

Mouratón

Sinonimias: Juan García. Negra. da.



Ampelografía

Sumidad:

Apertura extremidad Completamente abierta

Pelos postrados de la extremidad Pigmentación nula-débil
Densidad media-alta

Pámpano:

Color entrenudo Verde en la cara dorsal
Verde en la cara ventral

Color nudo Verde en la cara dorsal
Verde en la cara ventral

Densidad pelos tumbados Nula o muy débil en el nudo
Nula o muy débil en el entrenudo

Hoja joven:

Intensidad antociánica de las 6 hojas terminales Débil-media

Densidad pelos tumbados Densa

Hoja adulta:

Tamaño del limbo Medio

Forma del limbo Pentagonal

Número de lóbulos Cinco

Disposición lóbulos del seno peciolar Poco abierto en V

Hinchazón del haz Débil-media

Perfil en sección transversal Alabeado

Profundidad y disposición de los lóbulos de los senos laterales superiores Profundidad superficial con lóbulos cerrados

Pigmentación del haz Nula

Densidad pelos tumbados entre nervios principales Baja

Densidad de pelos erguidos sobre nervios principales Nula

Longitud y densidad de pelos sobre el pecíolo Nula o muy baja

Forma y longitud de dientes Dientes con ambos lados rectilíneos de longitud medianos y con relación longitud-anchura media



Mouratón



Racimo:

Tamaño	Mediano
Compacidad	Medio-compacto
Longitud pedúnculo	Muy corto

Baya:

Tamaño	Mediana
Uniformidad tamaño	Uniforme
Color Epidermis	Azul negra
Forma de perfil	Esférica
Separación pedicelo	Difícil
Grosor piel	Fina
Pigmentación pulpa	No coloreada
Consistencia pulpa	Blanda
Suculencia pulpa	Muy jugosa
Sabores particulares	Ninguno
Formación pepitas	Presentes

Sarmiento:

Color	Marrón amarillento
Relieve superficie	Estriado

Fenología:

Época de desborre: tardío

Época de comienzo de envero: tardío

Aptitudes agronómicas:

- Planta vigorosa, entre semierguido y horizontal.
- Fertilidad media-alta. Producción media, racimo entre pequeño y mediano.
- Medianamente resistente a sequía, adaptada para terrenos profundos y arcillosos. Se adapta a poda corta y poda larga.
- Sensible a oídio y botrytis.

Potencial enológico:

- Vinos alcohólicos, color granate con tonos de picota, ligeramente aromático con olor a frutas del bosque, acidez alta, la estabilidad del color es escasa y el paso de boca es un poco ligero.
- La vocación de los vinos de Mouratón es vinos jóvenes para consumo en el año. Se podría emplear para rosados o mezclar con variedades de mayor cuerpo como la Bastardillo, Rufete, Tempranillo o Cabernet Sauvignon para elaborar vinos de crianza con mucha personalidad.

