

# Uva Petit Verdot



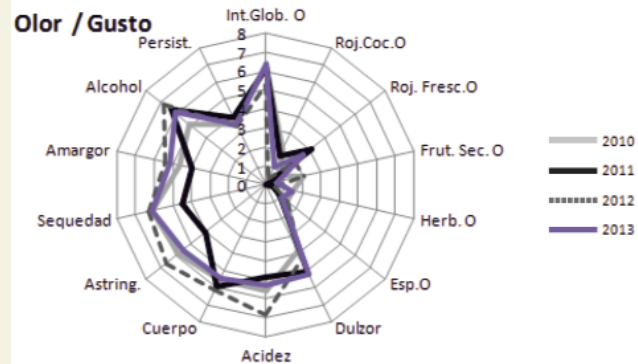
Es originaria de Médoc, Burdeos, sud oeste de Francia, donde se usa minoritariamente (menos del 10 %) para cortes, dando color y cuerpo en muchos de los grandes vinos franceses. En los últimos años se ha incrementando el interés en nuestro país por estos vinos varietales, también comenzándose a exportar.

## Comportamiento en la Norpatagonia

Tiene una brotación similar a Malbec, hasta dos-tres días antes que éste. Es poco sensible a enfermedades usuales de nuestra región, como el oídio. También es poco sensible a la podredumbre de los racimos y a peronospora. Tiene vigor medio.

Tiene una alta fertilidad, desde 2,2 a 3 racimos/brote. Racimos pequeños a medianos, con bayas pequeñas y oscuras. Presenta una época de madurez media a tardía, dependiendo del nivel de carga y del clima. Puede lograr alto contenido de azúcares manteniendo una acidez elevada. Se adapta bien a nuestro clima de días cálidos y noches frescas.

	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13
Fecha brotación	De similar a dos-tres días antes que Malbec				
Racimos/brote					
Pitones	2,4	-	2,5	2,2	2,3
Cargadores	-	-	3	2,5	2,8
Peso racimo (g)	-	180	222	177	176
Peso baya (g)	-	1,3	1,25	1,25	1,41
Producción (kg/ha)	-	9.450	8.725	5.000	7.790
Comentarios	Poco sensible a enfermedades en general				



Elaboraciones en pequeña escala y con mínima intervención enológica. Py variedades no tradicionales. Elaboración estándar. Corresponde a ensayos realizados en INTA.

Parámetros fisicoquímicos					
	2008-2009	2009-2010	2010-2011	2011-2012	2012-2013
Fecha cosecha	15/4/2009	8/4/2010	26/4/2011	31/3/2012	19/3/2013
Mostos					
Be	14.0	12.3	15	13.4	13.6
pH	3.80	3.17	3.5	3.51	3.35
Ac. Titulable (g/l)	5.4	8.3	7.6	6.75	8.85
Índice de Formol	202	176	340	136.5	280
Ac Málico (mg/l)	---	---	4.1	1.6	3.14
Vinos					
pH	4.18	3.89	3.96	4.05	4.09
Ac. Titulable (g/l)	4.9	5.2	5.3	5.4	5.40
Alcohol	14	13.3	14.7	13.9	13.8
Ac Málico (mg/l)	---	---	No detect.	0.03	No detect.

## Descripción Sensorial del Vino

Color de intensidad media a alta, rojo con tinte violeta. Intensidad aromática media a alta, con predominio de frutas rojas frescas y cocidas, ciruelas pasas. Notas importantes de pimienta verde, clavo de olor y violetas. En 2012 predominaron las frutas pasas y notas especiadas.

Acidez, cuerpo, astringencia y sequedad de intensidad media a alta. En 2012 amargor medianamente alto.

Es apto para elaborar vinos para guarda, en nuestra región.