

MALBECH

Variedad procedente del sudoeste de Francia, donde se conoce como Cot. Es la variedad más importante cultivada en Argentina (Malbeck). Introducida desde hace años en el norte de Italia y en España, en la Ribera del Duero y algunas otras zonas de la península.



Caracteres ampelográficos: la variedad presenta una elevada variabilidad en cuanto al vigor, la productividad y la forma y las dimensiones del racimo. Pámpano de ápice abierto de color verde-blanquecino. Hoja grande, orbicular, entera y trilobulada. Seno peciolar abierto en U o V. Envés vesicular con nervadura parcialmente roja, superficie inferior pubescente. Racimo desde mediano-grande hasta mediano-pequeño, piramidal, alado, tendencialmente compacto. Baya mediana-grandes, espesa con piel consistente y pulpa jugosa.

Aptitudes de cultivo: mediano vigor con porte de la vegetación semierguido. Se adapta mejor a los terrenos arcillosos-calcáreos, secos, pero también proporciona óptimos resultados en terrenos arenoso-limosos o ricos en esqueleto. Prefiere climas cálidos y secos.

Formación y poda: prefiere formas expandidas con podas largas, pero no ricas.

Época de brotación: media-precoc.

Época de maduración: media (como Merlot).

Producción: buena, pero inconstante, dependiendo del clima.

Sensibilidad a las enfermedades y adversidades: sensible al mildiu y medianamente sensible al oídio. Sensible al corrimiento. Manifiesta fenómenos de incompatibilidad en las combinaciones con clones franceses/Kober 5BB.

Potencial enológico: proporciona vinos ricos en color, de buena-óptima estructura, afrutado-especiado, a veces de acidez insuficiente. En terrenos sueltos proporciona vinos perfumados con taninos redondos, dulces.

Clones en multiplicación: Malbec ISV-R6; clones franceses: Inra-Entav 594, 595.



SUPERFICIE CULTIVADA EN ESPAÑA

AÑO	1990	1999	2009
HECTÁREAS	-	20	83

SUPERFICIE CULTIVADA EN FRANCIA

AÑO	1960	1968	1979	1988	2000	2006
HECTÁREAS	10.752	9.765	4.801	5.279	6.166	6.676

MALBECH ISV-R6

Origen: Mendoza (Argentina)

Año de homologación: 2003



Potencial enológico: proporciona vinos afrutados, especiados, típicos que pueden ser vinificados tanto en pureza, como en mezclas con porcentajes limitados.

ANÁLISIS SENSORIAL

● Media varietal ● ISV-R6

