

MARSELAN

Cepa obtenida por INRA en Francia en el año 1961, mediante el cruce entre Cabernet Sauvignon con Grenache n. Ha despertado importante interés en Francia y en otros países por sus excelentes aptitudes de cultivo.



Caracteres ampelográficos: pámpano de ápice ligeramente algodonoso verde-blanquecino con bordes carminados. Hoja orbicular de 5, 7, o 9 lóbulos con seno peciolar poco abierto en U, de color verde intenso brillante con superficie inferior sin pelos. Racimo grande, piramidal. Baya redonda pequeña.

Aptitudes de cultivo: cepa de buen vigor con porte de la vegetación erguido; sarmientos de entrenudo largo. Se adapta bien a varios ambientes, pero prefiere aquellos cálidos y secos y suelos de mediana fertilidad también ligeramente calcáreos.

Formación y poda: se adapta perfectamente a formas en espaldera.

Época de brotación: media-tardía.

Época de maduración: media-tardía.

Producción: buena y constante.

Sensibilidad a las enfermedades y adversidades: escasa para todas las principales enfermedades. Buena resistencia al frío invernal y las heladas otoñales.

Potencial enológico: Marselan permite elaborar vinos de buena dotación antociánica, típicos, de gran calidad caracterizados por un pronunciado aroma a frutas rojas, de buena estructura y con un perfil polifenólico de alta calidad (taninos redondos y aterciopelados). Adecuado para el envejecimiento breve y para mezclas con otros vinos menos dotados.

Clones en multiplicación: Marselan Inra-Entav 980.



SUPERFICIE CULTIVADA EN FRANCIA

AÑO	1968	1979	1988	2000	2006
HECTÁREAS	-	-	-	468	1.356

RENDIMIENTO AGRONÓMICO Y ENOLÓGICO DEL MARSELAN INRA-ENTAV 980

VARIEDAD	CLON	PROVENIENCIA	VENDIMIA	FORMACIÓN	NÚMERO CEPAS/ha	PESO MEDIO PLANTA Kg	PRODUCCIÓN t/ha	GRADO REF. BRIX	AC.TOT. en ac.tart.(g/l)	ph MOSTO
Marselan	CL.980	Campo ensayo VCR Livorno	2007	Cordón en pulgares	5.000	1,88	9,4	22,5	7,2	3,19
Marselan	CL.980	Campo ensayo VCR Livorno	2008	Cordón en pulgares	5.000	1,64	8,2	22	7,1	3,34
Marselan	CL.980	Campo ensayo VCR Livorno	2009	Cordón en pulgares	5.000	1,76	8,80	21,9	7,3	3,31
DATOS MEDIOS					5.000	1,76	8,8	22,13	7,2	3,28

	ACIDEZ TOTAL VINO (g/l)	ÁCIDO TARTÁRICO VINO (g/l)	ÁCIDO MÁLICO VINO (g/l)	ph VINO	EXTRACTO NETO (g/l)	FLAVONOIDES (mg/l)	ANTOCIANOS (mg/l)	POLIFENOLES TOTALES (mg/l)	ALCOHOL (% vol)	AZÚCARES REDUCTORES (g/l)	ACIDEZ VOLÁTIL (g/l)
	6,8	2,5	0,5	3,3	28,8	2.031	1.066	3.576	13,67	4	0,54
	7,3	3,37	1,15	3,15	31,7	2.030	970	2.840	13,46	3,5	0,39
	6,4	2,98	0,28	3,29	30,5	2.150	880	2.880	13,33	4,8	0,46
DATOS MEDIOS	6,8	3,0	0,6	3,2	30,3	2.070	972	3.099	13,5	4,1	0,5