

UVAS PARA FABRICAR VIVO BLANCO

Verdejo:



1. Variedad originaria de la región del Duero. Actualmente cultivada en toda España.
2. Se adapta a terrenos poco fértiles y pedregosos.
3. Produce vinos muy aromáticos, con acidez media-alta, estructurados, glicéricos, suaves y sabrosos.
4. Vino de gran calidad enológica.

Descripción detallada

El verdejo, es una variedad cultivada tradicionalmente en la región del Duero, Actualmente se está plantando en toda la península.

Racimos:

- Tamaño pequeño-mediano.
- Compactos y con pedúnculo muy corto.

Bayas:

- De pequeñas a medianas, esféricas.
- Con hollejo de grosor medio.
- Pepitas grandes.

Fenología: Brotación media, maduración media-tardía, ciclo medio.

Características agronómicas:

- Vigor medio, fertilidad media-baja, producción media-alta.
- Variedad con un amplio grado de adaptación.
- Tolera bien la sequía moderada y se adapta a suelos poco fértiles y pedregosos.
- Más cercana al Macabeo que al Chardonnay y Sauvignon Blanc en cuanto a rusticidad y productividad se refiere.
- Se obtienen resultados favorables con podas cortas, aunque el sistema que asegura un rendimiento más satisfactorio es el de poda mixta y larga.
- Porte semirrastrero. Por su porte y crecimiento vegetativo, exige sistemas de conducción en espaldera.

Características enológicas Verdejo:

- El verdejo produce vinos moderadamente alcohólicos, de acidez media-alta, y elevada relación ácido tartárico/ácido málico.
- Los vinos son estructurados y glicéridos, suaves, sabrosos y retrogusto amargo persistente.
- Los vinos abarcan una gama de color que va del amarillo verdoso al pajizo, con tonos acerados y capa ligera media.
- Los vinos de verdejo aportan aromas intensos, afrutados, con matices herbáceos, flores blancas con tonos amargos que les confieren una marcada tipicidad aromática.
- Antiguamente la variedad se utilizaba para la elaboración de vinos generosos, conjuntamente con la variedad Palomino.
- En la actualidad se elaboran excelentes vinos jóvenes monovarietales, o en mezcla con Sauvignon Blanc y Macabeo.
- Su estructura permite fermentación y crianza en barrica.
- La variedad verdejo se utiliza también para la elaboración de vinos espumosos.

Moscatel de Grano Menudo.



Origen

Esta variedad es de origen probablemente griego.

Sinonimias:

También se la conoce como: Moscatel de Grano Pequeño, Moscatel Morisco y Moscatel de Frontignan.

Uso.

Es una variedad de vinificación y se utiliza para la elaboración de vinos.

Características del moscatel de grano menudo.

- Racimos de tamaño pequeño a mediano, con compacidad.
- Bayas uniformes, de tamaño pequeño a mediano.
- Forma circular del grano, color de la epidermis verde-amarilla.
- Piel delgada.
- Pulpa no coloreada y consistencia blanda. Jugosa.
- Presenta sabores particulares y característicos a moscatel.

Fenología.

Epoca de brotación: temprana-media.

Epoca de maduración: muy temprana.

Aptitudes agronómicas

- Planta poco vigorosa, con porte entre semierguido y erguido.

- Fertilidad media. Poco productiva y racimos pequeños, por lo que precisa podas largas.
- Medianamente resistente a la sequía.
- Prefiere suelos pobres y que retrasen la maduración.

Potencial enológico

- Produce un vino de color amarillo dorado, muy aromático, con aromas florales propios de la variedad que recuerdan a miel, cierto retrogusto amargo, acidez alta, vino muy amplio y sabroso en boca.
- Antiguamente se empleaba para la elaboración de vinos dulces.
- Actualmente se emplea para elaborar una mayor gama de vinos, tanto dulces, como vinos jóvenes o fermentados en barrica con cierto grado de azúcar. También blancos secos y hasta efervescentes. Espumosos de moscatel.
- Se puede utilizar para realizar coupages y aportar matices aromáticos al conjunto dentro de vinos más neutrales.
- Los vinos de moscatel de grano menudo tienen un potencial de azúcar elevado, con un buen equilibrio de acidez y un sabor intenso, potente y delicado.

Pedro Ximenez



1. Tradicionalmente cultivada en las provincias andaluzas y extremeñas, hoy en día, se está implantando en el resto de comunidades productoras de uvas blancas.
2. Produce unos mostos muy alcohólicos con baja acidez
3. Son clásicos los vinos dulces de pedro ximénez, que además de muy aromáticos, tienen aromas a frutas y a flores.

Descripción detallada

Variedad Pedro Ximénez.

Cepa de origen probablemente del Valle del Rin traída hace muchos años a España e implantada históricamente en Andalucía y en Valencia. Tradicionalmente cultivada en las provincias andaluzas y extremeñas, hoy en día, se está implantando en el resto de comunidades productoras de uvas blancas.

Racimos:

- Muy grandes.
- Racimos de compacidad media y pedúnculo corto.
- De difícil desprendimiento de sus granos.

Bayas:

- De tamaño medio.
- Con epidermis verde amarillenta.
- Poca pruina
- Uniformes y de sección circular
- Hollejo grueso.
- Su pulpa no es pigmentada, aunque por sobremaduración pasa a color castaño cuando su epidermis pasa a dorado intenso.

- Su pulpa es muy jugosa y de sabor dulzón muy aromático con recuerdo a frutas o flores y melífero.

Cepas:

- De desborre y maduración de media estación.
- Muy vigorosas.
- De porte muy erguido.
- El pedro Jiménez tiene muy buena producción.
- Con abundantes racimas que tienen bayas elípticas.

Características agronómicas y adaptación al medio vitícola:

- Muy sensible a la Botrytis y al mildiu y bastante sensible al oidio.
- Poco sensible a los hongos de la madera.
- Relativamente resistente al frío y al viento.
- Tiene altos requerimientos en fósforo y en potasio.

Potencial enológico:

- A partir del pedro Jiménez se elaboran vinos muy alcohólicos, dado que sus mostos son muy azucarados y con acidez baja.
- Acepta muy bien la crianza biológica.
- Pasificadas se obtienen mostos muy azucarados de 30-32 grados Baumé.
- Son vinos muy azucarados, con bastante extracto seco y que conservan su gusto y aroma particular.
- Son clásicos los vinos dulces de pedro jiménez, que además de muy aromáticos, tienen aromas a frutas y a flores, poseen un sabor dulce muy agradable y tienen mucho extracto, y por ello, mucho cuerpo o densidad.

Sauvignon Blanc:



1. Cepa de origen francés con muy buen potencial de producción y calidad.
2. Su brotación es precoz-media y la de maduración es precoz.
3. Variedad muy vigorosa, de fertilidad media-baja.
4. Requiere suelos sueltos, poco fértiles.
5. El Sauvignon Blanc produce unos vinos blancos aromáticos, elegantes y equilibrados.

Descripción detallada

Cepa de origen francés con muy buen potencial de producción y calidad. El Sauvignon Blanc se cultiva en Francia, Chile y California principalmente. También se encuentra en España nuestro país.

Racimos:

- De pequeño tamaño.
- Muy compactos y uniformes.
- Con pedúnculo muy corto.

Bayas:

- Pequeñas, de forma redondeado-elíptica con epidermis verde.
- De difícil desprendimiento.
- Con hollejo bastante grueso.
- Su pulpa no tiene pigmentación, es consistente pero muy jugosa con claro sabor afrutado y muy aromático.

Cepas:

- De elevado vigor.
- Con producciones y rendimientos altos.

- De desborre tardío.

Características agrícolas y adaptación al medio:

- Requiere suelos sueltos, poco fértiles y sin tendencia al encharcamiento.
- Tiene una resistencia media a los hielos de invierno y bastante tolerante a los fríos de primavera.
- Esta variedad es sensible a la podredumbre gris, a la eutipiosis y al complejo de hongos de la madera.
- Sensible al mildiu, al black rot y a la excoriosis.
- Es sensible a la carencia de magnesio y a la sequía intensa.
- Tiene altos requerimientos en fósforo y magnesio y debe abonarse con poco nitrógeno.
- Requiere podas largas, pues no es fértil en las primeras yemas.
- Es sensible a los vientos fuertes, por lo que se recomienda una conducción en espaldera.
- Adaptado muy bien a la vendimia mecanizada.

Potencial Enológico Sauvignon Blanc:

- Da mostos ácidos, con sabores a frutas verdes, a hierba y hojas, recuerda también a las grosellas, al sauco, a las setas y a flores.
- El Sauvignon Blanc produce unos vinos blancos secos muy elegantes y equilibrados, con aromas varietales presentes durante los primeros años.
- Vendimias tardías o con Botrytis pueden producir grandes vinos licorosos.
- El envejecimiento no es fácil, a no ser que se mantenga el vino en barrica mucho tiempo.

Albariño



1. La variedad Albariño cultivada principalmente en la DO Rías Baixas, Pontevedra, aunque también es cultivado en el norte de Portugal.
2. El Albariño es **muy fértil** y productiva.
3. Con **vigor elevado** y porte semierguido; fertilidad elevada.
4. Sus vinos, son extraordinariamente **aromáticos, florales y frutales**.
5. Posee una **calidad global enológica excelente**.

Descripción detallada

Racimos:

- Pequeños.
- De compacidad media a elevada.
- Con pedúnculo corto.

Bayas o Granos:

- Pequeñas y circulares, de tamaño uniforme.
- Con epidermis muy suave y delicada pero con hollejo grueso y color verde palido amarillento en maduración, con abundante pruina.
- Piel gruesa característica genética de la variedad que le proporciona resistencia a las enfermedades provocadas por el exceso de humedad de su región de origen.
- Con pulpa blanda, muy jugosa y sin pigmentación, con sabor y aromas peculiares y característicos florales intensos.

Cepas, parras y plantas:

- Con vigor elevado y porte semierguido.
- Fertilidad elevada.
- Brotación precoz y maduración de media estación.

Características agrícolas:

- El albariño requiere podas largas y apoyadas.
- Precisa terrenos frescos y poda larga para alcanzar buenas producciones.
- Precisa un sistema de conducción en espaldera.
- Poco sensible a botritis, bastante resistente a mildiu, poco tolerante al oidio y a la sequia.
- No soporta mal el calor.

Potencial enológico Albariño:

- Da mostos verdosos que al transformarse en vino dan colores amarillos pálidos con muy ligeros tonos verdosos.
- Sus vinos, son extraordinariamente aromáticos, florales y frutales; muy frescos en sus inicios, cuando evolucionan dan matices que recuerdan a la manzana madura e incluso al caramelo.
- Son untosos, frescos, con acidez elevada a media, pero que se mantienen muy bien.
- El bouquet del Albariño, exótico y evocador no puede evitarse la comparación con el Gwürtztraminer.
- Da unos frutos de gran calidad con los que se elaboran vinos monovarietales y complementarios.
- Graduación alcohólica media-alta, con notable acidez.
- Gran potencial aromático con matices a veces florales.
- Posee una calidad global enológica excelente.
- Es una de las mejores variedades de uva blanca de la península ibérica.
- Posee una calidad global enológica excelente.

Garnacha Blanca



1. Procede de una mutación de la garnacha tinta.
2. Variedad rustica, muy resistente a la sequía.
3. Se adapta a terrenos poco fértiles y pedregosos.
4. Es una variedad que produce vinos alcohólicos, con acidez media alta.

Descripción detallada

1. **Hojas Adultas:** Tamaño medio, pentagonales y con cinco lóbulos.
2. **Racimos:** Tamaño pequeño mediano, compactos y con pedúnculo muy corto.
3. **Bayas:** Medianas, de forma elíptica y hollejo fino.
4. **Porte:** Muy erguido.

Fenología Garnacha:

- Brotación: Precoz-media
- Maduración: Media
- Ciclo: Medio

Características Agronómicas:

- Vigor: Muy Alto
- Fertilidad: Alta.
- Producción: Media

Adaptabilidad al medio y manejo:

- Procede de una mutación de la garnacha tinta, compartiendo en gran medida sus características ampelográficas, vitícolas y enológicas, salvo el color del racimo.
- Variedad rustica, muy resistente a la sequía.
- Se adapta a terrenos poco fértiles y pedregosos.
- Es sensible al exceso de humedad y a condiciones de encharcamiento.
- Sensible al corrimiento del racimo, pero en menor medida que la garnacha tinta.

- Se comporta bien en viticultura de poda corta, obteniéndose producciones satisfactorias. Bastante resistente al viento.
- Suele exteriorizar fácilmente síntomas de carencia de magnesio.

Sensibilidad a plagas y enfermedades:

- Poco sensible al oídio y sensible a excoriosis, mildiu, Botrytis y necrosis bacteriana.
- Sensible a polilla del racimo.
- Muy poco sensible a ácaros.

Características y potencial Enológico de la Garnacha Blanca:

- La garnacha blanca es una variedad que produce vinos alcohólicos, con acidez media alta y ricos en extracto.
- Cultivada en zonas frescas mejora la acidez de sus vinos.
- Los contenidos de potasio y ácido málico en vino se consideran bajos.
- Los vinos de Garnacha blanca son de color amarillo-verdoso, y poseen aromas de intensidad media, con notas florales, afrutadas y herbáceas.
- En boca son ligeros, ácidos y con persistencia media.
- Presenta un alto contenido de oxidasas que aconseja una esmerada elaboración para evitar oxidaciones precoces.
- Sus vinos pueden participar en mezclas con otras variedades blancas, o bien se utilizan en la elaboración de vinos monovarietales.
- Asimismo, se emplea para producir vinos dulces naturales y vinos rancios de color dorado, grasos y amplios, que se consumen como vinos de postre.

Riesling:



- Variedad centroeuropea originaria del Rin.
- El Riesling es de brotación temprana y maduración media.
- Se adapta bien a todo tipo de suelos y de sistemas de cultivo.
- Exhibe un aroma característico y con ella se elaboran vinos blancos de gran calidad.

Descripción detallada

Las plantas de uva blanca Riesling son una variedad centroeuropea originaria del Rin con uvas pequeñas que tardan mucho en madurar y mantienen la acidez muy alta. Actualmente se está plantando en España y a cierta altura.

Sinonimias: También se le conoce como Riesler, Rieslinger.

Racimos:

- Muy pequeños, compactos, con pedúnculo muy corto.
- Con distribución de granos muy uniforme.
- De difícil desprendimiento.

Bayas:

- De tamaño pequeño, de epidermis verde pálido que pasa a intenso en sobremaduración, con estomas muy visible y abundante pruina, de perfil circular aplanado.
- Baya pequeña, uniforme de color verde amarilla, con piel gruesa. Su pulpa no está pigmentada, es blanda, succulenta y de alto rendimiento en el prensado, posee unos aromas peculiares.

Cepas:

- De vigor medio a elevado y porte vertical con tendencia a tumbarse por su elevada producción.
- De desborre y maduración de media estación.

Características agrícolas y adaptación:

- Se adapta bien a todo tipo de suelos y de sistemas de cultivo.
- Es sensible a la podredumbres gris y a la polilla del racimo.
- Muy sensible al oidio y al mildiu.
- Es poco sensible a los fríos en primavera.
- Requiere importantes aportes de magnesio.
- No debe abonarse con exceso de nitrógeno.
- Requiere podas intensas para tener los racimos muy aireados.

Potencial enológico de la variedad Riesling:

- Los vinos jóvenes son muy afrutados, recordando la manzana verde, el membrillo, los cítricos y muy especialmente la lima, recuerda también la guayaba. Todo ello con toques minerales.
- Sus vinos secos envejecen muy bien y toman aromas, que sin perder su afrutado recuerdan a la miel y si son suficiente maduros al pan recién horneado y las galletas.
- Es una de las pocas variedades que exhibe un aroma primario característico con la que se elaboran vinos blancos de gran calidad, muy aromáticos, estructurados y elegantes con poca acidez.
- También se obtienen vinos licorosos mediante sobremaduración o ataque de podredumbre gris. Al ser sensible a la botritis, si se maneja adecuadamente puede emplearse para la obtención de vinos dulces especiales muy aromáticos tipo Sauternes manteniendo una acidez adecuada.

Xarel.lo:



1. Variedad autóctona catalana.
2. Se adapta bien a todo tipo de suelos.
3. Excelente para vinos blancos secos.
4. Base imprescindible para cavas con un bouquet muy característico.

Descripción detallada

Variedad autóctona de cataluña que actualmente se encuentra estendida por las dos Castillas, Aragón, Extremadura, Comunidad Valenciana e Islas Baleares.

También se la conoce como: Pansa Blanca, Pansal, Castoixa, Xarello, Sucre.

Racimos:

- De mediano tamaño.
- Con granos de tamaño uniforme y compacto.
- Con hombros marcados.

Bayas:

- De tamaño medio.
- Con epidermis verde amarilla que pasa a color dorado muy oscuro en maduración.
- De sección circular.
- Con hollejo muy grueso y consistente, pero sensible a rozamientos y con poca pruina.
- Pulpa sin pigmentación pero con tendencia a oscurecer en sobremaduración, consistente y dura, de buena jugosidad y con sabor afrutado.

Cepas:

- De porte tumbado y con mucha ramificación de sarmientos muy gruesos.
- Con desborre precoz y maduración de media estación a tardía.
- Con vigor medio, fertilidad baja, requiere poda con pulgares con al menos 3 o 4 yemas. Sensible al corrimiento pero con buenas producciones si se maneja con podas largas y adecuadas.
- Permite podas en cordón con pulgares largos.
- El deshojado es muy adecuado para mantener la sanidad y homogeneidad de maduración en sus racimos.

Características agronómicas:

- Es una variedad sensible al mildiu, al oidio y a la botritis.
- También es sensible a la polilla del racimo y a los ácaros.
- Sensible a las heladas de primavera.
- No suele ser sensible al viento.
- Soporta bien las temperaturas elevadas y a la sequía.
- Se adapta bien a todo tipo de suelos pero es sensible al encharcamiento.
- Es sensible a la clorosis férrica y a las carencias en magnesio y manganeso.

Enológicamente:

- Produce mostos muy ácidos y de elevado contenido en azúcar, con aromas afrutados en maduración.
- Excelente para vinos blancos secos.
- Base imprescindible para cavas con un bouquet muy característico.

Viognier



-
1. Bien adaptada a climas húmedos.
 2. Se adapta muy bien a terrenos ácidos.
 3. No presenta ninguna sensibilidad particular a ninguna enfermedad.
 4. Permite elaborar Vinos complejos, potentes y de gran calidad.

Descripción detallada

El **Viognier** es una variedad blanca de vinificación originaria de Francia.

Racimos:

- Racimo compacto.
- Tamaño pequeño.
- Pedúnculo visible y poco lignificado.

Bayas:

- Bayas de tamaño pequeño.
- Redondas, esféricas.

Época de brotación:

- Primera época, brotación temprana.
- Época de maduración medio-temprana.

Aptitudes agronómicas:

- Por su brotación temprana es ligeramente sensible a las heladas primaverales.
- Es un poco sensible al viento, por lo que debe conducirse en espalderas.
- Debe podarse a poda larga moderada.

- Se suele plantar con densidad de plantación bastante elevada.
- Se adapta muy bien a terrenos ácidos.
- Bien adaptada a climas húmedos.
- Prefiere suelos profundos, pero no excesivamente fértiles.
- Sensible a la sequía extrema.
- Es bastante resistente a plagas y enfermedades.
- No presenta ninguna sensibilidad particular a ninguna enfermedad.

Potencial enológico del Viognier:

- Permite elaborar vinos muy aromáticos recordando al albaricoque, melocotón...
- Vinos complejos, potentes y de gran calidad.
- Esta variedad posee un potencial de acumulación de azúcares elevado pero a sus vinos les falta un poco de acidez.
- Vinos suaves.

Gewürztraminer



1. Las Plantas de Vid **Gewürztraminer** son unas de las mejores variedades blancas de vinificación. La variedad es originaria de la Alsacia, Francia.
2. Se la conoce también por Gustraminer o Traminer orgánico.
3. Las **uvas de Gwürztraminer** son unas uvas de las más aromáticas.
4. Es una variedad vigorosa que prefiere suelos profundos y arcillosos.
5. Necesita climas fríos para expresar su potencial aromático.

Descripción detallada

Racimos:

Los racimos de la variedad gwurztraminer son de tamaño pequeño a muy pequeño, troncocónicos, de compacidad media y baja uniformidad, con longitud media de pedúnculo y sólo bien lignificado en la base.

Bayas:

- De pequeño tamaño, ovoides pero de sección circular.
- De difícil desprendimiento.
- Con hollejo grueso de color verde rosado.
- Pulpa blanda con tonos rosados al menos en las partes más iluminadas.
- Con sabor amoscotelado peculiar y muy agradable e intenso.

Plantas:

- Vigorosas, de porte erguido a semierguido.
- Con desborre precóz y maduración de segunda época.

Características agronómicas del Gewürztraminer:

- Poco sensible al frío pero bastante sensible a las heladas primaverales.
- Muy sensible a la sequía.

- Sensible a la clorosis férrica.
- Sensible al corrimiento de flor y a la pérdida de bayas en desarrollo, por lo que requiere ser injertado sobre patrones poco vigorosos.
- Es una variedad vigorosa que prefiere suelos profundos y arcillosos con portainjertos débiles o medianamente vigorosos.
- Se cultiva en espaldera y responde mejor a podas largas.
- Poco sensible al oidio.
- Sensible al mildiu.
- Sensible a enfermedades de madera.
- Sensibilidad media a la botritis.
- Sensible a la podredumbre ácida.
- Muy sensible al desecamiento del raspón.

Potencial enológico:

- El Gwürztraminer es una de las variedades más aromáticas.
- Produce mostos muy aromáticos y azucarados, con cuerpo y baja acidez.
- Ofrece mucho aroma y bastante cuerpo y en esos detalles está su gran virtud.
- Sus aromas a flores y frutas tropicales son muy característicos y se potencia en zonas y años fríos.
- Tal como el caso del Riesling, el Gewürztraminer necesita climas fríos para obtener acidez, de lo contrario, dichos aromas pierden parte de su potencial.

Chardonnay



1. La planta de uva blanca Chardonnay es una variedad **originaria** de Borgoña y Champagne.
2. En España está presente en Cataluña, Aragón, las dos Castillas, Rioja, Navarra, Extremadura y Comunidad Valenciana.
3. Brotación muy precoz y maduración muy precoz. **Ciclo corto**.
4. Se adapta a **diferentes tipos de terrenos** prefiriendo fertilidades medias y calizos.
5. Produce unos **vinos monovarietales muy interesantes**, potentes, afrutados y de acidez alta.

Descripción detallada

La Chardonnay es originaria de Borgoña y Champagne. Actualmente encontramos chardonnay en muchas localizaciones: Francia, España, Italia, Portugal, Estados Unidos, California, Australia, Nueva Zelanda, en los países de América del sur y en África del Sur. Está **extendida mundialmente**.

Racimo del Chardonnay:

- Racimo de pequeño tamaño.
- Racimo de compacidad media a elevada y pedúnculo muy corto.
- Racimo de forma característica.

Bayas:

- Baya de pequeño tamaño, normalmente muy uniformes.
- De epidermis amarillento verdosa en maduración, y sección circular.
- Sus bayas son de difícil desprendimiento.
- Con hollejo grueso y pulpa sin pigmentación, blanda, muy jugosa y con peculiar aroma afrutado.

Cepa y plantas:

- Las cepas de chardonnay son bastante vigorosas.
- Es una variedad de brotación precoz.
- Planta bastante resistente y adaptable a suelos diversos.
- El chardonnay tiene una elevada fertilidad y buena productividad, con rendimientos bajos.

Características agrícolas y adaptación a la zona:

- El chardonnay se adapta a diferentes tipos de terrenos y climas siempre que no sean excesivamente húmedos.
- Es sensible al oidio y a la flavescencia dorada, sensible al mildiu y a la podredumbre gris.
- No suele estar muy afectada por los hongos de la madera.
- Es bastante sensible a la polilla.
- Muy sensible a los ataques por ácaros.
- Las plantas de chardonnay son sensibles a los fríos primaverales pero **aguanta bien los rigores del invierno**.
- Sensible a las heladas de primavera por su brotación muy precoz y maduración temprana.
- No es sensible a las roturas por el viento.
- Muy resistente a clorosis, pero no a la sequía.

Potencial Enológico Chardonnay:

- Base de blancos que envejecen bien, afrutados cuando jóvenes y que muy pronto adquieren los aromas especiados, concretamente a vainilla.
- Suaves con aroma a mantequilla, dulces y agradables, con poca acidez.
- De maduración precoz, a continuación de Pinot Noir, requiere vendimiarla pronto.
- Vendimiada precozmente tiene poco cuerpo y bastante acidez lo que hace que sea apta para excelentes champagnes.
- Produce unos vinos monovarietales muy interesantes, potentes, afrutados y de acidez alta.
- Es apta para conservación en roble. En envejecimiento, se aromatiza muy bien con la madera de roble y toma bastante cuerpo.
- Si madura adecuadamente, sus aromas recuerdan a los de la bollería recién elaborada, al pan, la mantequilla y las avellanas.
- Si los mostos quedan verdes, sus vinos son demasiado ácidos y con aromas a piña tropical.

Macabeo



1. La planta de uva blanca Macabeo (o Viura) es una variedad productiva.
2. Es una variedad muy rústica y adaptable a la mayoría de terrenos.
3. El tamaño del racimo es grande, bayas de tamaño medio y color verde amarillo.
4. El macabeo es una variedad polivalente: Permite obtener blancos secos, espumosos e incluso vinos dulces naturales.

Descripción detallada

El macabeo es una variedad cultivada en la viticultura de Cataluña, Aragón, La Rioja, Castilla la Mancha, Valencia y Extremadura. En rioja se la conoce por Viura.

Descripción:

1. **Hojas Adultas:** Grandes, con cinco lóbulos. Seno peciolar poco abierto o cerrado.
2. **Racimos:** Muy grandes y compactos, con pedúnculo corto.
3. **Bayas:** De tamaño medio grande, de forma redondeada y hollejo grueso. Muy uniformes. Poca pruina.
4. **Porte:** erguido.

Fenología:

- Brotación: media tardía.
- Maduración: Tardía
- Ciclo Largo.

Características de la Planta Macabeo:

- Vigor: Medio Alto

- Fertilidad: Alta
- Producción: Alta

Adaptación al medio agrícola:

- El macabeo es una variedad rústica y adaptable, su implantación debe evitarse tanto en lugares frescos y húmedos como en suelos demasiado secos, donde se muestra propensa al desecamiento y a la senescencia y caída precoz de las hojas.
- Su elevada fertilidad y altos rendimientos aconsejan sistemas de poda corta.
- Variedad sensible al viento. En este sentido, para la viticultura del macabeo, la conducción en espaldera resulta conveniente.
- Para conseguir una producción de calidad es importante controlar el rendimiento y el exceso de vigor evitando todos aquellos factores que lo favorecen: riego, abonado nitrogenado excesivo, marcos anchos de plantación, portainjertos vigorosos... Asimismo, es importante la elección adecuada de la fecha de vendimia y una esmerada elaboración para conseguir vinos de calidad.

Sensibilidad a plagas y enfermedades:

- Muy sensible a podredumbre gris.
- Sensible a ácaros, oidio, y necrosis bacteriana.
- Poco sensible a mildiu.

Características enológicas :

- El macabeo es una variedad polivalente. Según las condiciones de cultivo, permite obtener blancos secos, espumosos e incluso vinos dulces naturales.
- Los vinos secos y espumosos son ligeros, agradables, equilibrados en acidez y azúcar y de color pálido. En zonas y condiciones cálidas disminuye su acidez.
- Los vinos presentan una baja concentración en potasio, con niveles medios de ácido tartárico y de ácido málico.
- El macabeo es una variedad en la que predominan los aromas florales y frutales expresando una intensidad aromática media.
- En ocasiones su carga aromática se potencia en mezcla con otras variedades.
- Los vinos de macabeo poseen un nivel bajo de oxidasas, por lo que son muy aptos para la fermentación y crianza tradicional en barrica.
- Muy cultivada en el Penedés, es una de las variedades con la que se elaboran los cavas en coupages con la xarel.lo y la parellada.

Airen



1. Las plantas de uva blanca **Airén** conforman la variedad de vid más extendida en España.
2. El airen es una variedad muy **resistente a la sequía**.
3. Muy **productiva**, con racimos grandes de compacidad medio-compactos y bayas uniformes y de tamaño medio.
4. Muy **resistente a plagas y enfermedades** más habituales en zonas continentales.
5. Se adaptada bien a **suelos pobres** y poco fértiles.

Descripción detallada

Planta de Vid:

El airen es la variedad, con gran diferencia, más extendida en España, encontrándose en la región central de España. Se la conoce también como "Manchega".

Racimos:

- Grandes a muy grandes.
- De compacidad media a elevada.
- Con pedúnculo muy corto.

Bayas:

- Tamaño medio, uniformes.
- De epidermis verde amarillento y forma esférica.
- Con hollejo grueso y pastante pruina.
- Pulpa no coloreada y bastante blanda en maduración, jugosa.
- Con sabor ligero y afrutado.

Cepas del Airén:

- Vigorosas.
- De porte tumbado o rastrero.

- De elevada producción.
- Su brotación y maduración son tardías o muy tardías.

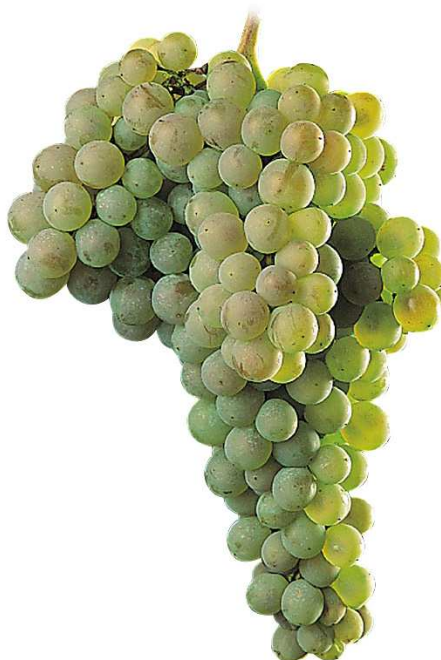
Adaptación al medio agronómico:

- El airen es una variedad bastante resistente a la sequía por lo que se adapta bien al clima seco continental manchego de donde es originaria y donde se encuentra su zona de cultivo mayoritaria.
- Adaptada a suelos pobres y poco fértiles.
- Muy resistente a plagas y enfermedades, por lo que es una variedad que se puede utilizar para **cultivos ecológicos de viña**.
- El tipo de conducción más utilizado es el tradicional de cepa abierta o vaso.
- En la actualidad, se están conduciendo en espaldera por la mecanización del viñedo.

Potencial enológico del Airen:

- Da mostos de color amarillo pálido. Si los vinos se elaboran con esmero mantienen los reflejos verdes.
- Sus mostos y vinos jóvenes poseen aromas frutales de intensidad media, con ciertas notas a fruta madura.
- Sus aromas secundarios, tras su evolución inicial, recuerdan a los plátanos y a los cítricos, especialmente al pomelo, pero manteniendo aromas vegetales muy frescos.
- Los vinos son en general poco complejos.
- Produce unos vinos poco aromáticos de acidez baja de color amarillo pálido y con cuerpo. Se trata de una variedad muy neutra y por ello es utilizada para vinos de mezcla.
- Actualmente se empiezan a elaborar los primeros monovarietales de esta variedad.
- Variedad con pocos aromas, pero que se potencian al elaborar en frío y controlar la fermentación logrando interesantes aromas a hierba y a fruta verde.
- Con muy poca acidez y buena graduación alcohólica.
- Estos blancos se oxidan muy fácilmente y pueden dar aromas reducidos con facilidad si el vino no se consume joven.

Blanca Palomino:



1. El Palomino es la variedad base de los vinos de Jerez.
2. De brotación en media estación, fertilidad y producción elevadas.
3. Es una variedad muy resistente a la sequía.
4. Produce unos vinos de graduación media, color amarillo pálido de aromas herbáceos.

Descripción detallada

Plantas de Palomino:

El Palomino es la variedad base de los vinos de Jerez, traído en el siglo XVI por las tropas de Flandes y perfectamente adaptado a las características del medio y clima de las comarcas vitícolas andaluzas y extremeñas. También se la conoce como Palomino blanco, Chipiona, Pinchito.

Racimos:

- De tamaño grande.
- De compacidad media a elevada.
- Con pedúnculo muy corto.

Bayas:

- De tamaño mediano a pequeño.
- Poco uniformes dentro de un mismo racimo.
- Con epidermis verde amarillenta.
- Con sección esférica.
- De difícil desprendimiento del pedicelo.
- Con hollejo muy delgado, sensible a los roces y con abundante pruina.

- Con pulpa no pigmentada, blanda y bastante jugosa, sin sabores peculiares pero bastante afrutada.

Cepas:

- De vigor medio y tendente hacia la horizontalidad.
- De desborre en media estación.
- Fertilidad y producción elevadas.

Características Agronómicas y adaptación al medio:

- Es sensible a la rotura de sarmientos por el viento y es muy conveniente establecer las cepas en espaldera.
- Existe un tipo peculiar de conducción apoyada, que se denomina poda tipo Jerez, similar a un guyot pero con ciertas peculiaridades.
- Se adapta bien a las podas en cordón.
- Es una variedad muy resistente a la sequía y a los intensos calores estivales, bien adaptado, si el patrón es adecuado a los suelos calizos, en los que muy difícilmente muestra clorosis.
- Es muy sensible al mildiu, al oidio sobre todo en ataques a los racimos, a la podredumbre gris y a los ataques de la polilla del racimo.
- No parece muy afectada por las enfermedades de madera.
- Al ser una variedad muy productiva tiene muchos requerimientos en potasa para dar uvas con mosto adecuado.

Potencial enológico Palomino:

- El palomino produce unos vinos de graduación media, color amarillo muy pálido de aromas herbáceos.
- La vocación de la variedad palomino es la elaboración de vinos de crianza biológica para la obtención de manzanillas, finos, olorosos y amontillados.
- Sus vinos criados bajo el "velo flor" por levaduras autóctonas que manteniéndose (en los manzanillas) o pasando al fondo (en los finos de Jerez) llegan a dominar los aromas primarios de la variedad.
- En crianzas oxidativas (amontillados) dan vinos más aromáticos, altamente almendrados y salinos que pasan a avellanados, balsámicos y con aromas que recuerdan también a frutos secos en los amontillados.

<http://shop.viverosbarber.com/>