

# Chenin Blanc



## Ampelografía

### Sumidad:

*Apertura extremidad* Completamente abierto

*Pelos postrados de la extremidad* Pigmentación media  
Densidad media-densa

### Pámpano:

*Color entrenudo* Verde con rayas rojas en la cara dorsal  
Verde en la cara ventral

*Color nudo* Verde con rayas rojas en la cara dorsal  
Verde con rayas rojas en la cara ventral

*Densidad pelos tumbados* Baja en nudos  
Baja en entrenudos

### Hoja joven:

*Intensidad antociánica de las 6 hojas terminales* Débil

*Densidad pelos tumbados* Densa entre nervios  
Media sobre nervios

### Hoja adulta:

*Tamaño del limbo* Medio

*Forma del limbo* Pentagonal-orbicular

*Número de lóbulos* Cinco

*Disposición lóbulos del seno peciolar* Poco abierto

*Hinchazón del haz* Media

*Perfil en sección transversal* Forma de V

*Profundidad y disposición de los lóbulos de los senos laterales superiores* Profundidad media con lóbulos cerrados

*Pigmentación del haz* Fuerte

*Densidad pelos tumbados entre nervios principales* Media

*Densidad de pelos erguidos sobre nervios principales* Media

*Longitud y densidad de pelos sobre el pecíolo* Pecíolo ligeramente más corto que el nervio central con densidad nula o muy baja de pelos tumbados

*Forma y longitud de dientes* Dientes con ambos lados convexos de longitud cortos y con relación longitud-anchura pequeña



# Chenin Blanc



## **Racimo:**

<i>Tamaño</i>	Medio-grande
<i>Compacidad</i>	Compacto
<i>Longitud pedúnculo</i>	Corto

## **Baya:**

<i>Tamaño</i>	Pequeña
<i>Uniformidad tamaño</i>	Uniforme
<i>Color Epidermis</i>	Verde-amarilla
<i>Forma de perfil</i>	Circular-elíptica ancha
<i>Separación pedicelo</i>	Difícil
<i>Grosor piel</i>	Media
<i>Pigmentación pulpa</i>	Ausente o muy débil
<i>Consistencia pulpa</i>	Blanda
<i>Suculencia pulpa</i>	Muy jugosa
<i>Sabores particulares</i>	Ninguno
<i>Formación pepitas</i>	Bien formadas

## **Sarmiento:**

<i>Color</i>	Marrón oscuro
<i>Relieve superficie</i>	Asurcado

## **Fenología:**

**Época de desborre:** muy precoz a precoz

**Época de maduración:** media

## **Aptitudes agronómicas:**

- Sensible a las heladas primaverales. Vinos alcohólicos y con acidez total alta.
- Conservación larga.
- Sensible a oídio y resistente al black-rot.
- Productividad variable.

## **Potencial enológico:**

- Vinos alcohólicos y con acidez total alta, afrutados (melocotón, albaricoque, avellana).
- El vino, con uva poco madura es ácido. Se elaboran vinos muy secos a muy dulces.
- Conservación larga.

