

# TEMPRANILLO

## Clone 685

É a variedade por excelência da Rioja. Muito cultivada em toda a Espanha. Adapta-se ao frio e desenvolve-se bem em climas frescos e húmidos. Tolerante bem a secura, salvo se for muito prolongada e muito extrema. Em solos calcários conseguem-se umas uvas de grande qualidade. Tintos ótimos para crianza, com bom corpo, delicadeza, intensidade e complexidade aromática. Com o aragonês elaboram-se os vinhos espanhóis mais prestigiados.



MAIS INFO



## Características

- Adapta-se ao frio e desenvolve-se bem em climas frescos e húmidos.
- Pouco sensível aos frios da primavera.
- Variedade sensível às doenças da madeira.
- Pouco sensível à escoriose.
- De alta sensibilidade ao oídio e media sensibilidade ao mildio e ao black rot.
- Sensível às roturas por vento intenso se não estão os sarmentos bem amarrados.
- Tolerante bem a secura, salvo se esta for muito extrema.
- Responde bem às contribuições hídricas. Estão-se a obter resultados muito bons em climas mais secos e com rega gota a gota.
- Em solos calcários conseguem-se umas uvas de grande qualidade.
- Nutritivamente é uma variedade exigente em potássio, com exigências moderadas em nitrogénio e fósforo e baixa demanda em magnésio.
- Produz bem em podas curtas, mas melhora o seu estado sanitário e a qualidade das suas uvas se se estabelece em espaldeiras.
- A formação da espaldeira deve ser suficientemente alta.

## Potencial enológico

- O seu mosto é de cor vermelho intenso, vinho com acidez bastante baixa, com poucos taninos e por isso base de tintos suaves, ligeiros, mas muito aromáticos.
- Com produções limitadas, mediante técnicas de viticultura, a variedade aragonês dá uns frutos ótimos de pouca acidez.
- Com produções elevadas pode comprometer na cor.
- Utiliza-se, entre outras coisas, para a elaboração de vinhos jovens com maceração carbónica, ainda que hoje em dia, se utilize em muitos tipos de vinificação.
- Dá vinhos muito frutados com maceração carbónica.
- O aragonês potencia o seu valor ao ser criado em pipa, com uns excelentes resultados.
- Vindimas maduras dão excelentes vinhos para envelhecer.
- No geral dá vinhos tintos ótimos para crianza com bom corpo, delicadeza, intensidade e complexidade aromática.
- Color vermelho rubi estável, às vezes com reflexos castanhos, muitas vezes pouco intenso, mas estável.
- Complementa-se muito bem com variedades como o Cabernet Sauvignon, Merlot ou Syrah.
- Com o aragonês elaboram-se os vinhos espanhóis mais prestigiados.



Fazer Vinho



Uva vermelha



Com sementes



0 - 1300m



Maturação precoce



Produção média

Viveiros Barber

Rua Maestro Serrano, 12 46850 - L'Olleria, Valencia - Spain  
www.shop.viverosbarber.com | info@viverosbarber.com

+34 960 70 78 78