CABERNET SAUVIGNON

De origen francés, zona bordelesa, la variedad se ha difundido por áreas templadas-cálidas de todo el mundo. Según las estimación de la OIV, en el año 2000 la superfície mundial de Cabernet Sauvignon era de 160,000 ha.

Caracteres ampelográficos: la variedad es bastante homogénea, las diferencias se refieren a la forma del racimo y al vigor. Pámpano de ápice extendido con visibles tonos rosados. Hoja de dimensiones medianas, pentagonal, pentalobulada y con seno peciolar cerrado con bordes sobrepuestos casi sin vello. Racimo mediano-pequeño, cilíndrico, espeso con un ala visible, medianamente compacto. Baya mediana, esferoidal; piel consistente; pulpa un poco carnosa y de sabor ligeramente herbáceo.
Aptitudes de cultivo: cepa medianamente vigorosa, sarmientos tendencialmente elevados y de entrenudos medio-cortos. Se adapta a climas cálidos o secos y ventilados; en el norte prefiere suelos bien expuestos situados en colinas y suelos rocosos o arcillosos bien drenados en superfícies planas. No acepta suelos fértiles, ni húmedos que inducen en la planta a una escasa lignificación y climas con insuficiente integral térmica.
Formación y poda: se adapta a varias formas y podas, dependiendo de los ambientes preseleccionados para el cultivo. En el norte deben utilizarse podas medias-largas, mientras que en el centro-sur pueden utilizarse podas medias-cortas. Resulta muy importante realizar operaciones en verde para crear un justo equilibrio entre la vegetación y la producción.
Época de brotación: tardía.
Época de maduración: media.
Producción: media y constante.
Sensibilidad a las enfermedades y adversidades: sensible a las enfermedades de la madera (yesca, eutipiosis) y el desecamiento del raquis, especialmente si ha sido plantado en SO4, por lo cual requiere control de la relación K/Mg del suelo. Algunos clones franceses presentan incompatibilidad con el 3309C.
Potencial enológico: proporciona vinos de color rojo rubí intenso, tendentes al purpúra, con cuerpo, alcohólicos, aromáticos y provistos de un ligero y característico sabor herbáceo. Se refina considerablemente con el envejecimiento. Vinificado con otros vinos, mejora considerablemente sus caracterísitcas organolépticas. Los mejores vinos se obtienen a partir de viñedos cultivados en suelos duros, drenados y bien expuestos o situados en colinas con suelos ligeramente arcilloso-calcáreos.
Clones en multiplicación: Cabernet Sauvignon R5, VCR8, VCR11, VCR19, ISV2, ISV105, ISV117, ISVFV5, ISVFV6; clones franceses: Inra-Entav 15, 169, 338, 685.
Clones de próxima presentación a la homologación: Cabernet Sauvignon VCR7, VCR9, VCR13, VCR90, VCR264, VCR291, VCR489, VCR492, VCR500.

SUPERFÍCIE CULTIVADA EN ESPAÑA

AÑO	1990	1999	2009
HECTÁREAS	2.090	5.715	22.212

SUPERFÍCIE CULTIVADA EN FRANCIA

AÑO	1958	1968	1979	1988	1998	2006
HECTÁREAS	7.841	11.882	22.992	36.468	49.393	60.385

CABERNET SAUVIGNON

R5

Origen: San Michele all'Adige (TN)

Año de homologación: 1969

▼ MEDIA VARIETAL

VIGOR
RACIMO
BAYA
PRODUCTIVIDAD

Potencial enológico: proporciona vinos de óptima intensidad colorante, estructurados, suaves, de envejecimiento medio-largo y para la eventual mezcla con Merlot o otros vinos.

CABERNET SAUVIGNON

VCR8

Origen: California, Az. Martini

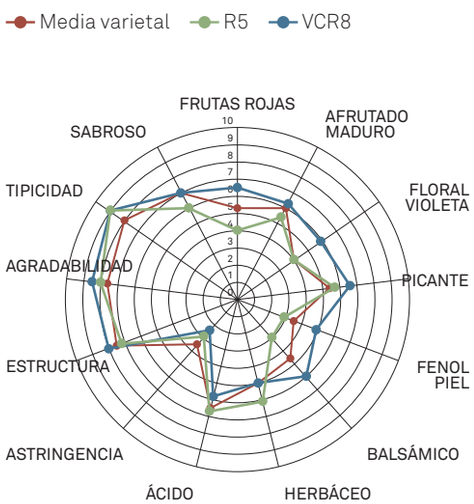
Año de homologación: 2003

▼ MEDIA VARIETAL

VIGOR
RACIMO
BAYA
PRODUCTIVIDAD

Potencial enológico: proporciona vinos de óptima estructura e intensidad colorante caracterizados por intensos matices especiados, balsámicos, florales y a cuero. Para envejecimiento medio o largo.

ANÁLISIS SENSORIAL



CABERNET SAUVIGNON

VCR11

Origen: California, Az. Martini

Año de homologación: 2003

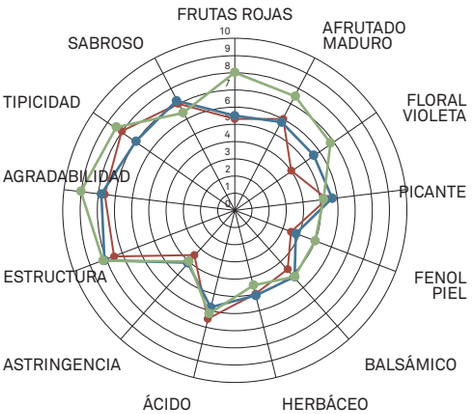
▼ MEDIA VARIETAL

VIGOR
RACIMO
BAYA
PRODUCTIVIDAD

Potencial enológico: para vinos caracterizados por intensos matices afrutados y florales para consumo joven o envejecimiento medio. Óptimo en mezclas con R5 para aumentar su tanicidad.

ANÁLISIS SENSORIAL

Media varietal — VCR11 — VCR19



CABERNET SAUVIGNON

VCR19

Origen: Chile

Año de homologación: 2003

▼ MEDIA VARIETAL

VIGOR
RACIMO
BAYA
PRODUCTIVIDAD

Potencial enológico: proporciona vinos de envejecimiento largo, de elevada tanicidad y óptima estructura. El refinamiento en barricas confiere suavidad a los taninos, redondez y mayor complejidad al vino. Indicado para mezclas con R5 o VCR8.

CABERNET SAUVIGNON

VCR7*

Origen: Italia, Cervignano (UD)

* En vía de homologación

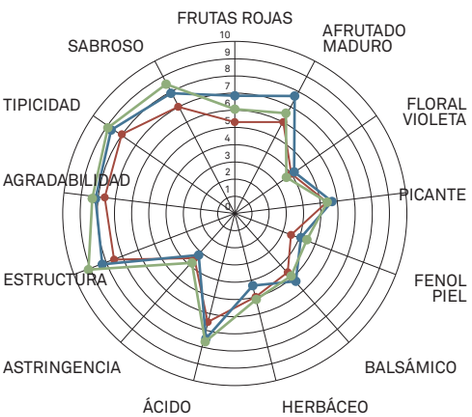
▼ MEDIA VARIETAL

VIGOR
RACIMO
BAYA
PRODUCTIVIDAD

Potencial enológico: proprociona vinos estructurados, sabrosos, caracterizados por intensos matices florales (violeta) o especiados. Las notas herbáceas le confieren una fuerte tipicidad. Adecuado para el envejecimiento prolongado.

ANÁLISIS SENSORIAL

Media varietal — VCR7* — VCR13*



CABERNET SAUVIGNON

VCR13*

Origen: Italia, Azzano Decimo (PN)

* En vía de homologación

▼ MEDIA VARIETAL

VIGOR
RACIMO
BAYA
PRODUCTIVIDAD

Potencial enológico: proporciona vinos de color rojo rubí intenso, estructurados y armónicos. Prevalecen matices a frutas rojas y frutas maduras, acompañados de unos ligeros matices herbáceos. Adecuado para el envejecimiento medio-largo.

CABERNET SAUVIGNON

VCR489*

Origen: Italia, Arzene (PN)

* En vía de homologación

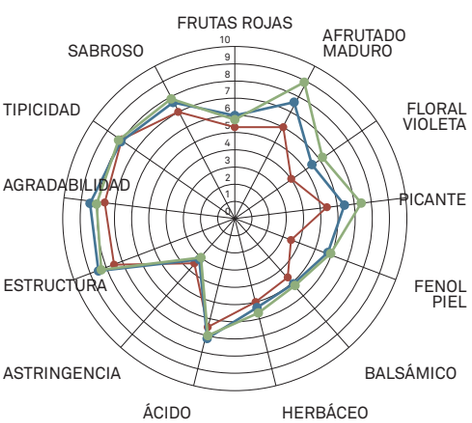
▼ MEDIA VARIETAL

VIGOR
RACIMO
BAYA
PRODUCTIVIDAD

Potencial enológico: proporciona vinos de color rojo rubí no muy intenso, de buena tipicidad y óptimo sabor; estructurados. Su perfil aromático es amplio, pero prevalecen perfumes afrutados acompañados de notas a violeta y especias. De consumo preferiblemente joven.

ANÁLISIS SENSORIAL

Media varietal — VCR489* — VCR500*



CABERNET SAUVIGNON

VCR500*

Origen: Italia, Arzene (PN)

* En vía de homologación

▼ MEDIA VARIETAL

VIGOR
RACIMO
BAYA
PRODUCTIVIDAD

Potencial enológico: proporciona vinos de óptima tonalidad e intensidad colorante. Estructurados y equilibrados. Su perfil aromático es amplio, pero prevalecen notas afrutadas y florales (violeta). Un apreciable y agradable carácter herbáceo. Adecuado para el envejecimiento, también el más prolongado.