

Dégustation des vins du programme Valovitis



BERDOMENEL B

Paramètres sur vin fini 2018

Degré	Acidité totale	pH	IPT
12,7	4,4	3,12	6

Origine: Ariège, descendant du Savagnin

Synonyme : Berdanel

Production :

- Date de vendange : 18/09/2018
- Poids total : 1kg/pied

Caractéristiques : maturité 2^{ème} époque, bonne acidité



BOUYSSOLET B

Origine : Haute-Garonne, croisement intra-spécifique naturel Savagnin et Plant de Cauzette

Production : peu productif et à tailler long de préférence

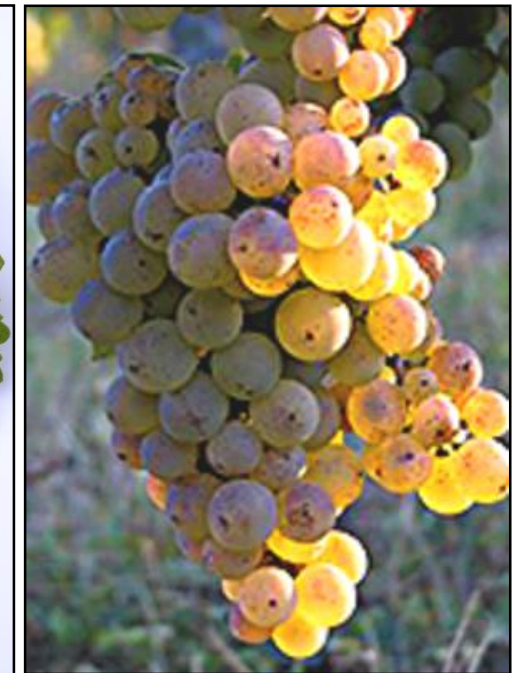
- Date de récolte : 27/09/2018
- Poids : 3kg/pied

Caractéristiques : vigoureux, port dressé, tardif

Sensible : carence potassique, (maladies du bois ?)

Paramètres sur vin fini 2018

Degré	Acidité totale	pH	IPT
12,3	4,3	2,95	7,5



MANSENG VERT

Origine : Pyrénées Atlantiques

Production : fertile, petites baies, grappes lâches, maturité tardive

- Date de vendange : 01/10/2018
- Poids : 3,8 kg/pied

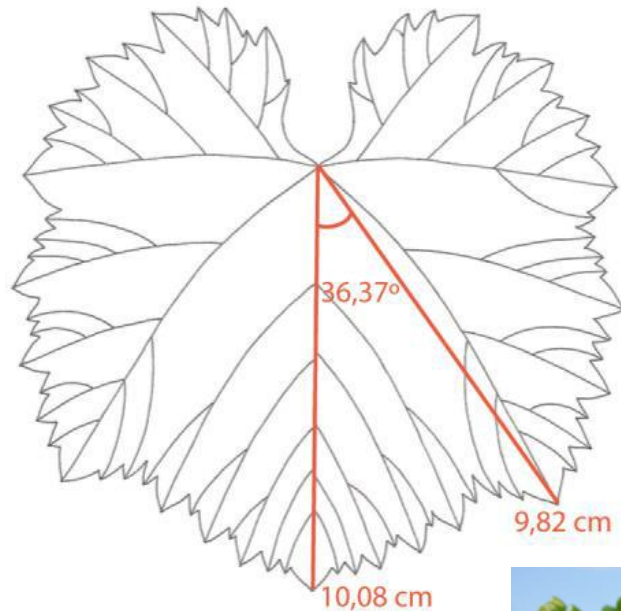
Caractéristiques : maturité tardive, forte acidité et potentiel alcoogène élevé

Paramètres sur vin fini 2018

Degré	Acidité totale	pH
13,55	6,9	3,23



OLIVANA



Fuente: Misión Biológica de Galicia-CSIC

Descripción ampelográfica

- **Pámpano joven:** Abierto. Sin pigmentación antociánica y vellosidades.
- **Hoja adulta:** Tamaño medio. Limbo pentagonal. Vellosidades en el envés.
- **Racimo:** Forma cónica. Longitud y compacidad media.
- **Baya:** Forma esférica. Color verde-amarillo. Piel de grosor medio.
- **Pulpa:** Sin pigmentación y con pepitas bien formadas.

Características agronomiques

- **Sensibilidad aux maladies/carences:** Faible
- **Vigueur:** Elevée
- **Epoque de maturité:** Cycle court, 1ère 15zaine de septembre
- **Rendement:** Elevé

	2016	2017
Fechas de vendimia	06/9	29/8
Producción kg/cepa	7,4	8,0
Peso del racimo g	430	349
Peso 100 bayas g	231	158
n. de bayas por racimo	157	195
n. racimos por cepa	17,3	32,0

Caractéristiques œnologiques

	2016	2017
Azúcares reductores (g/l)	1,40	4,20
Grado alcohólico (%v/v)	15,57	15,27
Extracto seco total	22,10	25,00
Acidez total (ác. tartárico) (g/l)	6,80	6,70
Acidez volátil (ác. acético) (g/l)	0,62	0,63
pH	3,11	3,27
Ácido málico (g/l)	0,80	1,00
Dióxido de azufre total (mg/l)	34,00	62,00
Dióxido de azufre libre (mg/l)	5,00	12,00
Potasio (mg/l)	502,00	711,00
Intensidad de color	0,15	0,09
IPT (Abs 280 nm)	6,30	5,70

- Conforme à l'AOP d'Aragon.
- Acidité et teneur en alcool élevées
- Convient pour les vins blancs à degré d'alcool élevé et équilibré ou les vins doux.

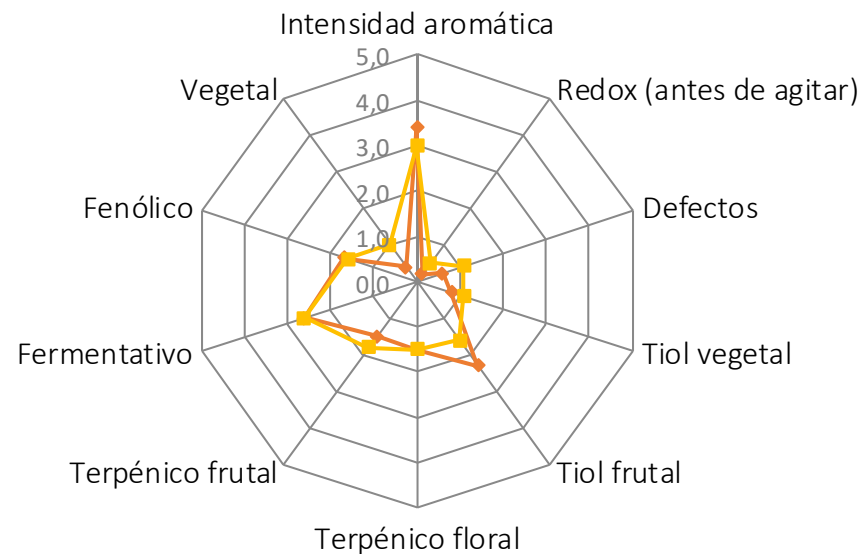
Fuente: Laboratorio Agroambiental del Gobierno de Aragón.

OLIVANA

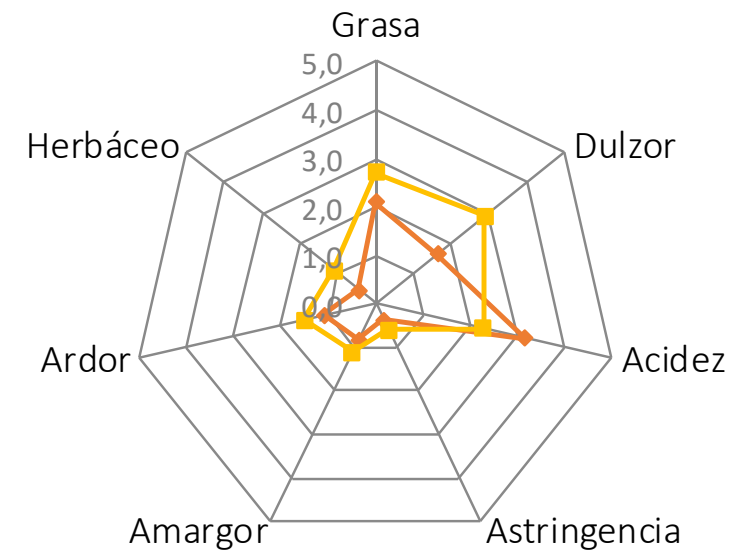
Características oenológicas

- Estabilidad sensorial de la variedad
- **Arômes** : fermentaire fruité et thiols d'intensité moyenne.
- **Bouche** : grande acidité qui équilibre le degré d'alcool élevé.

Nariz



Boca



OLIVANA B

- ✓ Variedad bien adaptada a elevadas altitudes
- ✓ Elevada producción, grado y acidez – Variedad singular
- ✓ Potencial para la producción de vinos blancos con graduación elevada y equilibrados o para vinos blancos dulces.

GROS VERDOT N

Paramètres sur vin fini 2018

Degré	Acidité totale	pH	IPT	IC
14,1	4,7	3,6	14	0,9

Origine : Bordeaux. Apparenté au Petit Verdot

Synonymes: Verdot Colon, Gros Verdau, Plant de Palus, Herre, Herranet

Production : productif en taille longue

- Date de vendange : 1/10/2018
- Poids : 1,45 kg/pied

Caractéristiques : Tardif, productif, riche en tanins



BEQUIGNOL N

Origine : Vallée de la Garonne,
descendant du Savagnin

Production:

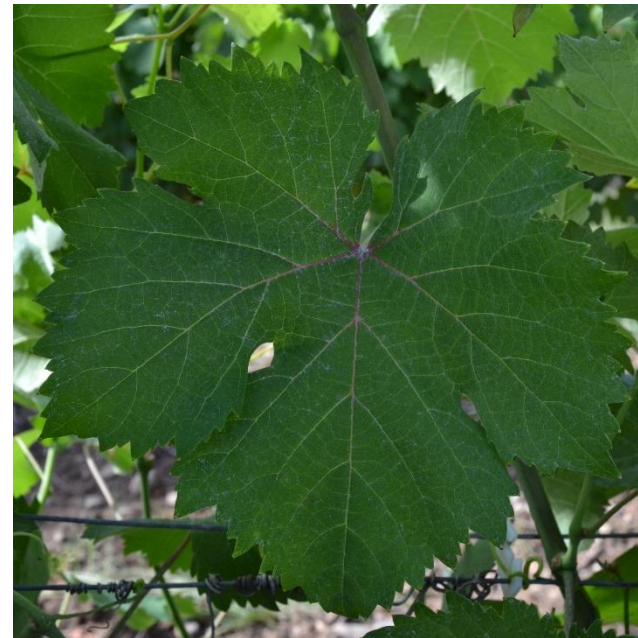
- Date de vendange : 26/09/2018
- Poids : 3,28 kg/pied

Caractéristiques : léger en couleur
et en tanins, fruité

Sensibilités : maladies du bois

Paramètres sur vin fini 2018

Degré	Acidité totale	pH	IPT	IC
12,5	3,5	3,27	8	0,8



ROUGETTE N

Origine : Haute Garonne, Fronton

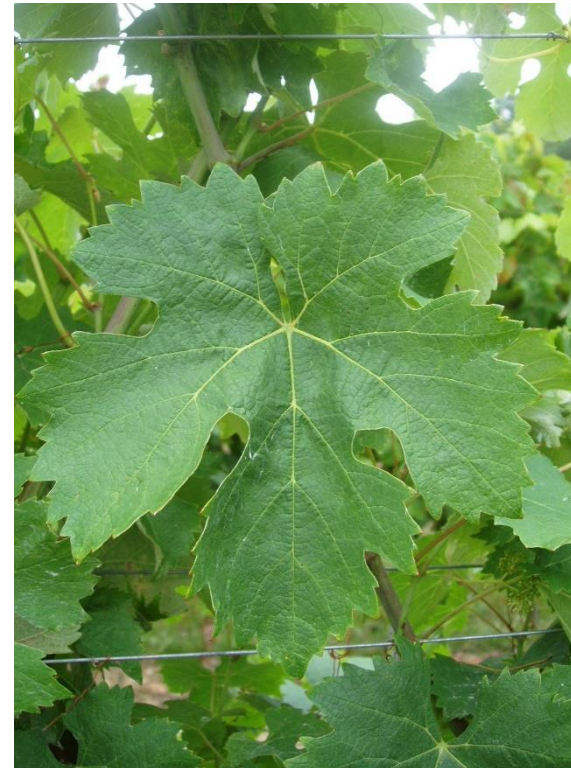
Production

- Date de vendange : 26/09/2018
- Poids : 1,28 kg/pied

Caractéristiques : Cépage tardif, peu coloré, pour les rosés, profil fruité frais

Paramètres sur vin fini 2018

Degré	Acidité totale	pH	IPT	IC
13	3,6	3,5	7,4	0,4



BENICARLO N

Origine : Espagne

Production : irrégulière

- Date de vendange : 07/09/2017
- Poids : 2,7 kg/pied

Caractéristiques : vigoureux et très fertile

Maturité : 3^{ème} époque tardive

Grappe : moyenne à grosse

Sensibilité : mildiou ++

Paramètres sur vin fini 2017

Degré	Acidité totale	pH	IPT	IC
11,5	4,8	2,96	10	0,4



CALITOR N

Origine : Provence

Production : productif et fertile, peut être conduit en taille courte

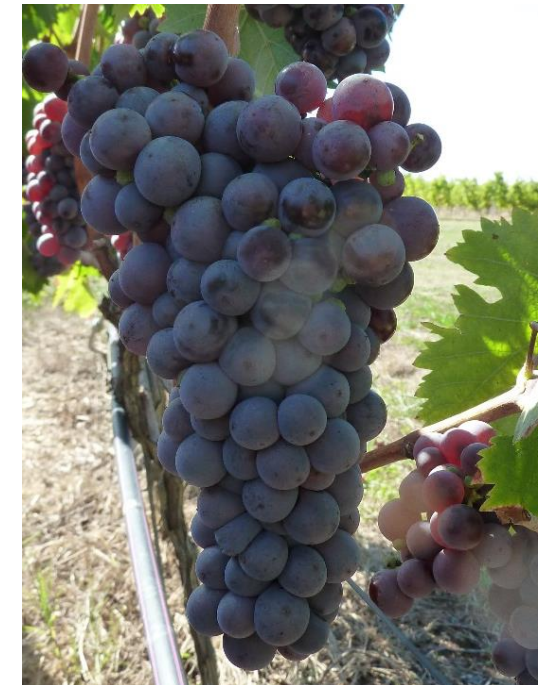
- Date de vendange : 07/09/2017
- Poids : 2,4 kg/pied

Grappe : grosses grappes, léger en couleur et tanins

Sensible : mildiou et pourriture grise

Paramètres sur vin fini 2017

Degré	Acidité totale	pH	IPT	IC
12,1	3,8	3,25	8	0,3



CAMARAOU N

Origine : Jurançon, Béarn

Apparenté au Courbu Noir

Synonymes : Camaras, Camarau, Camaran

Production

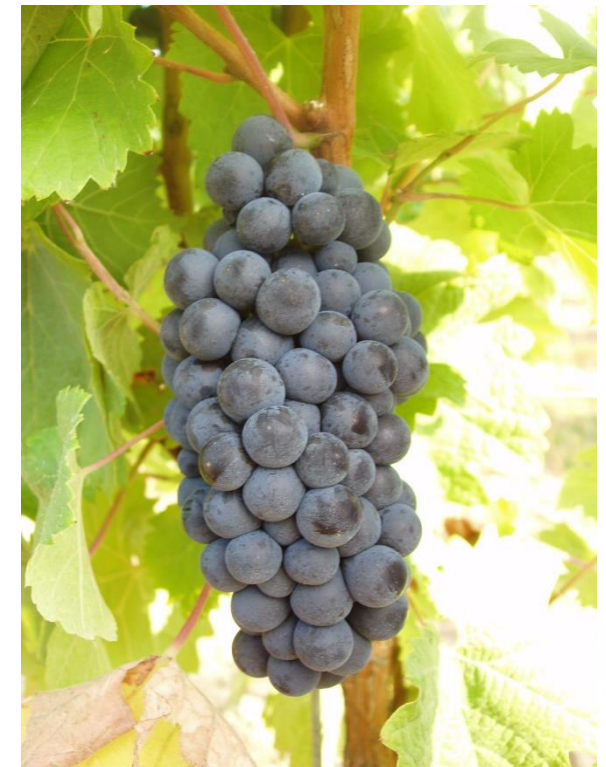
- Date de vendange : 1/10/2018
- Poids : 1,18 kg/pied

Caractéristiques: vigoureux et productif, grappes compactes, de maturité tardive, Sensible au black rot

Potentiel en rotundone intéressant (arômes poivrés intenses)

Paramètres sur vin fini 2018

Degré	Acidité totale	pH	IPT	IC	Anthocyanes
13,6	3,9	3,9	73	20,2	1355



MANCIN N

Origine : Gironde, Dordogne, Pas de relation génétique

Synonymes : Tarnay, Coulant, Coulon-Timbré, Petit Fou, Montau, Pousse-Debout

Production :

- Date de vendange : 28/09/2018
- Poids : 1 kg/pied

Caractéristiques : productif en guyot, production régulière, peu sensible à l'oïdium

Paramètres sur vin fini 2018

Degré	Acidité totale	pH	IPT	IC	Anthocyanes
14,6	34,1	3,76	86	31	1418



NÉGRAL

Origine : : Lot, Corrèze (?).
Croisement naturel entre Fer et Prunelard.

Synonymes : Estronc, Vermeil, Morot

Production

- Date de vendange : 01/10/2018
- Poids : 5,3 kg/pied

Caractéristique :

Potentiel en rotundone intéressant

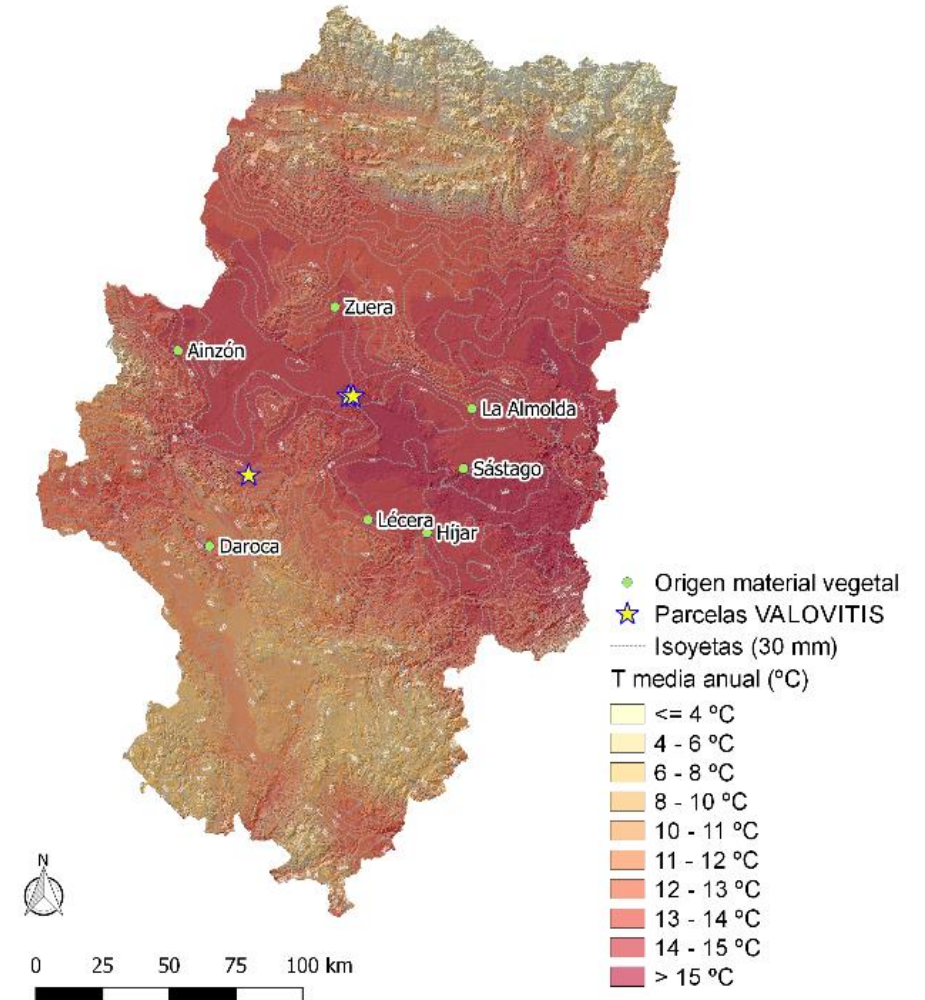
Paramètres sur vin fini 2018

Degré	Acidité totale	pH	IPT	IC	Anthocyanes
10,8	3,2	3,64	36	4,9	466



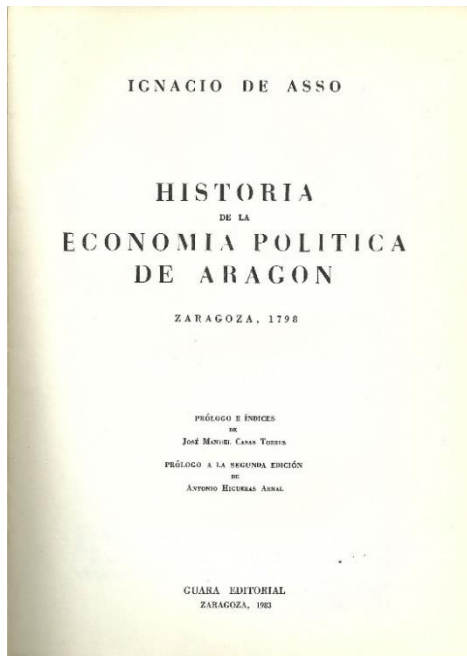
PARREL

- Aragon - Bassin de l'Èbre
- Il est inscrit au registre des variétés commerciales (OEVV).
- Il ne figure pas sur la liste des cépages viticoles de vinification autorisés en Aragon.
- Aparenté au Monastrel



PARREL

REFERENCIA HISTÓRICA:
Variedad descrita por
Ignacio de Asso en 1798.



PERREL, c'est un raisin avec beaucoup de moût, ses vignes sont connues à première vue par la couleur de la feuille et parce que son fruit, vu à une certaine distance, blanchit comme s'il avait de la poudre.



Las demás especies de uvas negras, que sirven principalmente para vino son: el *Crucillon*, que produce el grano negro, apiñado, y algun tanto largo: el *Vidadico*, que se distingue facilmente por su grano grueso, y perfectamente globoso, y porque casi no tiene pedúnculo, de donde nace la dificultad de cortar el racimo sin desperdiciar muchos granos: el *Perrel* es una uva mui mostosa y blanda. Sus cepas se conocen à primera vista por el color de la hoja, y porque su fruto visto desde cierta distancia blanquea como si estubiese cubierto de polvillo. La *Garnacha* tiene dos variedades: una de racimos pequeños, y grano menudo de un color brillante, y otra de granos mayores, cuyo color tira à violado.



PARREL

Características agronómicas

- **Sensibilidad aux maladies/carences:** tolérance à l'oïdium
- **Vigueur:** Très forte
- **Epoque de maturité:** 2^{ème} 15zaine de septembre
- **Rendement:** élevé
-

Vins conformes à l'AOP d'Aragon.

Faible degré

Bonne acidité

pH moyen-élevé

Acide malique moyen-élevé

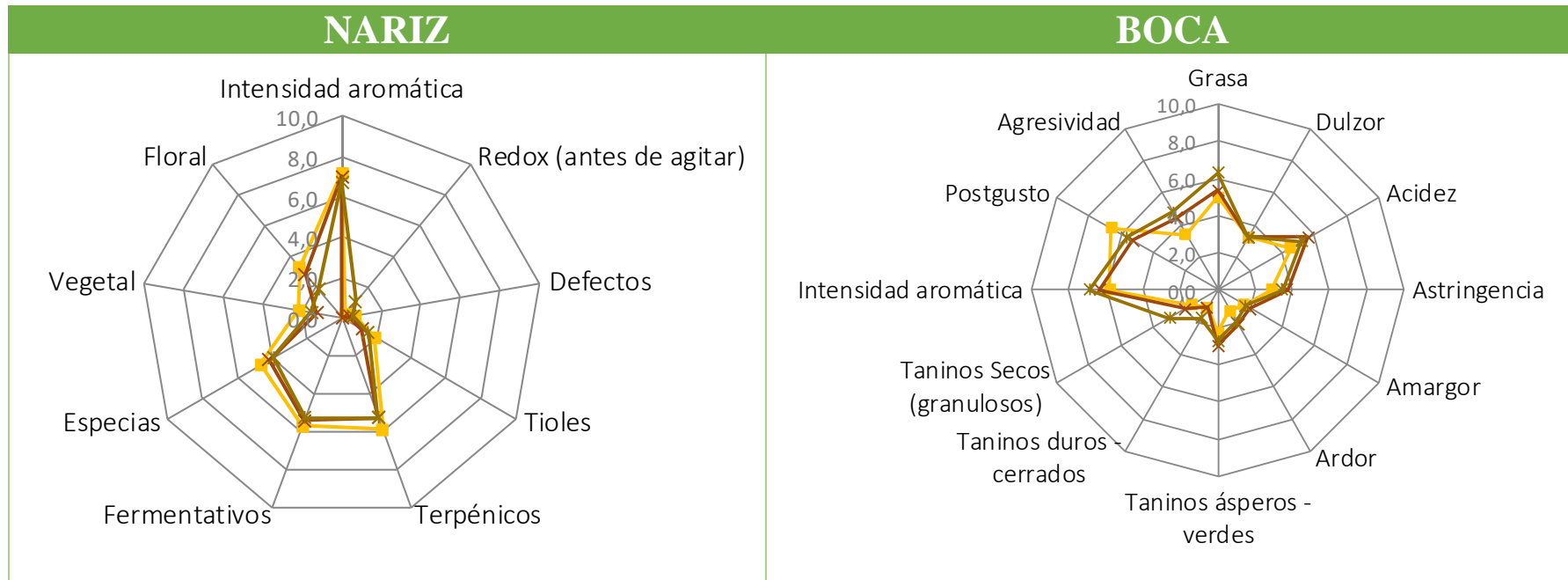
Couleur adéquate

	2016	2017
Fechas de vendimia	26/9	22/9
Producción kg/cepa	11,7	4,0
Peso del racimo g	586	411
Peso 100 bayas g	171	248
n. de bayas por racimo	170	165
n. racimos por cepa	20,0	9,6
Azúcares reductores (g/l)	0,80	0,90
Grado alcohólico (%v/v)	13,29	13,49
Extracto seco total	24,00	26,70
Acidez total (ác. tartárico) (g/l)	5,90	5,60
Acidez volátil (ác. acético) (g/l)	0,32	0,46
pH	3,60	3,74
Ácido málico (g/l)	1,30	1,75
Potasio (mg/l)	961,00	1320,00
Dióxido de azufre total (mg/l)	33,00	87,00
Dióxido de azufre libre (mg/l)	5,00	12,00
Intensidad de color	12,43	8,33
IPT (Abs 280 nm)	39,60	34,10

Fuente: Laboratorio Agroambiental del Gobierno de Aragón.

Características enológicas y aromas

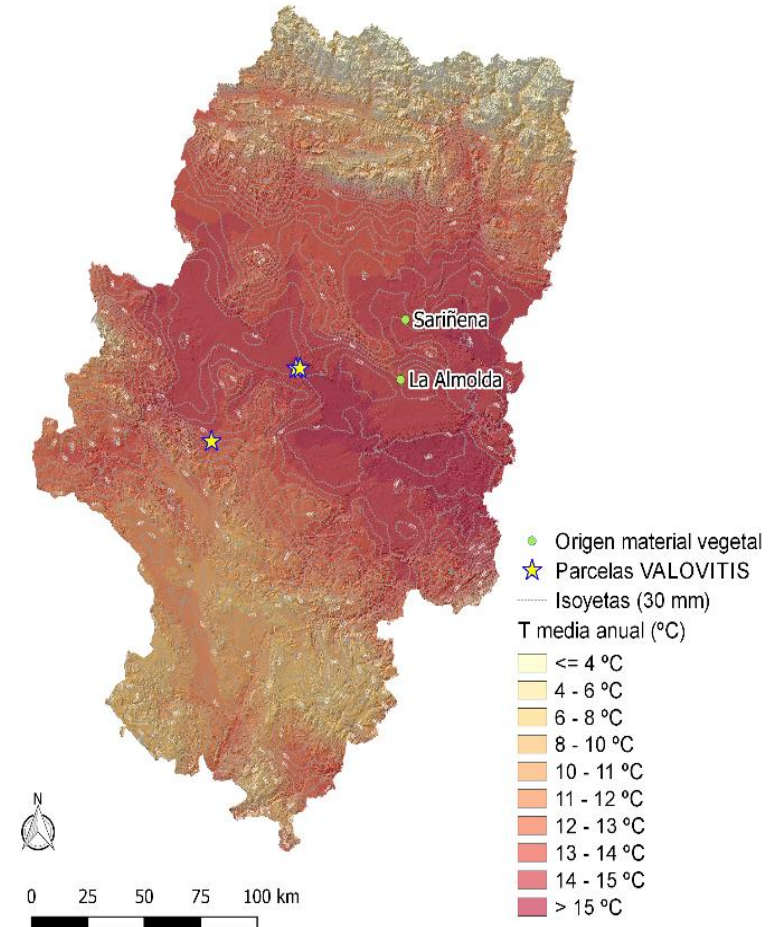
- Stabilité sensorielle
- **Aromes:** terpénique fruité, épicé, fermentaire de bonne intensité
- **Bouche :** intensité aromatique et peu de tanins



- ✓ Cépage adapté à la vallée de l'Ebre
- ✓ Bonne production
- ✓ Vins de belle couleur avec un profil aromatique fruité et épicé

GONFAUS N

- Variété minoritaire située dans la région de Los Monegros. Il a également été trouvé en Murcia, Catalogne, Valencia, Castilla-León et Portugal sous le nom de Ripa.
- Il n'est pas inscrit au registre des variétés commerciales (OEVV).



GONFAUS N

- Sensibilité aux maladies/carences: Faible
- Vigeur: Moyenne
- Epoque de maturité: 1^{ère} époque, 1^{ère} 15zaine de septembre
- Rendement: faible

Vins avec une analyse conforme à ceux décrits dans l'AOP d'Aragon.

Degré Faible-Moyen

Excellente acidité

pH moyen

Faible teneur en acide malique

Couleur et TPI suffisants

Descripción agronomique

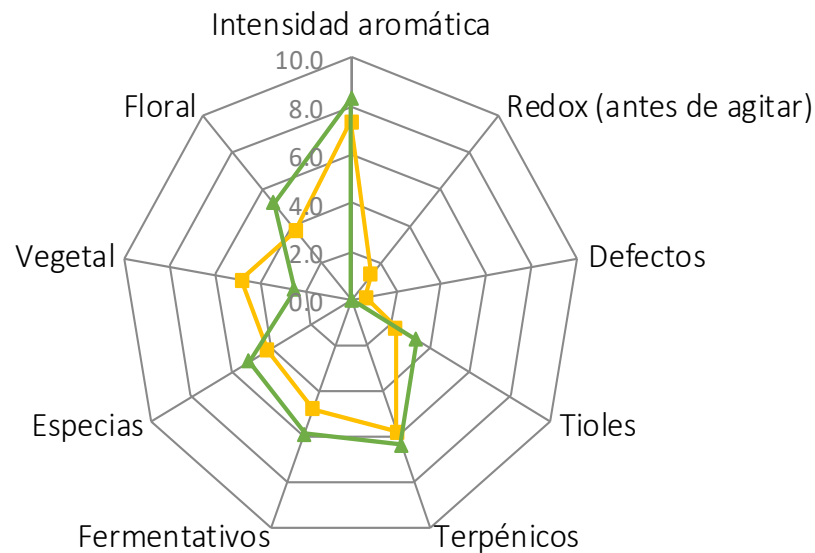
	2016	2017
Fechas de vendimia	20/09	31/08
Producción kg/cepa	0,75	0,50
Peso del racimo g	125	71
Peso 100 bayas g	135	119
n. de bayas por racimo	93	60
n. racimos por cepa	5,0	7,0
Azúcares reductores (g/l)	1,10	1,20
Grado alcohólico (%v/v)	14,90	15,45
Extracto seco total	29,50	30,60
Acidez total (ác. tartárico) (g/l)	6,90	6,90
Acidez volátil (ác. acético) (g/l)	0,46	0,39
pH	3,31	3,43
Ácido málico (g/l)	0,70	1,20
Potasio (mg/l)	690,00	1000,00
Dióxido de azufre total (mg/l)	20,00	49,00
Dióxido de azufre libre (mg/l)	5,00	90,00
Intensidad de color	21,88	17,62
IPT (Abs 280 nm)	58,50	50,00

GONFAUS N

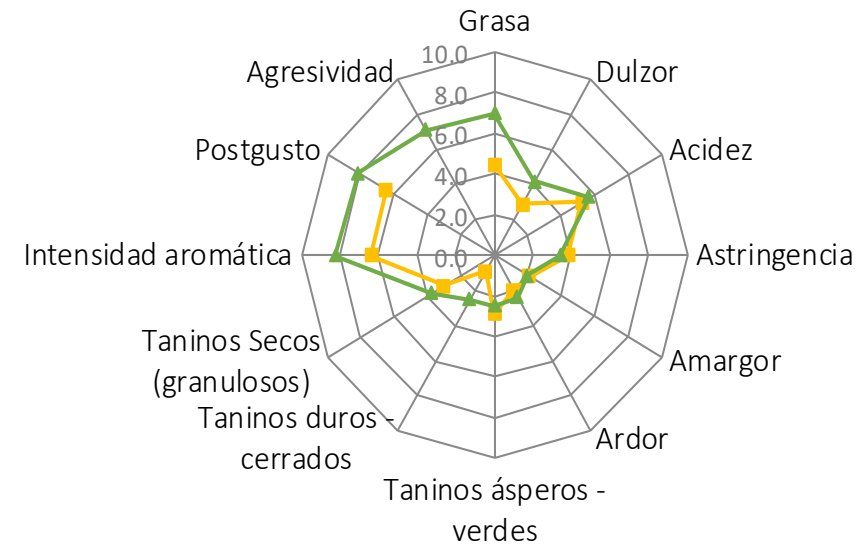
Description œnologique et arômes

- Vins de bonne intensité exprimant des notes terpéniques,
- **Aromes:** forte intensité aromatique, arômes terpéniques et fermentaires , potentiel épicé.
- **Bouche:** acidité, gras et intensité aromatique

Nariz



Boca



GONFAUS N

- ✓ Culture adaptée à la vallée de l'Ebre
- ✓ Faible production
- ✓ Vins bien colorés avec un profil aromatique fruité et épicé. Rond en bouche