

# TEMPRANILLO (TINTA DEL PAÍS, TINTO DE TORO)



Variedad originaria de la Rioja y cultivada en numerosos viñedos experimentales de todo el mundo. Parece que el nombre deriva del término “temprano”, es decir, precoz, debido a su tendencia a madurar precozmente. Se trata de una variedad muy difundida, cultivada también en Portugal (1.800 ha en el año 2000), en el sur de Francia, Argentina, EEUU, Australia, Marruecos, Brasil, Venezuela, Uruguay, México, EEUU, Tailandia. Se conoce con varios nombres: Tinta del País, Tinto de Toro, Tinta Fina, Cencibel (en la región española de la Mancha), Tinto de Madrid, Ull de Llebre (en Cataluña), Ojo de Liebre. Además, recibe el nombre de Aragonez y Tinta Roriz en Portugal.

**Caracteres ampelográficos:** pámpano de ápice abierto, algodónoso, blanco, ligeramente carminado. Hoja grande, con cinco lóbulos y el lóbulo central prolongado; seno peciolar en U con bordes que tienden a cerrarse y sobreponerse ligeramente, senos laterales superiores con bordes sobrepuestos, senos inferiores profundos; borde tomentoso, ondulado, dientes de medios a grandes con lados rectos. Racimo mediano-grande, cilíndrico, prolonado, con un ala, compacto y de peso mediano 300 g. Baya mediana, redonda.

**Aptitudes de cultivo:** cepa de buen vigor y porte erguido. Se adapta a todos los tipos de suelos y climas, prefiriendo suelos bien orientados y climas secos. Además, se adapta bien a las condiciones de cultivo tropicales, donde proporciona producciones buenas y constantes (Tailandia, Venezuela y nordeste de Brasil). A veces, puede sufrir quemaduras de las hojas y bloqueo de la maduración debido a una insolación intensa, con efectos negativos en la calidad de los mostos.

**Formación y poda:** se adapta a formaciones y podas diversas, tanto en cepas bajas con pulgares cortos, como a espaldera con podas largas Guyot.

**Época de brotación:** media-precoz.

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

**Producción:** media.

**Sensibilidad a las enfermedades y adversidades:** sensible a la botrytis, al mildiu y al oídio. Poco sensible a las heladas primaverales, sensible al corrimiento. Sensible al viento cálido.

**Potencial enológico:** proporciona vinos de color intenso y estable, adecuado para el envejecimiento en barricas de elevada graduación alcohólica, de acidez media o ligeramente baja, bien equilibrados con el típico aroma a hoja de tabaco y especias. Se utiliza a menudo en mezclas con otras variedades de baya roja, como Cabernet Sauvignon, Cariñena, Merlot o Monastrell.

**Clones en multiplicación:** Tempranillo VCR379; clones franceses: Inra-Entav 770, 776; clones españoles: RJ26, 43, 75, 78, 79; Tinta del País C.L.16, 32, 98, 117, 179, 261; Tinto de Toro 271, 280, 292, 306, 311, 326.

**Clones de próxima solicitud de homologación:** Tempranillo VCR224, VCR472, VCR478.



## SUPERFICIE CULTIVADA EN ESPAÑA

AÑO	1990	1999	2009
HECTÁREAS	45.941	79.487	214.341

## SUPERFICIE CULTIVADA EN PORTUGAL

AÑO	1990	1999	2011
HECTÁREAS	5.286	23.500	11.466

## SUPERFICIE CULTIVADA EN FRANCIA

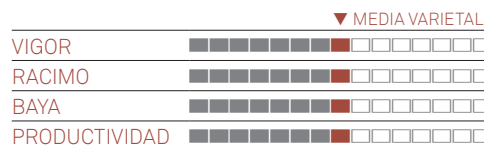
AÑO	1979	1988	1998	2006
HECTÁREAS	551	2.341	1.556	1.127

## TEMPRANILLO VCR379

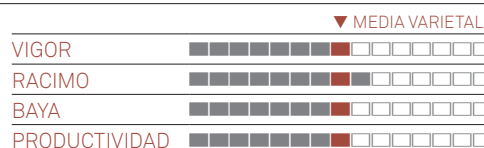
Origen: Rioja



Año de homologación: 2011



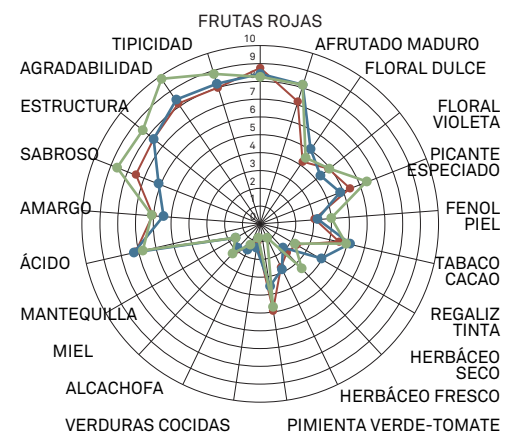
**Potencial enológico:** proporciona vinos matices de frutas rojas (cereza y frambuesa) con notas de fruta seca (almendra) y florales de rosa. Ligeramente tánico, con buena estructura y acidez, equilibrado con sensaciones fenólicas y de cacao. Adecuado para vinos de envejecimiento prolongado.



**Potencial enológico:** proporciona vinos caracterizados por intensos matices de fruta madura (ciruela). En la boca es especiado, de media estructura. Adecuado para vinos jóvenes o de medio envejecimiento.

## ANÁLISIS SENSORIAL

—●— Media varietal —●— VCR379 —●— VCR224\*



## TEMPRANILLO VCR224\*

Origen: Toro



\* En vía de homologación

## TEMPRANILLO VCR472\*

Origen: Valbuena de Duero



\* En vía de homologación

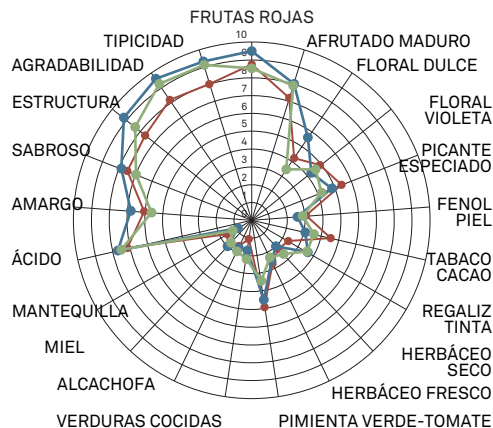
▼ MEDIA VARIETAL

VIGOR	██████████	□□□□□□□□
RACIMO	██████████	□□□□□□□□
BAYA	██████████	□□□□□□□□
PRODUCTIVIDAD	██████████	□□□□□□□□

**Potencial enológico:** proporciona vinos con matices de frutas rojas y de fruta madura, con notas florales de viola. En la boca, ofrece desarrollo aromático medio, ligeramente tánico con buena estructura y acidez, equilibrado con sensaciones fenólicas de cacao. Adecuado para vinos de envejecimiento medio o prolongado.

### ANÁLISIS SENSORIAL

● Media varietal ● VCR472\* ● VCR478\*



## TEMPRANILLO VCR478\*

Origen: Haro, Rioja



\* En vía de homologación

▼ MEDIA VARIETAL

VIGOR	██████████	□□□□□□□□
RACIMO	██████████	□□□□□□□□
BAYA	██████████	□□□□□□□□
PRODUCTIVIDAD	██████████	□□□□□□□□

**Potencial enológico:** da vinos con matices de frutas rojas (cereza y frambuesa) y de fruta madura, con notas flores dulces. En la boca, ofrece desarrollo aromático intenso, ligeramente tánico con óptima estructura y acidez, con sensaciones fenólicas y de vainilla. Adecuado para vinos de envejecimiento prolongado.

## TINTA DEL PAÍS CL-16

Origen: Castilla y Leon

▼ MEDIA VARIETAL

VIGOR	██████████	□□□□□□□□
RACIMO	██████████	□□□□□□□□
BAYA	██████████	□□□□□□□□
PRODUCTIVIDAD	██████████	□□□□□□□□

**Potencial enológico:** clon de óptimo contenido en azúcares y complejo aromático superior.

Año de homologación: 2001

## TINTA DEL PAÍS CL-32

Origen: Castilla y Leon

▼ MEDIA VARIETAL

VIGOR	██████████	□□□□□□□□
RACIMO	██████████	□□□□□□□□
BAYA	██████████	□□□□□□□□
PRODUCTIVIDAD	██████████	□□□□□□□□

**Potencial enológico:** proporciona vinos de acidez superior.

Año de homologación: 2001

## TINTA DEL PAÍS CL-98

Origen: Castilla y Leon

▼ MEDIA VARIETAL

VIGOR	██████████	□□□□□□□□
RACIMO	██████████	□□□□□□□□
BAYA	██████████	□□□□□□□□
PRODUCTIVIDAD	██████████	□□□□□□□□

**Potencial enológico:** proporciona vinos de óptima graduación alcohólica.

Año de homologación: 2001

## TINTA DEL PAÍS CL-117

Origen: Castilla y Leon

▼ MEDIA VARIETAL

VIGOR	██████████	□□□□□□□□
RACIMO	██████████	□□□□□□□□
BAYA	██████████	□□□□□□□□
PRODUCTIVIDAD	██████████	□□□□□□□□

**Potencial enológico:** proporciona vinos de óptima graduación alcohólica.

Año de homologación: 2001

## TEMPRANILLO CL-179

Origen: Castilla y Leon

▼ MEDIA VARIETAL

VIGOR	██████████	□□□□□□□□
RACIMO	██████████	□□□□□□□□
BAYA	██████████	□□□□□□□□
PRODUCTIVIDAD	██████████	□□□□□□□□

**Potencial enológico:** proporciona vinos de óptima graduación alcohólica y muy equilibrados.

Año de homologación: 2001

## TEMPRANILLO CL-261

Origen: Castilla y Leon

▼ MEDIA VARIETAL

VIGOR	██████████	□□□□□□□□
RACIMO	██████████	□□□□□□□□
BAYA	██████████	□□□□□□□□
PRODUCTIVIDAD	██████████	□□□□□□□□

**Potencial enológico:** proporciona vinos de superior contenido polifenólico y de óptimo complejo aromático.

Año de homologación: 2001

## TINTO DE TORO CL-271

Origen: Castilla y Leon

▼ MEDIA VARIETAL

VIGOR	██████████	□□□□□□□□
RACIMO	██████████	□□□□□□□□
BAYA	██████████	□□□□□□□□
PRODUCTIVIDAD	██████████	□□□□□□□□

**Potencial enológico:** proporciona vinos de distinta aromaticidad.

Año de homologación: 2001

## TINTO DE TORO CL-280

Origen: Castilla y Leon

▼ MEDIA VARIETAL

VIGOR	██████████	□□□□□□□□
RACIMO	██████████	□□□□□□□□
BAYA	██████████	□□□□□□□□
PRODUCTIVIDAD	██████████	□□□□□□□□

**Potencial enológico:** proporciona vinos dentro de la media.

Año de homologación: 2001

