

# Cabestrel N

Variedad de uva de vino.



## Origen

Esta variedad fue obtenida por el INRA en los años '70 y procede de un cruce entre el Cabernet-Sauvignon y el Mourvèdre.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Cabestrel

## Sinonimia

No existe ningún sinónimo oficialmente reconocido en Francia, ni en los demás países de la Unión Europea para esta variedad.

## Datos regulatorios

En Francia, el Cabestrel está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2014, en la lista A y está clasificado.

---

## Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven con ribete carmíneo, que presenta una densidad moderada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde con zonas bronceadas, con una densidad media a elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de color verde o con estrías rojas,
- a las hojas adultas pentagonales con cinco lóbulos, con senos laterales profundos con fondo en V y presencia ocasional de un diente en el fondo, un seno peciolar en V cerrado o con lóbulos superpuestos, dientes largos en relación a su base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo brillante, plano, con hinchazón leve y, en el envés del limbo, una densidad baja a media de pelos tumbados y una densidad nula de pelos erguidos,
- a las bayas de forma redondeada.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año

2018

ha

0.9

## Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	137	223	239	172	188	248	238	233	239
Allele 2	149	238	249	186	188	262	262	243	239

### Cultivo y habilidades agronómicas

El Cabestrel es una variedad con una fertilidad media y una producción moderada pero regular. Su porte es semi-erguido. Puede ser un poco sensible a las carencias de magnesio.

### Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Cabestrel lleva el número 1192.

### Fenología

Época de desborre: 17 días después de la variedad Chasselas.  
Época de maduración: tardía, 3ª época.

### Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.

### Potencial tecnológico

Los racimos de Cabestrel son de tamaño mediano, alargados y poco o moderadamente compactos. Las bayas son pequeñas a medianas, de sabor ligeramente herbáceo, con un pellejo fino y una pulpa blanda muy jugosa. Los mostos poseen un potencial alcohólico moderado y una acidez adecuada. Los vinos tintos elaborados con el Cabestrel son armoniosos. Poseen un bonito color, muy intenso y que se conserva con el envejecimiento. Los taninos están presentes pero son poco astringentes y, desde el punto de vista aromático, poseen dominantes empironeumáticas, de especias, cacao y pequeños frutos rojos. El Cabestrel también puede ofrecer unos rosados de buena calidad.

### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Cabestrel no presenta sensibilidad particular al mildiu ni al oídio, pero se muestra un poco sensible a la podredumbre gris. Por el contrario, se muestra sensible a los cicadélidos de la vid.



Plantuva, todos los derechos reservados,  
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®  
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier

