

# MOURVEDRE N.

Documento aggiornato al: 13/11/2024, 02:08. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 22-7-2023

**Origine : JUMILLA – MURCIA – SPAGNA**

VCR 231

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Sper. Vivai Coop. Rauscedo-Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2016-2018

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Vigoria: media

Fertilità: inferiore alla media

Produttività: media o leggermente inferiore

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo: di forma conica, di media dimensione, mediamente compatto
- 🍇 Acino: dimensioni leggermente superiori allo standard, sferoide, con buccia spessa di colore nero-blu.



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	0,86
Oidio	0,90

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	4,27
Numero grappoli/ceppo	13,73
Peso medio grappolo (g)	311
Peso medio acino (g)	2,33
Peso legno potatura (g/ceppo)	993
Indice di Ravaz	4,3

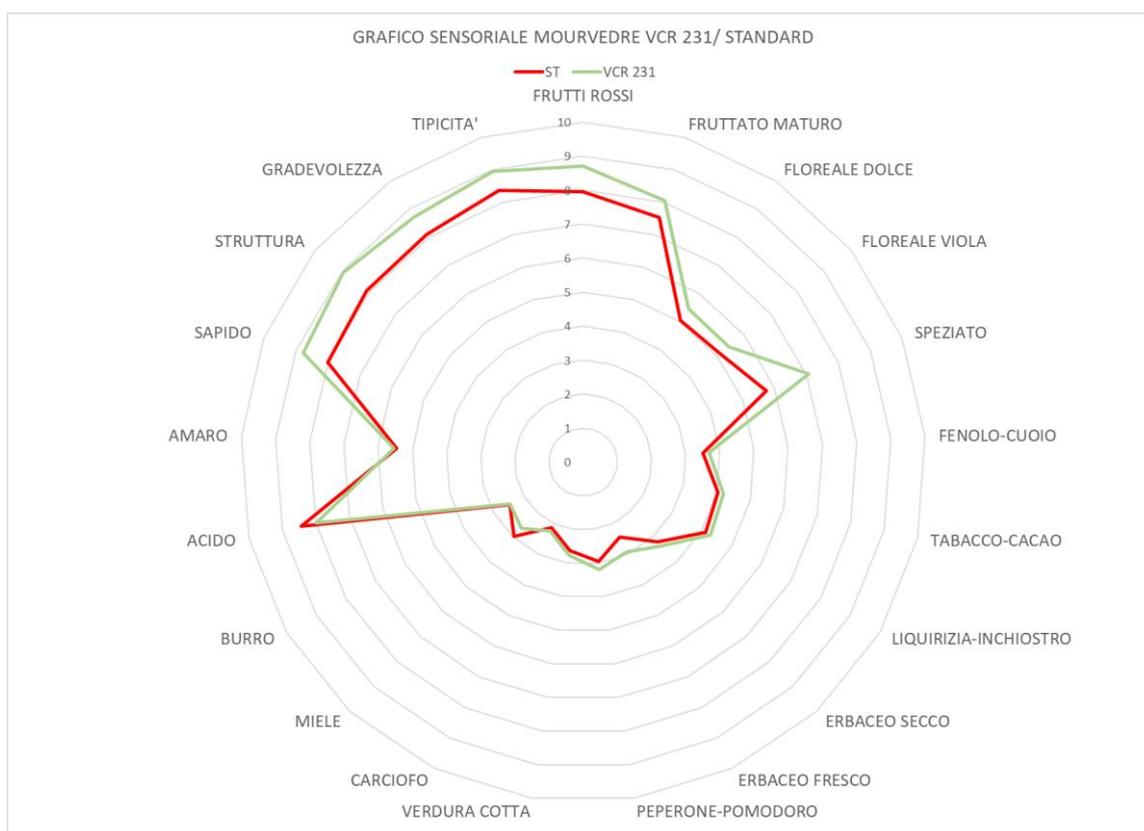
	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO*</b>	Zuccheri (° Brix)	21,7
	pH	3,45
	Acidità totale (g/l)	6,1
	Ac. Tartarico (g/l)	5,50
	Ac. Malico (g/l)	3,55
	Antociani totali (mg/l)	628
	Polifenoli totali (mg/l)	1784

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

Il vino ottenuto dalle uve del biotipo selezionato presenta grado alcolico ed estratto superiore allo standard; il contenuto polifenolico è ottimo e superiore alla media, garantendo una colorazione rosso rubino molto intensa. Al naso risulta equilibrato e segue, marcadone leggermente i profumi, il profilo organolettico della varietà; in particolare mostra eleganti note speziate, con sentori di liquirizia. Al palato è molto gradevole, pieno e con un'ottima struttura superiore allo standard.



---

## ***ATTITUDINE ENOLOGICA***

---

Grazie ad un estratto elevato e a una complessità polifenolica importante si adatta bene alla produzione di vini da medio e lungo invecchiamento, interessante sia come vino in purezza che in blend con altre varietà rosse.

---

## ***ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE***

---

La varietà richiede terreni con un'equilibrata dotazione di Mg e K, per non incorrere in fenomeni di carenza; predilige suoli profondi e calcarei, che garantiscano un adeguato apporto idrico, ma teme i ristagni, anche per brevi periodi. Le temperature al momento della maturazione devono essere elevate per favorire l'accumulo di zuccheri nelle uve.