



## Cabestrel N



### Nombre de la variedad en Francia

Cabestrel

### Origen

Esta variedad fue obtenida por el INRA en los años '70 y procede de un cruce entre el Cabernet-Sauvignon y el Mourvèdre.

### Sinonimia

No existe ningún sinónimo oficialmente reconocido en Francia, ni en los demás países de la Unión Europea para esta variedad.

### Datos reglamentarios

En Francia, el Cabestrel está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2014, en la lista A y está clasificado.

### Uso

Variedad de uva de vino.

### Evolución de las superficies cultivadas en Francia



### Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven con ribete carmíneo, que presenta una densidad moderada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde con zonas bronceadas, con una densidad media a elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de color verde o con estrías rojas,
- a las hojas adultas pentagonales con cinco lóbulos, con senos laterales profundos con fondo en V y presencia ocasional de un diente en el fondo, un seno peciolar en V cerrado o con lóbulos superpuestos, dientes largos en relación a su base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo brillante, plano, con hinchazón leve y, en el envés del limbo, una densidad baja a media de pelos tumbados y una densidad nula de pelos erguidos,

- a las bayas de forma redondeada.

## Perfil genético

Microsatélite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Alelo 1	137	223	239	172	188	248	238	233	239
Alelo 2	149	238	249	186	188	262	262	243	239

## Fenología

Época de desborre: 18 días después de la variedad Chasselas.

Época de maduración: tardía, 3ª época.

## Aptitudes para el cultivo y agronómicas

El Cabestrel es una variedad con una fertilidad media y una producción moderada pero regular. Su porte es semi-guideo. Puede ser un poco sensible a las carencias de magnesio.

## Sensibilidad a las enfermedades y a las plagas

El Cabestrel no presenta sensibilidad particular al mildiu ni al oídio, pero se muestra un poco sensible a la podredumbre gris. Por el contrario, se muestra sensible a los cicadélidos de la vid.

## Potenciales tecnológicos

Los racimos de Cabestrel son de tamaño mediano, alargados y poco o moderadamente compactos. Las bayas son pequeñas a medianas, de sabor ligeramente herbáceo, con un pellejo fino y una pulpa blanda muy jugosa. Los mostos poseen un potencial alcohólico moderado y una acidez adecuada. Los vinos tintos elaborados con el Cabestrel son armoniosos. Poseen un bonito color, muy intenso y que se conserva con el envejecimiento. Los taninos están presentes pero son poco astringentes y, desde el punto de vista aromático, poseen dominantes empironeumáticas, de especias, cacao y pequeños frutos rojos. El Cabestrel también puede ofrecer unos rosados de buena calidad.

## Selección de clones en Francia

El único clon autorizado de Cabestrel lleva el número 1192.

## Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centro de Recursos Biológicos de la Vid de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro | Montpellier, Marseillan, Francia.

## Descripción de clones autorizados en Francia

N° de Clon	Identidad y disponibilidad		Datos agronómicos		Datos tecnológicos	
	Origen	Selección	Fertilidad	Nivel de producción	Contenido en azúcares	Potencial de color
	Año de autorización	Referencias agronómicas	Peso de los racimos	Vigor	Acidez total	Estructura tánica
	Superficie de multiplicación (año)		Tamaño de las bayas	Sensibilidad a la podredumbre gris	Intensidad aromática	Aptitudes enológicas
1192	Hérault	IFV - INRA				
	2013	Languedoc-Rosellón				
						vinos típicos de la variedad

ENTAV  INRA®



Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la [Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

