

MERLOT

Es la cepa más cultivada en Francia (117 354 ha en el año 2006) y largamente difundida por todo el mundo. Su nombre parece derivar del "merlo"(mirlo), un pájaro de color negro, al que le gustan particularmente sus bayas.



Caracteres ampelográficos: la variedad es bastante heterogénea; los biotipos que la componen se diferencian entre sí por su fertilidad o la forma del racimo. Pámpano de ápice expandido, pubescente, verde-blanquecino. Hoja mediana, pentagonal, de cinco lóbulos, borde ondulado, buloso, verde, relativamente tomentoso, también en la superficie inferior. Seno peciolar en U. Racimo mediano, piramidal, alado, más o menos suelto con pedúnculo verde más o menos rosado. Baya mediana, redonda, de color azul-purpura; hollejo de consistencia media, pruinoso; pulpa jugosa, dulce de sabor herbáceo más o menos intenso.

Aptitudes de cultivo: cepa medianamente vigorosa de porte semierguido; sarmientos de entrenudo corto con vegetación completamente equilibrada. Se adapta a varios tipos de suelos y climas, excepto aquellos demasiado cálidos o secos, si no son reforzados con irrigaciones frecuentes.

Formación y poda: se adapta a varias formas y podas; por lo cual se despunta con facilidad en las formas libres totalmente mecanizables, prefiriendo podas medias con 4 o 5 yemas o largas con 8 o 10 yemas.

Época de brotación: media.

Época de maduración: media.

Producción: abundante y constante; con la misma carga de yemas es más productivo con los sistemas de poda larga, respecto a la poda corta.

Sensibilidad a las enfermedades y adversidades: escasa, sensible al mildiu en el racimo y la podredumbre ácida. Bastante sensible a los fríos invernales.

Potencial enológico: proporciona vinos de cierta finura y tipicidad, de color rojo rubí bastante intenso, caracterizados por un sabor ligeramente herbáceo, alcohólicos, afrutados, aromáticos y de acidez tendencialmente baja. En las zonas colinosas y bien expuestas hacia el norte, proporciona vinos finos, aunque no adecuados para un gran envejecimiento. En mezclas con Cabernets puede aportar calidad.

Clones en multiplicación: Merlot R3, R12, R18, VCR1, VCR13, VCR101, VCR103, VCR488, VCR489, VCR490, VCR494, ISVVF2, ISVVF4, ISVVF5, ISVVF6, ERSAFVG350, ERSAFVG351, ERSAFVG352, ERSAFVG353; clones franceses: Inra-Entav 181, 184, 343, 347, 348, 447, 519.

Clones de próxima presentación a la homologación: Merlot VCR27, VCR28, VCR36, VCR37.



SUPERFICIE CULTIVADA EN ESPAÑA

AÑO	1990	1999	2009
HECTÁREAS	275	1.081	14.510

SUPERFICIE CULTIVADA EN FRANCIA

AÑO	1968	1979	1988	1998	2006
HECTÁREAS	25.124	38.391	60.007	90.059	117.354

SUPERFICIE CULTIVADA EN ITALIA

AÑO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTÁREAS	53.158	48.176	31.872	25.615	23.141

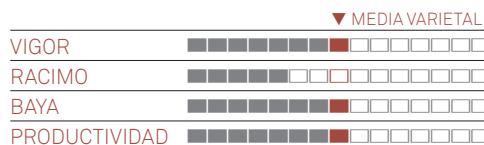
MERLOT

R3

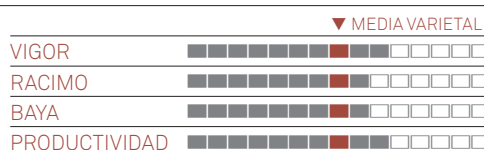
Origen: Porcia (PN)



Año de homologación: 1969



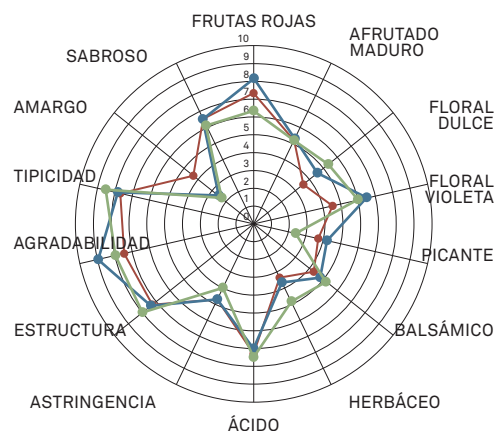
Potencial enológico: proporciona vinos particularmente finos, alcohólicos, de cuerpo, ricos en color, de acidez media, estructurados y con un discreto y elegante sabor herbáceo que desaparece en áreas de climas cálidos. Adecuados para envejecimiento largo.



Potencial enológico: proporciona vinos finos de ligero sabor herbáceo, muy afrutados, medianamente estructurados, de consumo joven o medianamente envejecido.

ANÁLISIS SENSORIAL

● Media varietal ● R3 ● R12



MERLOT

R12

Origen: San Michele all'Adige (TN)

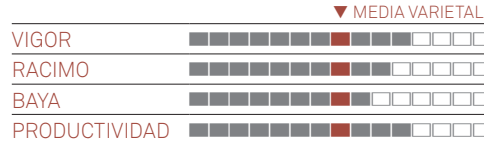


Año de homologación: 1969

MERLOT

R18

Origen: Grave del Friuli



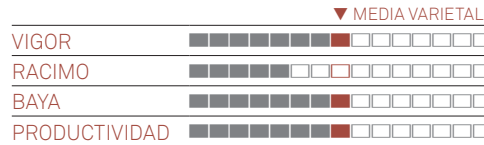
Potencial enológico: proporciona vinos finos y alcohólicos de consumo joven, aunque sin exceso de producción pueden proporcionar óptimos vinos de añejo con cuerpo y buena tipicidad.

Año de homologación: 1969

MERLOT

VCR1

Origen: Cividale (UD)

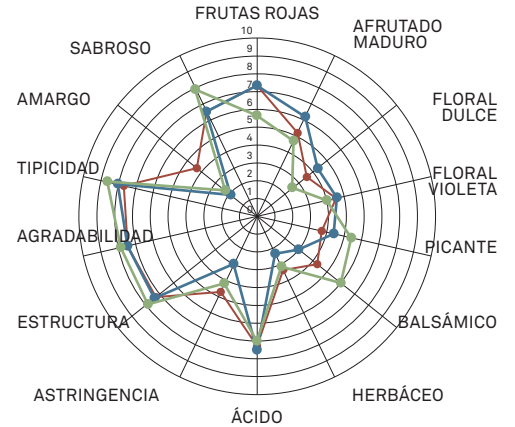


Potencial enológico: para vinos de gusto internacional, no herbáceos, afrutados, de buen color.

Año de homologación: 2000

ANÁLISIS SENSORIAL

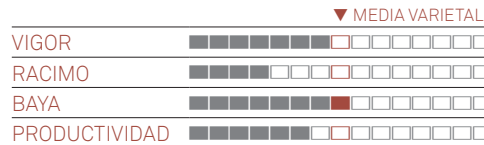
● Media varietal ● R18 ● VCR1



MERLOT

VCR13

Origen: California

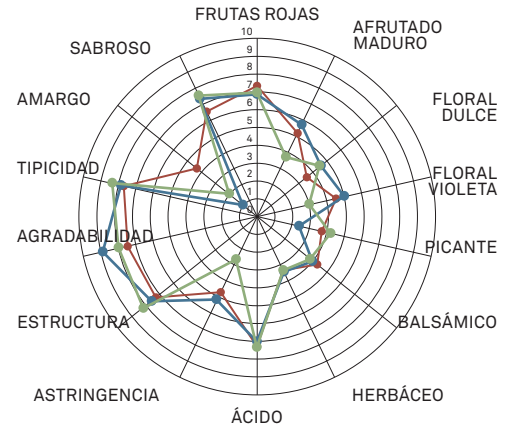


Potencial enológico: para vinos de mayor intensidad colorante respecto al VCR 1. Adecuado para el envejecimiento medio-largo.

Año de homologación: 2003

ANÁLISIS SENSORIAL

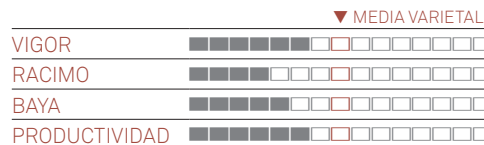
● Media varietal ● VCR13 ● VCR101



MERLOT

VCR101

Origen: Marlia (LU)



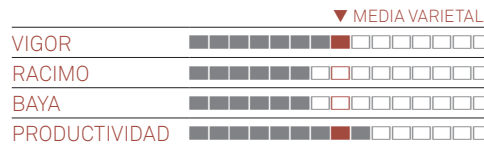
Potencial enológico: para vinos de óptima intensidad colorante y estructura; indicado para el envejecimiento largo.

Año de homologación: 2002

MERLOT

VCR103

Origen: Grave del Friuli, Tauriano (PN)

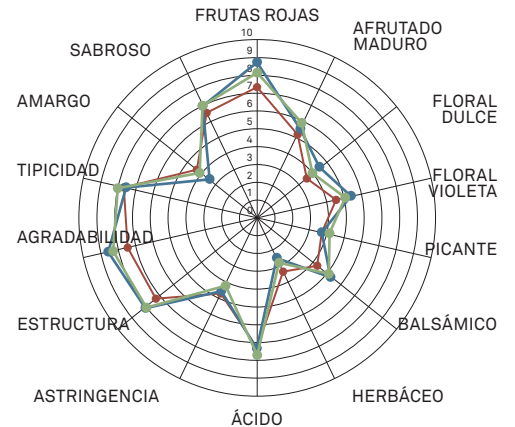


Potencial enológico: para vinos de buena estructura con delicados perfumes afrutados-florales, ligeramente especiados con matices fenólicos, redondos, armónicos.

Año de homologación: 2009

ANÁLISIS SENSORIAL

● Media varietal ● VCR103 ● VCR488

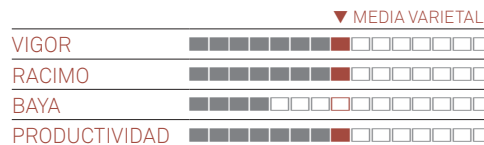


MERLOT

VCR488

(Sel. Petrusi)

Origen: Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia



Potencial enológico: para vinos afrutados, ricos en color, de óptima estructura, adecuados para el envejecimiento medio-largo. Indicado para la mezcla con VCR 1 o R 12.

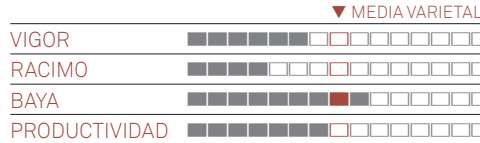
Año de homologación: 2007

MERLOT
VCR489
(Sel. Petrusi)



Origen: Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia

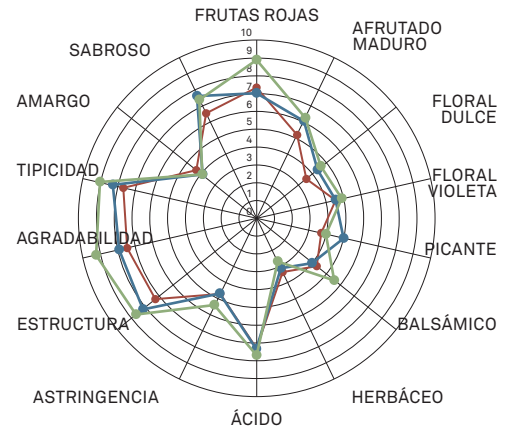
Año de homologación: 2007



Potencial enológico: para vinos típicos, de óptima estructura; con predominancia de frutas rojas a nivel aromático. Óptimo en mezclas con VCR 101 y R 3 para vinos de largo envejecimiento.

ANÁLISIS SENSORIAL

● Media varietal ● VCR489 ● VCR490

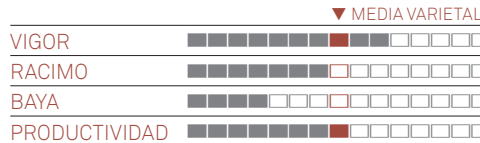


MERLOT
VCR490
(Sel. Petrusi)



Origen: Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia

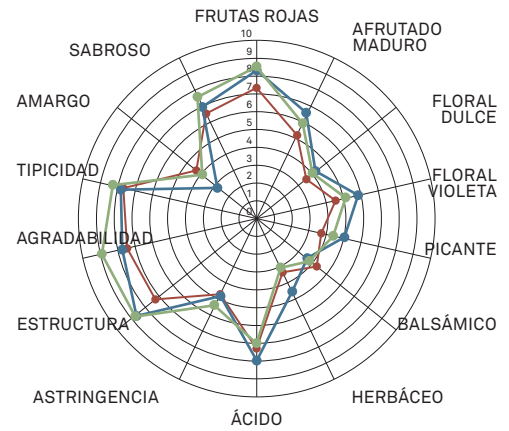
Año de homologación: 2007



Potencial enológico: para vinos de buena estructura, ricos en color, especiados, para envejecimiento medio-largo. Indicado para mezclas con R 3 y VCR 101.

ANÁLISIS SENSORIAL

● Media varietal ● VCR494 ● VCR27*

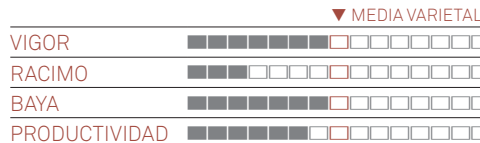


MERLOT
VCR494
(Sel. Petrusi)



Origen: Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia

Año de homologación: 2007



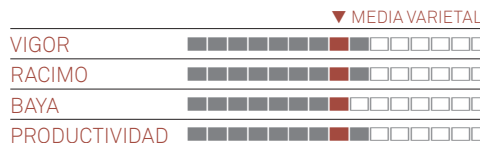
Potencial enológico: para vinos de óptima estructura, ricos en antocianos, especiados-afrutados, de envejecimiento largo. Muy interesante en mezclas con VCR 101, R 3 y VCR 489.

MERLOT
VCR27*



Origen: Arzene (PN)

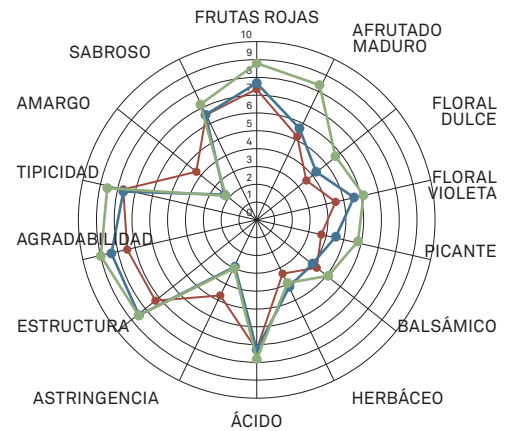
* En vía de homologación



Potencial enológico: proporciona vinos de buena tonalidad e intensidad colorante, sabrosos y con cuerpo. Su cuadro aromático es amplio con notas afrutadas, especiadas y fenólicas. Buena acidez. Adecuado para el envejecimiento medio.

ANÁLISIS SENSORIAL

● Media varietal ● VCR28* ● VCR36*

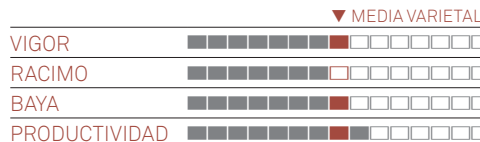


MERLOT
VCR28*



Origen: Arzene (PN)

* En vía de homologación



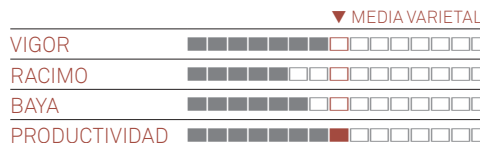
Potencial enológico: proporciona vinos de buena tonalidad e intensidad colorante, sabrosos, no muy estructurados, muy típicos con marcadas notas a fruta madura y aterciopelados matices especiados. Adecuado para el envejecimiento largo.

MERLOT
VCR36*



Origen: Arzene (PN)

* En vía de homologación



Potencial enológico: proporciona vinos de óptima intensidad e tonalidad colorante, estructurados, de buen sabor con un amplio perfil aromático, desde el afrutado y floral hasta el especiado con una agradables notas herbácea. Adecuado para el envejecimiento medio.