

VERDEJO B

Clone CL-101

Ce cépage est originaire d'Espagne, probablement de la région de Castille-et-León. D'après des analyses génétiques réalisées à Montpellier, le Verdejo serait issu d'un croisement entre le Savagnin et la Castellana blanca. Variété de raisin de cuve.



PLUS INFO



Caractéristiques

- Le Verdejo a un port demi-érigé à érigé. Il se comporte bien en climat sec.
- En conditions fertiles, l'excès de vigueur peut provoquer un risque de coulure.
- Ce cépage est sensible au vent.
- Son débourrement étant précoce, il est également sensible aux gelées de printemps.
- Une taille longue modérée de type Guyot est à favoriser.
- Le Verdejo est peu sensible au mildiou et à la pourriture grise.
- Il est en revanche plus sensible à l'oïdium et il est particulièrement sensible à l'esca.
- Ce cépage est également sensible aux acariens et aux vers de la grappe.

Potentialités technologiques

- Les grappes du Verdejo sont de taille moyenne et compactes.
- Les baies sont également moyennes, à saveur simple, avec une pellicule épaisse, très pruinée et une pulpe juteuse. Elles conservent une bonne acidité pendant la maturation.
- Les moûts et les vins de cette variété sont relativement sensibles à l'oxydation.
- Les arômes variétaux du Verdejo sont marqués : pomme, poire, agrumes, amande amère, notes anisées et herbe fraîchement coupée.
- Les vins blancs sont aromatiques, frais, nerveux, charpentés, équilibrés, ronds et aptes au vieillissement.
- Le Verdejo peut donner des vins de grande qualité.
- En cas de sous-maturité, les vins peuvent en revanche avoir un goût herbacé.



Faire du Vin



Raisin blanc



Pepins



0 - 1000m



Maturation demi/tardive



Production moyenne/bas