

# REBO

Cepa obtenida en los años 20 por Rebo Rigotti, en la Estación Experimental de San Michele all'Adige, mediante el cruce entre Merlot x Teroldego.



**Caracteres ampelográficos:** pámpano de ápice abierto, algodónoso, de color blanco-verdoso. Hoja de dimensiones medianas, pentagonal, trilobulada o pentalobulada con seno peciolar en V. Superficie inferior pubescente. Racimo mediano-grande, cónico, alado, medianamente compacto. Baya de dimensiones medianas con piel de espesor mediana, consistente.

**Aptitudes de cultivo:** cepa de mediano vigor con porte de la vegetación semierguido. Prefiere suelos de textura media con tendencia a suelos arcillosos, ligeramente calcáreos y climas desde templados-cálidos hasta cálidos.

**Formación y poda:** prefiere la conducción Guyot y podas largas.

**Época de brotación:** tardía.

**Época de maduración:** media-tardía.

**Producción:** abundante e constante.

**Sensibilidad a las enfermedades y adversidades:** en la media. Buena resistencia a los fríos invernales y a las heladas primaverales.

**Potencial enológico:** proporciona vinos de óptima estructura con elevado contenido en antocianos y de perfume delicado y agradable. Perfil polifenólico óptimo con taninos redondos y móbidos. Adecuado para el envejecimiento breve-mediano.



## SUPERFICIE CULTIVADA EN ITALIA

| AÑO       | 1970 | 1982 | 1990 | 2000 | 2010 |
|-----------|------|------|------|------|------|
| HECTÁREAS | n.d. | n.d. | 34   | 39   | 270  |

## RENDIMIENTO AGRONÓMICO Y ENOLÓGICO DEL REBO "VCR"

| VARIEDAD            | ORIGEN                   | VENDIMIA | FORMACIÓN          | NÚMERO CEPAS/ha | PESO MEDIO PLANTA Kg | PRODUCCIÓN t/ha | GRADO REF. BRIX | AC.TOT. en ac.tart.(g/l) | ph MOSTO    |
|---------------------|--------------------------|----------|--------------------|-----------------|----------------------|-----------------|-----------------|--------------------------|-------------|
| Rebo                | Campo ensayo VCR Coriano | 2008     | Cordón en pulgares | 4.000           | 2,25                 | 9,0             | 25,5            | 6,4                      | 3,61        |
| Rebo                | Campo ensayo VCR Coriano | 2009     | Cordón en pulgares | 4.000           | 2,40                 | 9,6             | 24,6            | 6,8                      | 3,65        |
| Rebo                | Campo ensayo VCR Coriano | 2010     | Cordón en pulgares | 4.000           | 2,20                 | 8,8             | 25,1            | 6,2                      | 3,58        |
| <b>DATOS MEDIOS</b> |                          |          |                    | <b>4.000</b>    | <b>2,28</b>          | <b>9,13</b>     | <b>25,07</b>    | <b>6,47</b>              | <b>3,61</b> |

|                     | ACIDEZ TOTAL VINO (g/l) | ÁCIDO TARTÁRICO VINO (g/l) | ÁCIDO MÁLICO VINO (g/l) | ph VINO     | EXTRACTO NETTO (g/l) | FLAVONOIDES (mg/l) | ANTOCIANOS (mg/l) | POLIFENÓLES TOTALES (mg/l) | ALCOHOL (% vol) | AZÚCARES REDUCTORES (g/l) | ACIDEZ VOLÁTIL (g/l) |
|---------------------|-------------------------|----------------------------|-------------------------|-------------|----------------------|--------------------|-------------------|----------------------------|-----------------|---------------------------|----------------------|
|                     | 5,8                     | 2,15                       | 0,68                    | 3,6         | 30,6                 | 2.270              | 680               | 3.340                      | 15,49           | 6,8                       | 0,56                 |
|                     | 5,3                     | 1,80                       | 0,21                    | 3,58        | 29,6                 | 1.910              | 690               | 2.040                      | 14,91           | 4,5                       | 0,37                 |
|                     | 5,8                     | 2,27                       | 0,66                    | 3,8         | 32,59                | 2.130              | 736               | 2.167                      | 15,24           | 5,1                       | 0,54                 |
| <b>DATOS MEDIOS</b> | <b>5,63</b>             | <b>2,07</b>                | <b>0,52</b>             | <b>3,66</b> | <b>30,93</b>         | <b>2.103</b>       | <b>702</b>        | <b>2.516</b>               | <b>15,21</b>    | <b>5,47</b>               | <b>0,49</b>          |