

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

