

CARMENERE



Cepa originaria de Burdeos, muy difundida en el Médoc al inicio del 700, pero abandonado por el excesivo vigor y la sensibilidad al corrimiento. Cultivada en el norte oriental de Italia y en Chile, ha suscitado un renovado interés en Italia y en otros Países, gracias a nuevos clones menos vigorosos y más cualitativos.

Características ampelográficas: la variedad presenta una evidente variabilidad intravarietal, sobre todo, en cuanto al vigor y las dimensiones de la baya. Pámpano de ápice de color verde claro con bordes rosados. Hoja orbicular, pentagonal con seno peciolar de bordes sobrepuestos. Envés sin vello. Racimo medio, cilindro-cónico, suelto o semisuelto. Baya pequeña con piel consistente; pulpa de sabor herbáceo.

Aptitudes de cultivo: cepa de notable vigor con porte de la vegetación semierguido, poco fértil; prefiere suelos tendencialmente sueltos gravosos o un poco arcillosos, no húmedos y ambientes templados-cálidos con primaveras secas.

Formación y poda: exige formas expandidas y podas largas, debido a su escasa fertilidad basal. Requiere la realización de periódicas podas verdes para evitar el exceso de vegetación.

Época de brotación: media.

Época de maduración: media.

Producción: buena y constante.

Sensibilidad a las enfermedades y adversidades: sensible a la carencia de potasio, la flavescencia dorada y al virus de enrollado de las hojas. Sensible al corrimiento debido al exceso de vigor y a la deficiencia floral.

Potencial enológico: proporciona vinos de un característico sabor herbáceo que puede verse atenuado, dependiendo del clon preelegido y de la zona de cultivo. El perfil aromático y los matices vegetales recuerdan a intensas notas a manzana, especias y pimienta. Adecuado para envejecimiento breve o medio.

Clones en multiplicación: Carmenere R9, VCR22, VCR700, VCR702, ISV5V5, ERSAFVG320, ERSAFVG321, ERSAFVG322, ERSAFVG323.

Clones de próxima presentación a la homologación: Carmenere VCR303, VCR308, VCR310, VCR147, VCR17, VCR18, VCR498.



SUPERFICIE CULTIVADA EN ITALIA

AÑO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTÁREAS	4.295	5.315	5.158	6.375	2.425

SUPERFICIE CULTIVADA EN FRANCIA

AÑO	1958	1968	1979	1988	2000	2006
HECTÁREAS	15	10	16	11	7	15

CARMENERE

R9

Origen: Italia, Grave del Friuli (PN)

Año de homologación: 1969



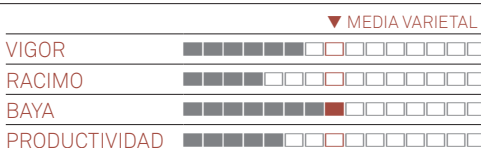
Potencial enológico: proporciona vinos ricos en color, de perfume herbáceo intenso, de buena estructura e intensidad colorante, tendencialmente tánicos; no soporta envejecimientos prolongados (no superiores a 2 o 3 años).

CARMENERE

VCR22

Origen: Italia, Cividale (UD)

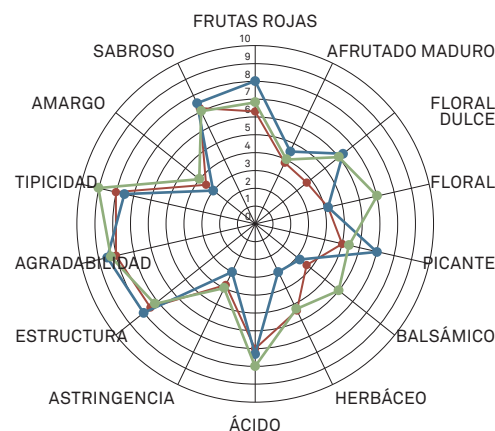
Año de homologación: 2001



Potencial enológico: proporciona vinos ricos en color de delicado y complejo perfume herbáceo con mucha estructura y sabor a cereza o a mora con abundantes taninos suaves; adecuado para el envejecimiento medio-largo (3-4 años) para vinificar como monovarietal y con variedades de Burdeos.

ANÁLISIS SENSORIAL

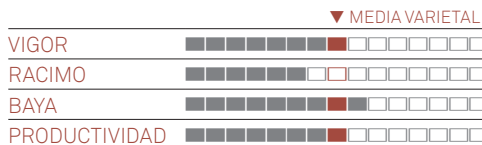
—●— Media varietal —●— R9 —●— VCR22



CARMENERE VCR700

Origen: Italia, Azzano Decimo (PN)

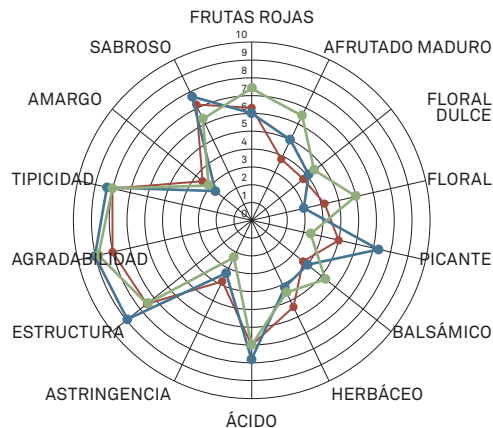
Año de homologación: 2001



Potencial enológico: el vino se distingue del clon anterior por su frescura superior y por un sabor más fino y con perfumes afrutados, persistentes y complejos, de estructura y persistentes en la boca y el retrogusto, ricos en taninos mórvidos; adecuados para el envejecimiento medio (2-3 años) y para la vinificación como monovarietal y con variedades de Burdeos.

ANÁLISIS SENSORIAL

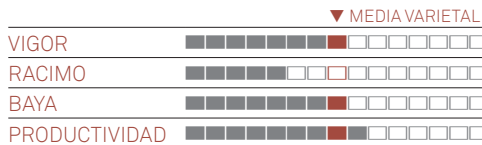
● Media varietal ● VCR700 ● VCR702



CARMENERE VCR702

Origen: Italia, Azzano Decimo (PN)

Año de homologación: 2002

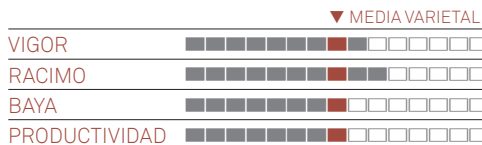


Potencial enológico: proporciona vinos de óptima estructura y intensidad aromática con pronunciados matices especiados y herbáceos muy contenidos. Óptimo para la mezcla con con variedades de Burdeos.

CARMENERE VCR16*

Origen: Italia, Azzano Decimo (PN)

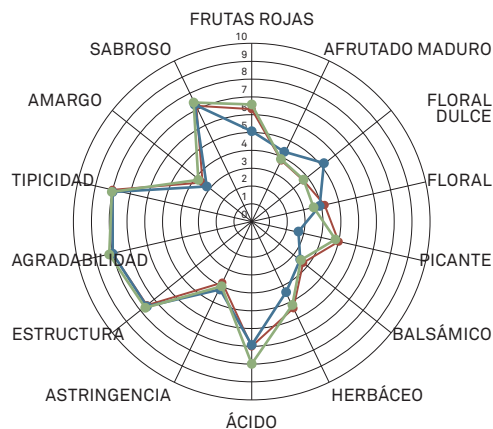
* En vía de homologación



Potencial enológico: proporciona vinos ricos en color de buena estructura con perfumes afrutados y herbáceos, ligeramente especiados. Dotación tánica óptima. Adecuado para el envejecimiento breve-mediano.

ANÁLISIS SENSORIAL

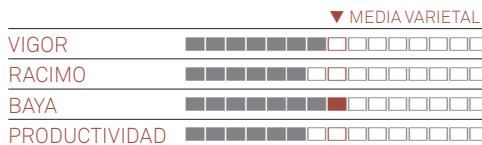
● Media varietal ● VCR16* ● VCR17*



CARMENERE VCR17*

Origen: Italia, Azzano Decimo (PN)

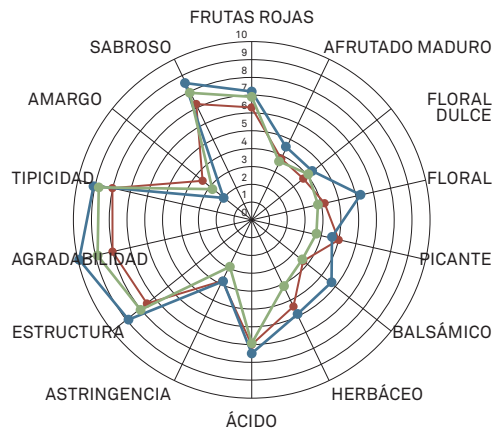
* En vía de homologación



Potencial enológico: proporciona vinos ricos en color con perfumes florales-afrutados, medianamente herbáceos. Estructura superior a la media. Óptimo para la mezcla con variedades de Burdeos.

ANÁLISIS SENSORIAL

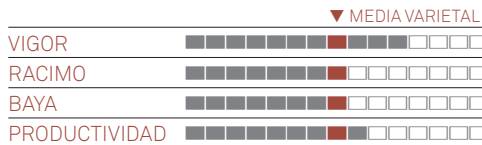
● Media varietal ● VCR18* ● VCR498*



CARMENERE VCR18*

Origen: Italia, Azzano Decimo (PN)

* En vía de homologación



Potencial enológico: proporciona vinos ricos en color de óptima estructura con perfumes a mora y cereza y ligeros perfumes herbáceos. Dotación tánica buena. Adecuado para el envejecimiento medio-largo.

CARMENERE VCR498*

Origen: Italia, Annone Veneto (VE)

* En vía de homologación



Potencial enológico: proporciona vinos ricos en color de buena estructura y dotación tánica con perfumes afrutados y especiados y matices herbáceos y balsámicos. Adecuado para el envejecimiento prolongado.