainjertos resistente o mediante cultivo por goteo.
- Requiere climas frescos y poco calurosos ya que en éstos pierde pronto su acidez y su equilibrio tánico.
- Requiere un fuerte abonado potásico.
- Es poco sensible a la desecación del ráquis.
- Madura relativamente pronto, unos días después que el tempranillo.
- Se obtienen resultados muy satisfactorios en suelos argilocalcáreos.
- Se aconseja la conducción en espaldera, para el apoyo de su vegetación.
- Funciona muy bien con poda en Guyot de siete u ocho yemas, poda corta.

Potencial Enológico:

- Posee altos contenidos de resveratrol, lo que la hace muy atractiva para vinos varietales.
- Con color muy intenso y oscuro.
- Sus mostos poseen mucho contenido en azúcar y son poco ácidos.
- Es una variedad muy adecuada para la elaboración de vinos jóvenes.
- Da un vino completo, redondo con cuerpo, relativamente alcohólicos y poco ácidos.
- No tiene contenidos elevados de taninos y éstos son muy suaves, con aromas a ciruelas y a flores como las rosas.
- Vinos fáciles de beber, que no necesitan mucho tiempo en bodega para mostrar su potencial.
- Recuerda también a las especias como la casia, a las aceitunas maduras y al pan horneado e incluso a la pastelería con frutas.
- Su vino realizado en coupage con otras variedades como el de Cabernet Sauvignon potencia las cualidades de los dos.
- Aroma intenso complejo y elegante.
- Es un vino con clase y uno de los mejor valorados a nivel mundial.

Cabernet Sauvignon



1. Originaria de la zona de Bourdeaux, Francia.
2. El Cabernet Sauvignon es posiblemente la variedad de vid más plantada en el mundo.
3. Tiene **muy buena adaptación a diferentes condiciones** de cultivo y de clima.
4. Se obtienen **vinos de excelente calidad** de color rojo intenso, con matices violáceos, de cuerpo, alcohólicos y aromáticos.

Descripción detallada

Planta tradicional bordelosa, considerada como de la máxima calidad. Es una planta de viña muy extendida en todo el mundo. Cultivada en Francia, Chile, California, Australia y Argentina principalmente. En la viticultura Española se está plantando mucho y hay algunas Denominaciones de Origen que la admiten como variedad recomendada.

Se la conoce también como Vidure, Bidure, Burdeos, Carbouet.

Racimos:

- Muy pequeños de forma cónica.
- De compacidad media y con tamaño de bayas muy uniformes.
- Con fácil desprendimiento de estas bayas en maduración.
- Pedúnculo corto y poco lignificado.
- Racimos ocasionalmente alados.

Bayas:

- De tamaño pequeño, de sección circular,
- con epidermis azulada, muy oscura, con mucha pruina.
- De hollejo muy grueso.
- Con pulpa ligeramente coloreada en maduración, no pigmentada en sus primeras fases desde el enverado.

- Dura y jugosa, con sabor herbáceo intenso.

Cepas:

- Muy vigorosas.
- De porte erguido, ramificadas.
- Con muchas racimas.

Fenología:

- La variedad Cabernet Sauvignon es de brotación y maduración de media estación.

Características Agronómicas de la Cabernet Sauvignon:

- Es una variedad sensible a la eutipiosis.
- Medianamente Sensible al mildiu y al oidio.
- Bastante resistente al complejo de hongos de la madera, a la excoriosis
- Muy resistente a la botritis.
- Es resistente a la podredumbre.
- No evoluciona bien su maduración con sequías muy marcadas.
- No tiene especiales requerimientos en suelos, pero es sensible a la carencia de magnesio.
- Al brotar de forma tardía resiste bien los fríos de primavera.
- Resiste bien los vientos.
- Es poco sensible a corrimientos.
- Se obtienen muy buenos resultados en terrenos de grava, sin exceso de agua, algo ácidos y bien expuestos.
- Requiere podas largas y en guyot para su adecuada producción.
- Se adapta bien a diversas formas de poda y la producción es regular y constante.

Potencial Enológico:

- Da mostos de color intenso, oscuro y muy vivo, pero austeros y tánicos.
- De la variedad Cabernet Sauvignon se obtiene vino de color rojo intenso, con matices violáceos, de cuerpo, alcohólico, aromático y con un leve y característico sabor herbáceo.
- Sus vinos jóvenes tienen aromas intensos a grosella, pimienta verde y recuerdan también en ocasiones, a la menta y a las aceitunas recién recolectadas, así como también su aroma recuerda el olor a monte bajo o hierbas aromáticas.
- Produce unos vinos con una estructura tánica muy interesante y color estable si alcanza la plena madurez.
- Vinos muy aptos para el envejecimiento.
- Posee un hollejo muy grueso del que se extraen muchos taninos dulces lo que permite su largo envejecimiento. Si la madera es suave, da vinos de textura y fineza muy agradables, con aromas a chocolates, a tabaco y en parte a mina de lápiz, pero conservando su característico aroma a grosella y en ocasiones a pimienta.

- El vino monovarietal puede carecer de suavidad y redondez, por eso se utiliza mucho con coupages con otras variedades como Merlot o Syrah. Elaborado con estas variedades mejora notablemente las características organolépticas del conjunto.

Petit Verdot



1. La planta de uva tinta Petit Verdot es originaria del sud-oeste de Francia.
2. En España se está introduciendo muy bien en **climas cálidos**. Es una variedad muy interesante para climas calurosos.
3. Variedad **muy rústica**, con buena adaptabilidad a todo tipo de suelos y a la **sequía**.
4. Sus vinos, **muy coloreados**, poseen aromas intensos a cereza y ciruelas maduras.

Descripción detallada

Variedad originaria del sud-oeste de Francia. En el país galo tienen ciertos problemas para la maduración de esta variedad, pero por el contrario, en la península ibérica se están obteniendo vinos muy interesantes por disponer de un mayor número de horas de insolación y superior temperatura media.

Racimos:

- De pequeño tamaño.
- De baja compacidad.
- Con pedúnculo muy largo.

Bayas:

- Pequeñas, de tamaño muy uniforme.
- Con epidermis violeta oscuro, de perfil esférico.
- De difícil desprendimiento de las bayas.
- Hollejo grueso.
- Pulpa no pigmentada, compacta, muy jugosa, con sabor a frambuesa.

Cepas:

- De vigor medio y entrenudos muy cortos, con porte semierguido.
- De brotación y maduración tardía. De fertilidad elevada.

Características agronómicas y adaptación al medio vitícola:

- Variedad muy rústica, con buena adaptabilidad a todo tipo de suelos y a la sequía.
- Poco sensible al mildiu, al oidio y bastante resistente a la podredumbre gris.
- Resistente a la rotura de sarmientos por el viento y a los fríos de primavera.
- Tiene elevados requerimientos en magnesio y bajas necesidades en nitrógeno y potasio. Con requerimientos elevados en fósforo.

Potencial Enológico Petit Verdot:

- Da mostos muy coloreados, con alto contenido en azúcar y bastante tánicos.
- Sus vinos, muy coloreados, poseen aromas intensos a cereza y ciruelas maduras.
- Sus frutos producen un vino con cuerpo muy potente y con color.
- Cuando los vinos son muy jóvenes recuerdan los aromas de frambuesas y de frutas del bosque.
- Es una variedad muy interesante para climas cálidos.
- Mezclada con otras variedades aporta cuerpo y color a la mezcla.
- En climas adecuados cálidos, la Petit Verdot produce uvas ricas en azúcares y elevada acidez.

Cabernet Franc



1. El Cabernet Franc es de origen francés y junto con la Cabernet Sauvignon base de muchos vinos de Bourdeaux.
2. Tiene facilidad para adaptarse bien a **todo tipo de suelos**.
3. Sus vinos son muy coloreados, agradables y con aromas característicos a **frambuesa**.
4. Se suele utilizar como **base para vinos jóvenes** que resultan muy ligeros, aromáticos y agradables.
5. Envejece muy bien en barrica.

Descripción detallada

El Cabernet Franc es una planta de origen bordelés y base de muchos vinos de Burdeos.

Se le conoce también como: Arenera, Basilisca, Bretona, Basilisca, Bouchy, Verón, Veronais.

Sus Racimos:

- Son de tamaño medio, de compacidad media.
- Tienen bayas uniformes y que se desprenden bien en maduración.
- Con pedúnculo corto y habitualmente no lignificado en su base.
- La forma de sus racimos es cilindro-cónica y ocasionalmente alados.

Bayas:

- Son pequeñas y de sección circular.
- Tienen la epidermis negro azulada, lo que caracteriza la intensidad de sus vinos.
- Poseen mucha pruina, que aumenta el nivel de levaduras autóctonas en fermentación.
- De hollejo grueso, que le confiere resistencia a plagas y enfermedades.

- Con pulpa no pigmentada, blanda aunque puede ser ligeramente consistente y muy jugosa.
- Con sabor herbáceo característico.

Cepas Cabernet Franc:

- De porte erguido, que facilita el trabajo en espalderas.
- Vigorosas.
- Con poca ramificación, que favorece la luminosidad y la ventilación de las uvas.
- De desborre temprano o de media estación y maduración de media estación.
- Buenos rendimientos.

Características Agronómicas:

- Se comporta bien ante la eutipiosis.
- Es poco sensible a la botritis.
- Suele tolerar suelos fríos de primavera al tener normalmente desborre de media estación.
- Es poco sensible al viento si se poda adecuadamente.
- Se adapta bien a todo tipo de suelos.
- Requiere de buena fertilización, siendo sensible a la carencia de magnesio.
- Se recomienda la poda larga o en Guyot, aunque en zonas cálidas tolera bien las podas en cordón.

Características Enológicas:

- Da mostos muy coloreados, de alto contenido en azúcar.
- Muy perfumados y con aromas que recuerdan a la frambuesa.
- Sus vinos son muy coloreados, agradables y con aromas característicos a frambuesa y violeta.
- De bouquet muy delicado.
- Con niveles de acidez y polifenoles algo más bajos que los vinos de Cabernet Sauvignon. Poco astringentes.
- Base de jóvenes muy ligeros, aromáticos y agradables.
- Envejece muy bien en barrica.

Garnacha Tinta



1. La variedad Garnacha ha sido la **variedad tintas más cultivada** en España durante mucho tiempo.
2. Muy **resistente a la sequía** y adaptable a **cualquier tipo de suelo**. Muy austera.
3. Adecuada para vinos de **alta graduación** y color muy intenso, rojo dorado.

Descripción detallada

La variedad Garnacha ha sido la variedad tintas más cultivada en España durante mucho tiempo. Es una cepa vigorosa, de origen aragonés, muy austera. Se cultiva principalmente en las provincias de Zaragoza, Toledo, Navarra, La Rioja, Madrid y Tarragona.

Tambien se la conoce como: Giró, Gironet, Lladoner, Garnatja, Garnacho, Vernassa, Lledoner, Grenache, Garnatxo, Girones.

Racimos:

- Tamaño medio a grande,
- Muy compactos y de bayas bastante uniformes,
- Con pedúnculo corto.

Bayas:

- De tamaño mediano, de sección esférica.
- Con epidermis de color rojo violeta oscuro.
- De difícil desprendimiento de su pedicelo.
- De hollejo fino muy sensible a roces y con mucha pruina.
- Pulpa de consistencia blanda, muy jugosa, sin pigmentación.

Cepas:

- Muy vigorosas, de porte erguido.
- Con elevada fertilidad y buena producción.
- De desborre y maduración de media estación.

Adaptación al medio agrícola:

- Resistente al viento.
- Muy resistente como hemos indicado a la sequía y adaptable a cualquier tipo de suelo.
- Poco sensible a la eutipiosis y a los ácaros.
- De sensibilidad media a la botritis y a la podredumbre ácida.
- Variedad sensible al mildiu, al black rot, a la excoriosis y a la yesca.
- Sensible a la polilla del racimo.
- Bastante sensible al oidio tardío.
- Poco tolerante a la humedad del suelo y el encharcamiento.
- Es exigente en fósforo, boro y magnesio.
- Poco exigente en nitrógeno.
- Bien adaptado a podas cortas. Produce bien, con calidad, en espalderas, pero si la producción es excesiva, se pierde el color y baja mucho su contenido en azúcar y aromas.

Potencial Enológico Garnacha:

- Adecuada para vinos de alta graduación y color muy intenso, rojo dorado.
- Con acidez entre moderada y baja.
- Es muy sensible a la oxidación y sus vinos envejecen muy rápidamente.
- Se obtienen buenos rosados con esta variedad. Base para rosados muy aromáticos, frescos y florales que recuerdan la frambuesa.
- Los tintos jóvenes tienen aromas de pimienta recién molida pero manteniendo aromas de frambuesa y moras.
- Con envejecimientos cortos los vinos mantienen su atractivo color, poseen aromas a fruta madura, a manzana y con toques minerales, al menos los más cotizados procedentes del Priorato.
- El color de la baya varía con la producción, clima y suelo.
- Da vinos de mucho grado, afrutados, aunque de poco color en caso de elevados rendimientos.

Mencia:



Descripción resumida

1. Variedad principal de la D.O. del Bierzo.
2. Está adaptada a terrenos cálidos y algo secos.
3. Produce excelentes tintos y rosados.
4. Vinos suaves y aterciopelados de gran calidad.

Descripción detallada

Es muy utilizada en la zona del Bierzo.

A la variedad Mencía se la conoce también como Negra Brava.

Racimos:

- De tamaño pequeño-medianos, de compacidad y soltura media.
- Con bayas uniformes en tamaño y color.
- Con pedúnculo visible de tamaño medio y poco lignificado.

Bayas:

- De pequeño tamaño y forma elíptica.
- Son de difícil desprendimiento de su pedicelo.
- Con epidermis negro azulada muy oscura y con mucha pruina.
- Hollejo grueso, que le confiere resistencia a enfermedades.
- Pulpa no pigmentada, de consistencia media sin llegar a ser dura, jugosa. Zumo incoloro.

Cepas:

- De mediano-elevado vigor, porte semierguido, con tendencia a la vertical.

- Es una variedad de brotación precoz y maduración de media estación.

Características agronómicas de la Mencia:

- Está adaptada a terrenos cálidos y algo secos.
- Variedad de mediano vigor y muy productiva.
- Con brotación precoz y buena maduración.
- Medianamente sensible al oidio y al mildiu.
- De mediana sensibilidad a la botritis.
- Poco afectada por ácaros.
- De fertilidad elevada y producción media-alta.

Potencial enológico de la Mencia:

- Sus mostos son muy afrutados y aromáticos.
- No tienen mucha intensidad colorante pero puede dar color intenso en maduraciones avanzadas y con regulación de la producción.
- Posee un buen contenido en azúcar.
- Sus uvas producen un mosto de acidez elevada.
- La Mencia es muy adecuada para vinos jóvenes.
- Productora de excelentes tintos y rosados, en cuanto a potencia y diversidad de aromas, dando vinos suaves y aterciopelados de gran calidad.

Pinot Noir:



1. Variedad con origen en la Borgoña Francesa con **excelentes cualidades**.
2. Se adapta bien a climas **templados**.
3. Acepta **todo tipo de suelos**, siempre que tengan buen drenaje.
4. Produce un **vino de alta calidad** apto para crianza, fino, con intensidad y complejo.

Descripción detallada

La Pinot Noir es una variedad con origen en la Borgoña Francesa con excelentes cualidades.

Sinonimias: Burgunder, Pineau, Klevner, Plant Fin, Noirien, Pinoz, Dorada.

Racimos:

- De pequeño tamaño, muy compactos y uniformes.
- Con pedúnculo corto y sin lignificación.
- De forma cilíndrica o cónica pero cortos.

Bayas o Granos:

- De tamaño pequeño a mediano, con epidermis negro azulada y cicatriz estilar muy visible, con sección y perfil circular.
- De difícil desprendimiento de su pedicelo.
- Con hollejo grueso.
- De pulpa sin pigmentación antocianica, blanda y muy jugosa, con sabor herbáceo característico.
- Muy sensible al agrietado y a los roces.

Cepas y plantas:

- De vigor medio.
- Con desborre y maduración precoces.
- Poco fértiles.
- De porte tumbado.

Características y adaptación al medio del Pinot Noir:

- Variedad muy delicada en su cultivo, ya que es muy sensible a las enfermedades fúngicas de la madera.
- Sensible al mildiu y al oidio.
- Muy sensible a la botritis.
- Sensible a la polilla del racimo.
- Sensible al corrimiento climático.
- Se adapta bien a climas templados.
- Acepta todo tipo de suelos siempre que tengan buen drenaje, aunque prefiere suelos calcáreos. Da sus mejores resultados en suelos argilocalcáreos.
- Sensible a los fríos primaverales y muy sensible a temperaturas excesivas en verano ya que se solean sus racimos y pierde muy pronto sus hojas.
- En climas cálidos madura muy rápidamente y es sensible a las quemaduras solares del fruto.
- Poco sensible al viento.
- De baja fertilidad.
- No madura bien en condiciones desfavorables, en riego poco controlado da lugar a mostos muy ácidos, con poco color y que no llegan a madurar y tomar suficiente azúcar.
- Se conduce en espaldera.
- Requiere podas largas apoyadas.
- Tiene altos requerimientos nutritivos en magnesio.
- Responde muy bien a los aportes de fósforo y tiene bajos requerimientos en nitrógeno y potasio.

Potencial Enológico:

- Produce un vino de alta calidad apto para crianza, fino, con intensidad y complejo.
- Produce mostos con mucho azúcar si la uva madura adecuadamente, de acidez media. Estos mostos recién prensados son incoloros, pero si se mantienen en contacto con los hollejos, rápidamente toman un color primero rosa intenso y posteriormente rojo rubí intenso muy brillante aunque con reflejos marronáceos, por ello pueden dar vinos blancos por sangrado o escurrido rápido y tintos en elaboraciones habituales.
- Adecuado para cavas, champagne y vinos de aguja.
- Vinos de crianza con cuerpo y vigor, con alta complejidad aromática.
- Base para vinos de bouquet particular especialmente si la uva procede de suelos calcáreos. Recuerda los aromas a frambuesa y a fresas maduras.
- Pierde parte de sus características en zonas muy cálidas.

Monastrell:



Descripción resumida

1. La uva Monastrell es una variedad de uva tinta que se encuentra por todo el mundo.
2. En España es la segunda variedad más importante de uva tinta después de la tempranillo.
3. Muy bien adaptada a la sequía y a los climas cálidos extremos.
4. Necesita temperaturas medias elevadas para obtener una buena maduración.
5. Muy adecuado para rosados, jóvenes y dulces.

Descripción detallada

La variedad Monastrell:

Sinonimias:

Mourviedro, Mataró, Alcayata, Gayata, Morastell, Morrastrell, Garrut, Monastrell de la Gayata, Espar, Flouron, Trinchiera, Rossola, Balzac, Baltasar.

Racimos:

- De pequeño a mediano tamaño.
- Cónicos y en ocasiones alados.
- De elevada compacidad.
- De bayas uniformes, con cicatriz estilar muy marcada.
- Pedúnculo muy corto y bien lignificado.

Bayas:

- De tamaño entre mediano y pequeño.

- Con epidermis negro azulada, de perfil esférico, de difícil desprendimiento de su pedúnculo.

Hollejo grueso y consistente. Con mucha pruina.
Pulpa no coloreada, blanda y jugosa, algo ácida y áspera.

Cepas:

- Vigor medio, de porte vertical, desborre y maduración tardíos.
- De buena fertilidad y producción moderada o baja.

Aptitudes agrícolas:

- Variedad muy adaptada a la sequía pero exigente en temperaturas elevadas.
- Requiere suelos adecuados para madurar bien.
- Es muy sensible a las enfermedades de la madera especialmente la yesca y eutipiosis, pero es poco sensible a la excoriosis.
- Sensible al mildiu y al oidio.
- Poco sensible a la botritis, aunque suele ser sensible en vendimias tardías.
- Sensible a la podredumbre ácida.
- Muy sensible a la polilla del racimo y a los ácaros.
- Poco sensible al viento y a los fríos en primavera.
- Sensible a los vientos secos, con los que se producen defoliaciones precoces.
- Requiere suelos profundos.
- Con requerimientos moderados en nitrógeno y fósforo pero muy elevados en magnesio en la brotación y en potasio a partir de la cierna y hasta la maduración.

Poda de la Monastrell:

- Se adapta bien a podas cortas en vaso, en espalderas, si los brazos son largos, se producen ventanas de vegetación y las cepas toman mucho vigor en los extremos de estos brazos.
- No responde bien a podas precoces ya que llega a formar muchas racimas y puede inducirse vecería o irregularidad en las producciones.
- Muy sensible a toxicidad por herbicidas, especialmente a la simazina.

Potencial enológico:

- Mostos muy azucarados, de buen color, con producciones moderadas. De baja acidez.
- Da vinos alcohólicos, siempre y cuando se realice una vendimia madura, que es cuando se destapa el mayor potencial de la variedad. Capaz de dar vinos muy alcohólicos, tánicos, bien estructurados y poco oxidables.
- Muy adecuado para rosados, jóvenes y dulces.
- Fuerte pigmentación, ásperos en juventud y aptos para el envejecimiento. Da muy buenas crianzas. Base del vino Fondillón.
- Existen clones muy productivos, con racimos grandes, compactos, de bayas gruesas y de menor calidad.

Graciano



Descripción resumida

1. El graciano es una variedad de viña cultivada principalmente en La Rioja.
2. Actualmente **se está implantando en el resto de zonas** de la península por su gran potencial enológico.
3. Adaptable a **todo tipo de suelos**, tolera bien la **sequía**.
4. Produce **vinos de gran aroma** y longevidad por lo que se utiliza normalmente para hacer coupages con el Tempranillo.

Descripción detallada

El graciano es una variedad de viña cultivada principalmente en La Rioja, siendo una de las recomendadas por la Denominación de Origen. Actualmente, el graciano se está implantando en otras zonas vitícolas de España por su gran potencial.

Racimos:

- Grandes, de granos homogéneos tanto en tamaño como en coloración.
- Compactos, con hombros muy marcados.
- Pedúnculo de longitud media y poco lignificado.

Bayas:

- De tamaño pequeño, de sección esférica, de difícil desprendimiento.
- De epidermis azul violeta muy oscura.
- Hollejo grueso y con mucha pruina.
- Pulpa sin pigmentación, de baja consistencia y muy jugosa, con sabor ligeramente amargo y a regaliz.

Cepas Graciano:

- Vigorosas de porte vertical.
- Desborre y maduración tardía.
- De baja fertilidad y productividad media.

Adaptación al medio agroclimático:

- Variedad sensible a la botritis.
- Bastante resistente al mildiu y al oidio.
- Tolera bien la sequía.
- Adaptable a todo tipo de suelos, aunque se comporta mejor en suelos arcillosos o calcáreos frescos.
- Aunque se suele podar en vaso con pulgares cortos, eleva su producción, manteniendo la calidad, con podas largas si la carga no es muy elevada.
- Funciona bien en conducciones en espaldera.

Potencial enológico del graciano:

- Da mostos de color rojo vino muy intenso pero de muy fácil oxidación.
- Con abundantes pectinas y bajo contenido en taninos, con buena acidez y elevado contenido en azúcar.
- Con aromas peculiares a fruta fresca y a almendra amarga.
- Produce vinos de gran aroma y longevidad por lo que se utiliza normalmente para hacer coupages con el Tempranillo, pues mejora mucho el conjunto, proporcionando acidez, aroma y estabilidad.
- Muy utilizado para vinos de crianza, reserva y gran reserva.

Cariñena o Mazuelo:



Descripción resumida

1. De desborre tardío y de maduración en media estación tendiendo a tardía.
2. **Resistente a la sequía.**
3. Se adapta bien a **cualquier tipo de suelo** aunque da mejores resultados en suelos pedregosos.
4. Su contenido en taninos es elevado por lo que **envejece bien** y da vinos con cuerpo.

Descripción detallada

Sinonimias: Mazuela, Mazuelo, Samsó, Caranyana, Crinyana, Granyena, Caragnane, Carignan.

Racimos:

- Racimos de tamaño grande, con hombros marcados.
- Con bayas de tamaño uniforme pero irregular coloración.
- Compactos. De pedúnculo muy corto.

Bayas:

- Grandes, de epidermis con enverado y evolución del color irregular y color azul negro con mucha pruina.
- Con hollejo no muy grueso y duro, muy resistente a heridas y al agrietado.
- De pulpa no coloreada, blanda pero consistente y en ocasiones dura, de jugosidad.

Cepas:

- Vigorosas, de entrenudos cortos y por ello con mucha densidad de hojas, de porte erguido, de elevada fertilidad y muy buena producción.
- De desborre tardío y de maduración en media estación tendiendo a tardía.

Ataptación al medio agrícola:

- La cariñena es de sensibilidad media al mildiu y a la botritis.
- Poco sensible a la excoriosis y a la eutipiosis.
- No suele tener problemas de ataques por parte de la polilla del racimo.
- Bastante sensible a los acaros.
- Poco afectada por la sequía a la que es bastante tolerante, es poco sensible al viento.
- No soporta encharcamiento o saturación en el suelo.
- No suele tener problemas de corrimiento.
- Es una variedad exigente en potasio, siendo sensible al oscurecimiento de la pulpa si se presenta carencia de este nutriente.
- No es exigente ni en fosforo, ni en nitrogeno, ni en magnesio.
- Se adapta bien a podas cortas, aunque deben evitarse los despuntes.
- Se adapta bien a cualquier tipo de suelo aunque se comporta mejor y da mejores producciones en suelos pedregosos, tanto aluviales como esquistosos.

Potencial enológico:

- Da lugar a mostos con alto contenido en azúcar y bastante color, con elevado contenido en taninos astringentes y con aromas amargos y herbáceos.
- Posee buena acidez.
- Base de vinos alcohólicos, coloreados y de otras que desarrollan buenos aromas en vinos jóvenes.
- Son fuentes de elevada y adecuada acidez.
- Los vinos procedentes de cepas viejas pueden ser excelentes.
- Sus mostos muy aromáticos, dan vinos jóvenes de color muy vivo con aromas florales, predominando las violetas, pero poseen poca estabilidad aromática en su evolución.
- Su contenido en taninos es elevado por lo que envejece bien y da vinos con cuerpo.

Syrah



Plantas de Syrah

1. También se la conoce como: Shiraz, Sirah, Sérine, Candive, Hignin, Sirac, Syra, Biaune, Balsamia.
2. Se adapta bien a todo tipo de suelos.
3. Por su **intensidad colorante** se utiliza en diferentes coupages para aportar color.
4. El vino de syrah es un vino con mucho color, oscuro, intenso, aromático, muy reputados en el mercado internacional.

Descripción detallada

Variedad de origen palestino jordano, muy introducido en el valle del Ródano, considerado por algunos autores de origen francés, desde donde se ha extendido por todo el mundo.

Racimos:

- De tamaño medio, compactos cilíndrico-alargados.
- Con pedúnculo largo y poco lignificado.
- Con tamaño de bayas muy uniforme.

Bayas:

- De tamaño pequeño a medio.
- De forma ligeramente elíptica.
- Con epidermis negro azulada y con abundante pruina.
- De difícil desprendimiento de su pedicelo.
- Con hollejo grueso y resistente.
- De pulpa no pigmentada, consistente y de jugosidad limitada.
- De sabor peculiar.

Cepas y plantas:

- Muy vigorosas, de porte erguido o semierguido con sarmientos muy largos.
- Con desborre de media estación a tardío y maduración precoz.

Características vitícolas:

- Variedad muy sensible a la eutipiosis.
- Poco sensible a la excoriosis.
- Sensible al mildiu y al black rot.
- Poco sensible al oidio al principio de su brotación, pero sí es bastante sensible a partir de la cierna.
- Bastante tolerante a la botritis.
- Sensible a la polilla del racimo y muy sensible a los ácaros.
- Muy sensible a la sequía y a la clorosis férrica.
- No tolera excesos de humedad en suelo.
- Sensible al viento que produce frecuentes roturas de sarmientos.
- Poco tendente al corrimiento.
- Se adapta bien a todo tipo de suelos.
- Tiene bajos requerimientos de magnesio y altas necesidades en nitrógeno, fósforo y potasio.
- Puede podarse en pulgares cortos, pero también en Guyot.
- No debe despuntarse y las espalderas deben de ser altas.

Potencial Enológico de la Syrah:

- Sus mostos son de color rojo vivo brillante y muy oscuros.
- Con elevado contenido en taninos muy suaves. Vinos tánicos y relativamente ácidos.
- Los vinos son de buena calidad y de elevada graduación alcohólica.
- Sus vinos tintos, muy coloreados, con mucho cuerpo al tener extracto seco muy elevado, envejecen muy bien manteniendo su color muy estable.
- Sus vinos tienen aromas a fruta madura, recordando a las grosellas, las violetas, las moras silvestres y a las frambuesas, manteniendo aromas a pimienta o canela y clavo.
- Cuando envejecen no toman mucho aroma de la madera pero su aroma recuerda el cuero, el alquitrán, el ahumado y sólo ligeramente la vainilla.

Bobal



1. La planta de uva tinta Bobal es una planta de vid extendida a la Región Central y Levante.
2. La Bobal es una variedad muy resistente a la **sequía**.
3. Ofrece gran **resistencia a plagas** y enfermedades de la vid.
4. Es una planta muy aconsejable para la **viticultura ecológica**.
5. Se suele utilizar como base de vinos tintos jóvenes y es adecuada para el envejecimiento en bodega.

Descripción detallada

La Variedad Bobal:

La Bobal está muy extendida en la viticultura de la Región Central y Levante y concretamente en la denominación de Origen de Utiel-Requena.

También se la conoce como: Boal, Bogal, Boral, Bovatí, Canonao, Provechón, Requena, Requeno.

Sus Racimos:

- Son grandes, con hombros muy marcados.
- Muy compactos, con bayas de tamaño uniforme.
- Con pedúnculo corto y bien lignificado.

Bayas:

- De tamaño medio a grande de forma esférica ocasionalmente achatada.
- Con epidermis muy oscura, azul negra.
- De hollejo grueso y consistente, que le confiere resistencia a enfermedades.
- Con pulpa no coloreada, blanda y muy jugosa.
- Tiene un sabor afrutado que tiende a herbáceo.

Cepas:

- Muy vigorosas, de porte tumbado.
- Su madera es muy gruesa y de color marrón rojizo.
- Se caracteriza por su alta fertilidad y mucha producción.

Fenología:

- Presenta una brotación tardía.
- Su maduración es medio-tardía.

Características agrícolas del Bobal:

- La bobal es poco sensible al mildiu y a las enfermedades fúngicas de la madera.
- Es sensible a la polilla del racimo.
- Es una variedad de vid muy resistente a la sequía.
- Por su resistencia a plagas y enfermedades y su adaptación a los climas cálidos y secos es una variedad óptima para la viticultura ecológica.

Potencial Enológico:

- La uvas de Bobal dan vinos de bastante aroma, color intenso cereza oscuro con tonos violáceos, aromas intensos con tonos herbáceos, afrutados, y acidez relativamente alta.
- Adecuado para vinos rosados que resultan muy aromáticos afrutados y agradables.
- Los tintos, con capa alta, son astringentes, vivos y con cuerpo.
- Se están obteniendo buenos resultados en la elaboración de rosados frescos y afrutados.
- Adecuado para el envejecimiento en barrica.
- Se suele utilizar como base de excelentes vinos tintos jóvenes.

Marselan



Origen: Es un cruzamiento entre cabernet sauvignon y garnacha creado por el INRA francés en 1961. Se empezó a cultivar cerca de Marseillan, ciudad francesa de la que recibe el nombre este cultivar.

Sinonimias: 1810-68 I.N.R.A. No se le conocen otros sinónimos hasta el momento.

Racimos: pequeños a medianos, cilindro-cónicos, alargados.

Bayas: pequeñas, de forma redondeada o elíptica-ancha, de color negro violeta, poco jugosas.

Cepas: rústica y robusta, de vigor moderado y porte semi-erguido con sarmientos bastante largos.

Características agronómicas:

- Sensible al estrés hídrico, prefiere suelos frescos y profundos o irrigados.
- Resistente a los ácaros.
- Poco sensible al oídio, a la eutipiosis y a la podredumbre gris.
- Sensible al secado del raquis, a la carencia de magnesio y a la excoriosis.
- Buena afinidad con los portainjertos Richter 110 y SO4, desaconsejado con el 140 Ruggeri.
- Los primeros años su rendimiento puede ser elevado, regulándose después.
- Se debe conducir en espaldera con podas cortas o moderadas.
- Se debe controlar la maduración, que a veces puede ser muy rápida, con el fin de evitar los aromas de sobremaduración.
- Este cultivar es muy adecuado para la vendimia mecanizada.

Características enológicas:

- El marselan da un vino muy complejo, equilibrado, con mucho cuerpo, muy coloreado y aromático.
- Rico en taninos ligeros y armoniosos.
- Longevo, muy adecuado para vinos de guarda.

- La tipicidad varietal de este cultivar permite pensar en vinificarlo solo pero puede constituir una buena base de ensamblaje debido a su potencial polifenólico, antociánico y tánico.
- Aromas de cacao (a veces), grosella negra, frambuesa, frutos maduros y confituras, grosellas, kirsch, ciruelas pasas ,notas de ahumado, notas de pimienta, especias, olivas, regaliz, notas vegetales...

Zonas productoras:

Se produce vino de Marselan en Francia, España, Italia, EEUU, Argentina, Uruguay, Brasil...

En Francia esta autorizada desde 1991 y recomendada desde 1997 (en 27 departamentos).

Autorizada en la D.O Valencia desde Abril del 2010. Se cultiva también en Cataluña (Penedés, Costers del Segre, Empordà...) pero no esta autorizada por las D.O.

Sousón



El Sousón es una variedad de vid de origen Gallego, traicional de alto color y poco grado, muy aromático.

Sinonimias: Negrón, Retinto, Tintilla, Sousén.

Racimos: De tamaño pequeño, de forma cónica con hombros, muy compactos y homogéneos. De pedúnculo muy corto y sin lignificar o poco lignificado.

Bayas: De tamaño pequeño, de forma ovoide, con epidermis negro azabache y perfil acuminado, de difícil desprendimiento de su pedicelo.

Con hollejo fino, con mucha pruina.

Pulpa no pigmentada, blanda y muy jugosa, con sabor herbáceo.

Pedicelo largo y verde, con rodete grande y rojizo.

Cepas:

Vigorosas y de porte erguido, con desborre y maduración de media estación.

Su ciclo de maduración es largo, por lo que su localización debe de ser en zonas propicias de maduración temprana.

De fertilidad media y producción baja.

Agronómicamente y adaptación al medio vitícola:

- Variedad poco resistente a la sequía.
- Requiere podas largas por ser de fertilidad media y poca productividad.
- Poco sensible a la polilla del racimo.
- Poco afectada por el mildiu y enfermedades de madera.

Enológicoamente:

- Produce mostos de baja concentración en azúcar, excepto en sobremaduración.
- Mostos de acidez alta y aromas a frutas verdes y mora. Desde el punto de vista aromático destacan la presencia de frutos negros como la mora y el casis y florales, de intensidad moderada.
- Variedad adecuada para vinos jóvenes muy aromáticos con un color rojo muy intenso, con tonos granate.
- Gran potencial polifenólico.
- Sus vinos evolucionan muy bien en el tiempo y presentan una excelente aptitud para la crianza en madera; el coupage con diferentes porcentajes de otras variedades autóctonas le aportan complejidad aromática.

Caiño



El Caiño es una variedad de vid de origen Gallego.

Sinonimias: Borracao negro, Cachón, Caiño bravo, Caiño Tinto.

Racimos: De tamaño pequeño, cilíndricos pero con la primera ramificación normalmente muy larga. De elevada uniformidad en el tamaño de las bayas. De compacidad media a baja. Con pedúnculo muy corto pero lignificado y bayas de difícil desprendimiento.

Bayas: Pequeñas de forma elíptica o circular, de epidermis negro azabache y con mucha pruina. Ombligo persistente.

Pedicelo largo, rodete grande.

De difícil desprendimiento.

Con hollejo grueso.

De pulpa blanda, sin pigmentación y muy jugosa con sabor herbáceo característico.

Cepas: Las viñas de caiño son de vigor medio a elevado, de tronco grueso, de porte tumbado, de desborre precoz y maduración tardía.

Agronómicamente y adaptación al medio vitícola:

- Variedad con buena fertilidad y productividad por lo que admite podas cortas.
- Bien adaptada a terrenos poco fértiles.
- Sensible al oidio.
- Poco afectada por el mildiu, la excoriosis y la botritis.
- Tolerante a la sequía si no es extrema.
- Requiere de buenas temperaturas para terminar su ciclo y madurar adecuadamente.
- Es muy exigente en abonado potásico.

Enológicamente:

- Produce mostos astringentes, amargos y tánicos, de mucho color y elevado contenido en azúcar.
- Mostos de acidez elevada.
- Variedad adecuada para vinos jóvenes muy aromáticos que pueden ser de excelente calidad si se regula la producción de las cepas. En zonas poco fértiles, con viñas adultas y producciones limitadas se obtienen vinos de calidad.

Brancellao



El Brancellao es una variedad de vid de origen Gallego.

Sinonimias: Broncellao, Uva gallega, Brancello, Brencellao, Alvarello Gallego.

Racimos: De tamaño medio, de baja o media compacidad y homogéneos, con pedúnculo corto y raquis grueso y de difícil lignificación. De difícil desprendimiento de sus bayas.

Bayas: De pequeño tamaño y forma elipsoidea, con ombligo marcado. Con epidermis de color rojo violeta poco homogéneo.

Con hollejo grueso azul oscuro y bastante pruina. Pulpa sin pigmentación, de poca consistencia y bastante jugosa. Pedicelo grueso, pincel corto, rodete grueso.

Cepas: Las viñas de brancellao son de vigor medio y épocas de desborre y maduración tardía. Porte tumbado.



Agronómicamente y adaptación al medio vitícola:

- Resistente al mildiu.
- Sensible al oidio.
- Sensible a los ácaros
- Muy resistente a la botritis.

Enológicamente:

- Uso exclusivo para vinificación.
- Mostos de acidez elevada y buen contenido en azúcar con aromas herbáceos.
- Sabor neutro.
- Uso en vinos complementarios.

Gammay



Variedad muy diversificada y que incluye un grupo de materiales con pulpa coloreada (Gammay tintorera).

Sinonimias: Beaujolais, Moureau, Bouze, Noirien.

Racimos: De tamaño pequeño, de compacidad media y poco uniformes, con forma cilíndrica de hombros marcados y pedúnculo muy corto y sin lignificar.

Bayas: De tamaño medio grande.

De hollejo grueso y color violeta a negro azulado. De sección circular y perfil ligeramente elíptico. De difícil desprendimiento de sus pedicelos.

Pulpa blanda sin pigmentación (existen clones con ligero o incluso marcada coloración de esta pulpa) y que es muy jugosa, sin aromas peculiares.

Cepas: De vigor medio, con sarmientos gruesos y habitualmente lignificados de forma precoz, de porte erguido o semierguido y alta fertilidad. De desborre y maduración precoz. Con abundantes racimas.

Agronómicamente:

- Sensible al corrimiento fisiológico, nutricional y patológico.
- Muy sensible a las heladas.
- Sensible a las quemaduras.
- Sensible al oidio.
- Sensible a botritis.
- Sensible al black-rot y a los hongos de madera.
- Requiere podas largas.

Enológicamente:

- Origena mostos muy ácidos.
- Interesante para vinos jóvenes muy coloreados y afrutados, pobres en taninos y a veces carentes de aromas destacables.
- Base del típico vino Beaujolais Nouveau.

- Vinificada tradicionalmente a temperaturas altas y con bayas enteras y prensadas en las cubas, sometiendo el mosto a numerosos remontados. Estas técnicas son posiblemente las antecesoras de la maduración carbonica actual.

Pinot Gris



Sinonimias: Pinot grigio.

Racimos:

- Pequeños a muy pequeños, claramente cilíndricos, alados, con primera ramificación claramente diferenciada y muchas veces largamente pedunculada.
- Compactos, de granos homogéneo.
- Con pedúnculo largo y poco lignificado.

Bayas:

- Pequeñas de sección circular y perfil ligeramente elíptico.
- Con hollejo grueso de color gris-rosado-marron, con mucha pruina.
- Pulpa compacta, jugosa y muy aromática.

Cepas: De vigor medio bajo, con porte erecto, de desborre y maduración semitardios a tardios.

Adaptación al medio:

- Poca resistencia a la caliza activa.
- Sensible a la sequia.
- Con escasa resistencia al frio.
- Muy sensible a la botritis.
- Muy sensible a la podredumbre gris.
- Muy sensible a la podredumbre acida.
- Sensible al black-rot.
- Poco sensible a la excoriosis.
- Sensible al desecado del raquis.
- Sensible a los acaros.
- Sensible a los cicadélidos.
- Sensible a la polilla del racimo.

Enológicamente: Base de vinos de excelente aromaticidad, pero de color poco intenso, muy suaves.

Tannat



Agronómicamente: La variedad Tannat es de origen del viñedo pirenaico. Es de brotación precóz y maduración media. Es una variedad bastante vigorosa que se recomienda en poda larga y que debe conducirse en espalderas. Es un poco sensible a la podredumbre gris. Los racimos son grandes pero las bayas son mas bien pequeñas y medianas.

Enológicamente: El tannat da unos vinos con color, muy taninos y nerviosos con cierta acidez. Esta variedad permite elaborar vinos tintos de calidad, potentes aptos para el envejecimiento en barrica.

Prieto Picudo



La variedad prieto picudo es originaria de la zona de Castilla y León.

Racimos: De tamaño pequeño, cónicos, de alta compacidad y pedúnculo muy corto.

Bayas: Pequeñas, de perfil acuminado, muy uniformes en el racimo, con tendencia a deshidratarse. De epidermis negro-azulada. Con hollejo fino.

Pulpa no pigmentada, blanda, jugosa, con aromas a frutas poco maduras y herbáceos.

Cepas: De poco vigor, con porte tumbado. Desborre y maduración de media estación.

Características Agronómicas y adaptación al medio:

- Variedad de baja fertilidad y producción.
- Muy sensible al sol y a las quemaduras de las bayas.
- Es frecuente la caída de hojas precoz por sensibilidad a la sequía, se adapta mejor a suelos frescos y de clima suave.
- Sensible al oidio y a la botritis.
- Poco sensible al mildiu.
- Precisa de podas largas.

Potencial Enológico:

- Produce mostos muy azucarados y de alta intensidad colorante con olor rojo cereza y tonos violeta.
- Muy aromático con afrutado intenso y elevada acidez.
- Tradicionalmente se ha utilizado para la elaboración de vinos jóvenes, rosados y claretes con punta de aguja y muy aromáticos.
- Puede dar tintos de crianza de excelente caliad.
- En la actualidad se está elaborando monovarietalmente obteniendo unos vinos muy interesantes.