

# 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

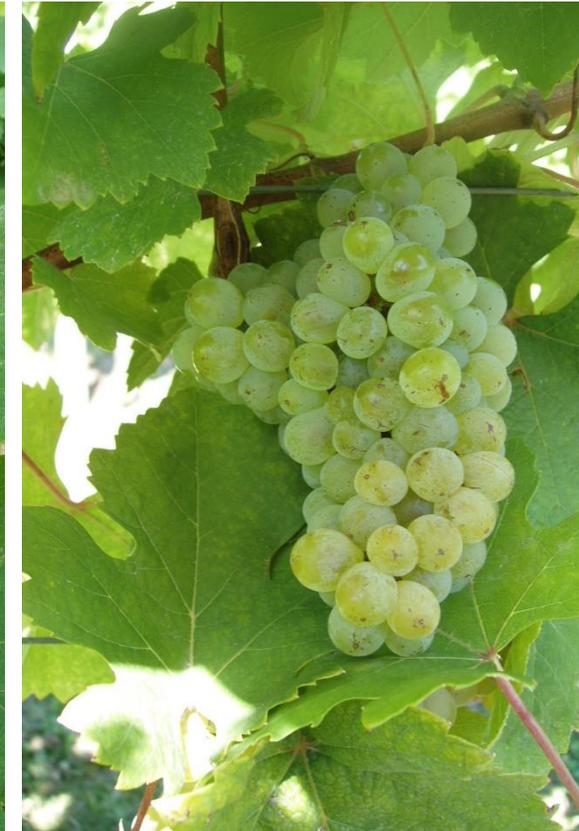
**Origine:** Ariège, descendant du Savagnin

**Synonyme :** Berdanel

**Production :**

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

**Caractéristiques :** maturité 2<sup>ème</sup> 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

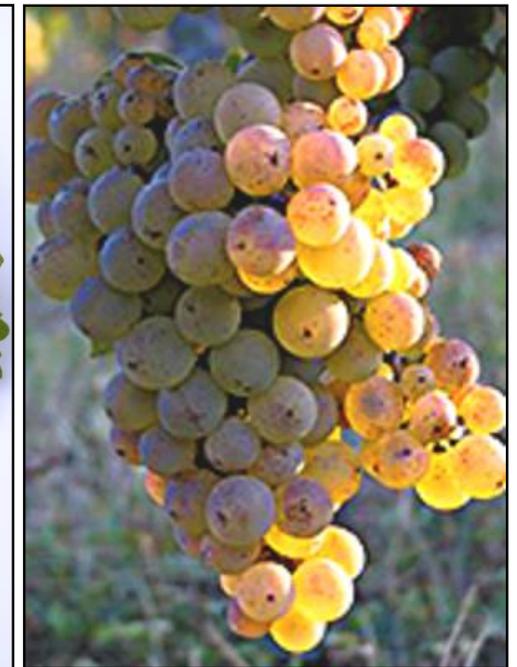
- Date de récolte : 27/09/2018
- Poids : 3kg/pied

**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

Paramètres sur vin fini 2018

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

**Origine** : Pyrénées Atlantiques

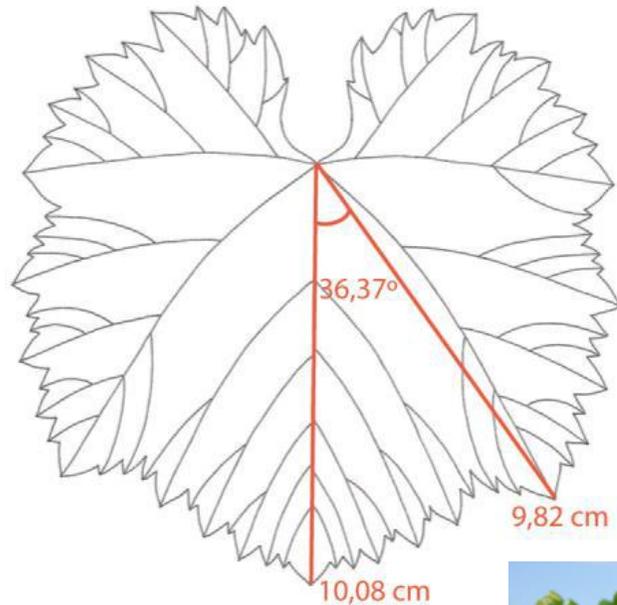
**Production** : fertile, petites baies, grappes lâches, maturité tardive

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

**Caractéristiques** : maturité tardive, forte acidité et potentiel alcoogène élevé



# 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

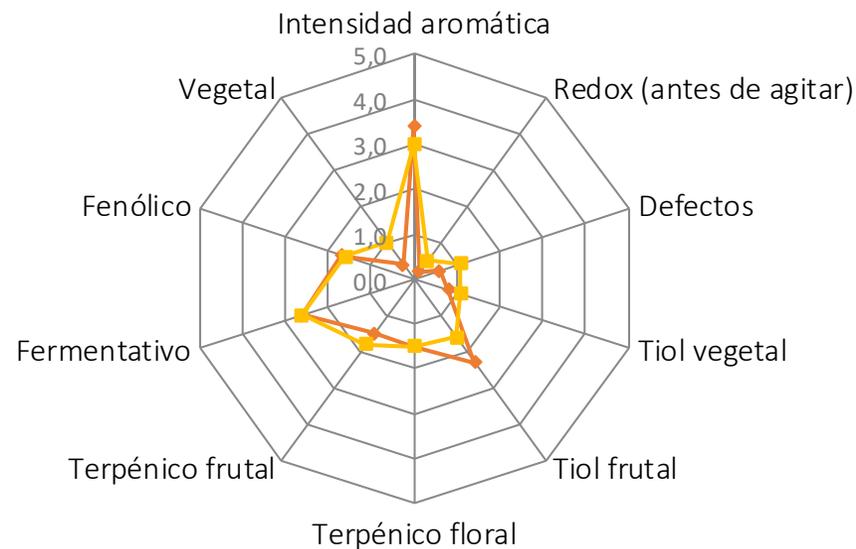
- Conforme à l'AOP d'Aragon.
- Acidité et teneur en alcool élevées
- Convient pour les vins blancs à degré d'alcool élevé et équilibré ou les vins doux.

**Fuente:** Laboratorio Agroambiental del Gobierno de Aragón.

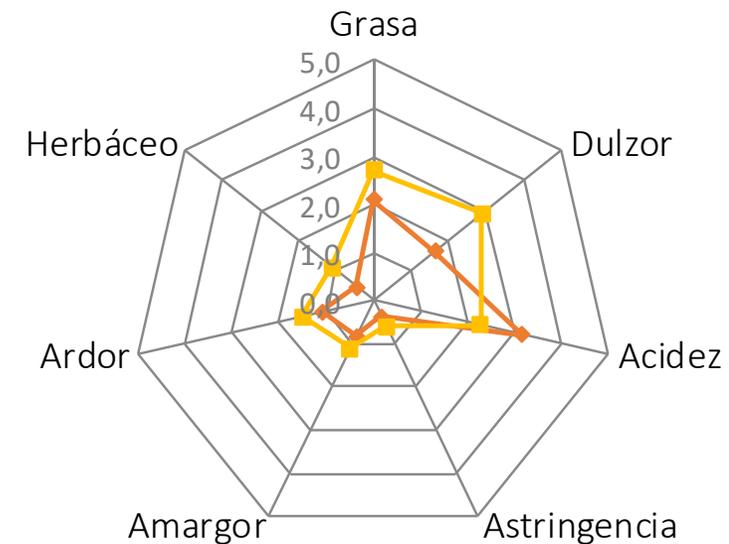
## Características oenológicas

- 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:

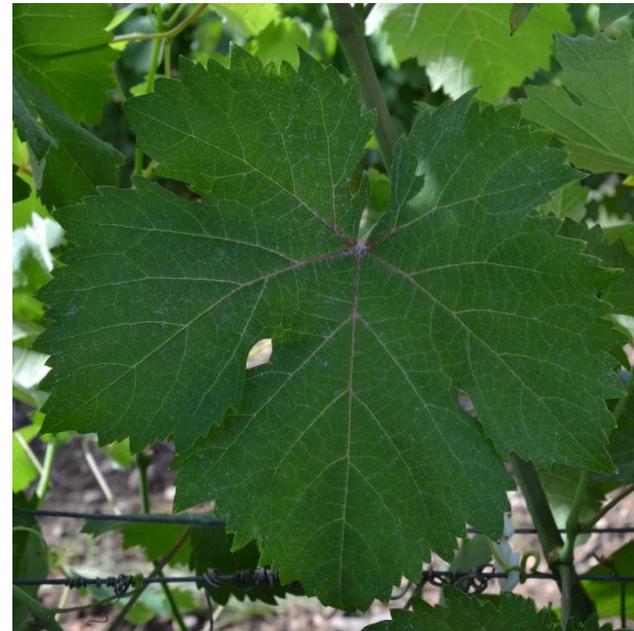
- Date de vendange : 26/09/2018
- Poids : 3,28 kg/pied

**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

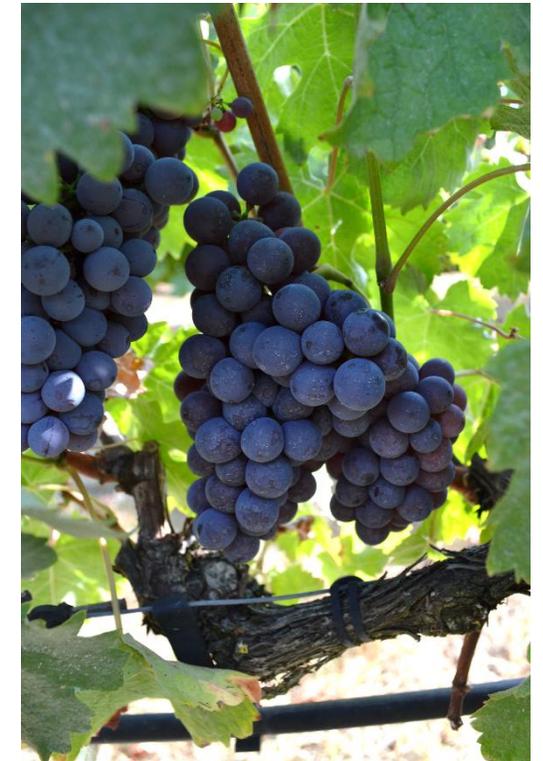
## Production

- 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

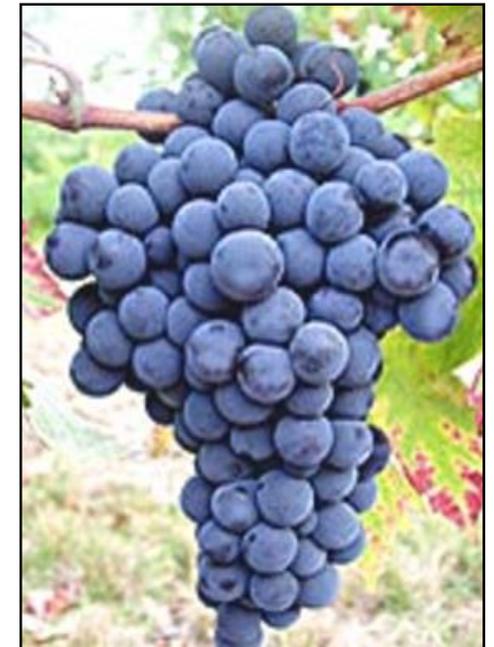
**Maturité** : 3<sup>ème</sup> époque tardive

**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

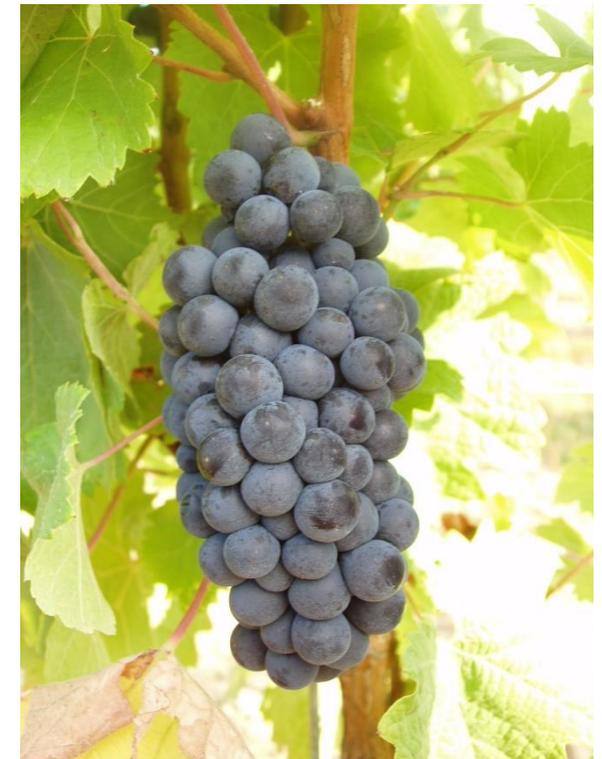
- Date de vendange : 1/10/2018
- Poids : 1,18 kg/pied

**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

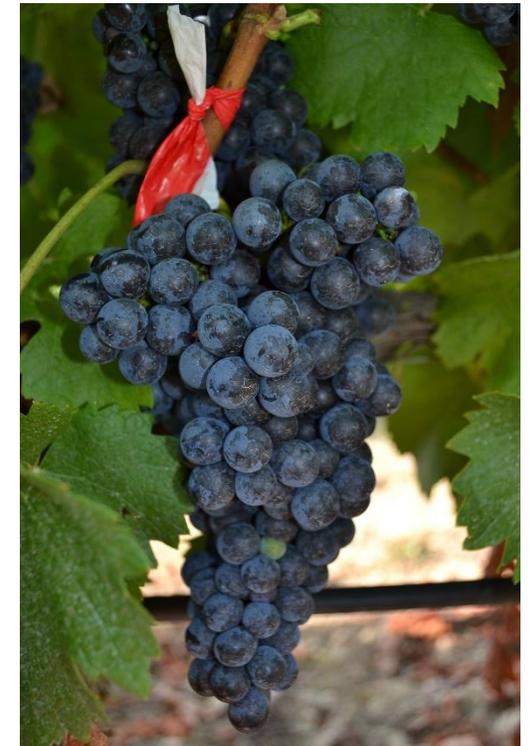
- Date de vendange : 01/10/2018
- Poids : 5,3 kg/pied

## Caractéristique :

Potentiel en rotundone intéressant

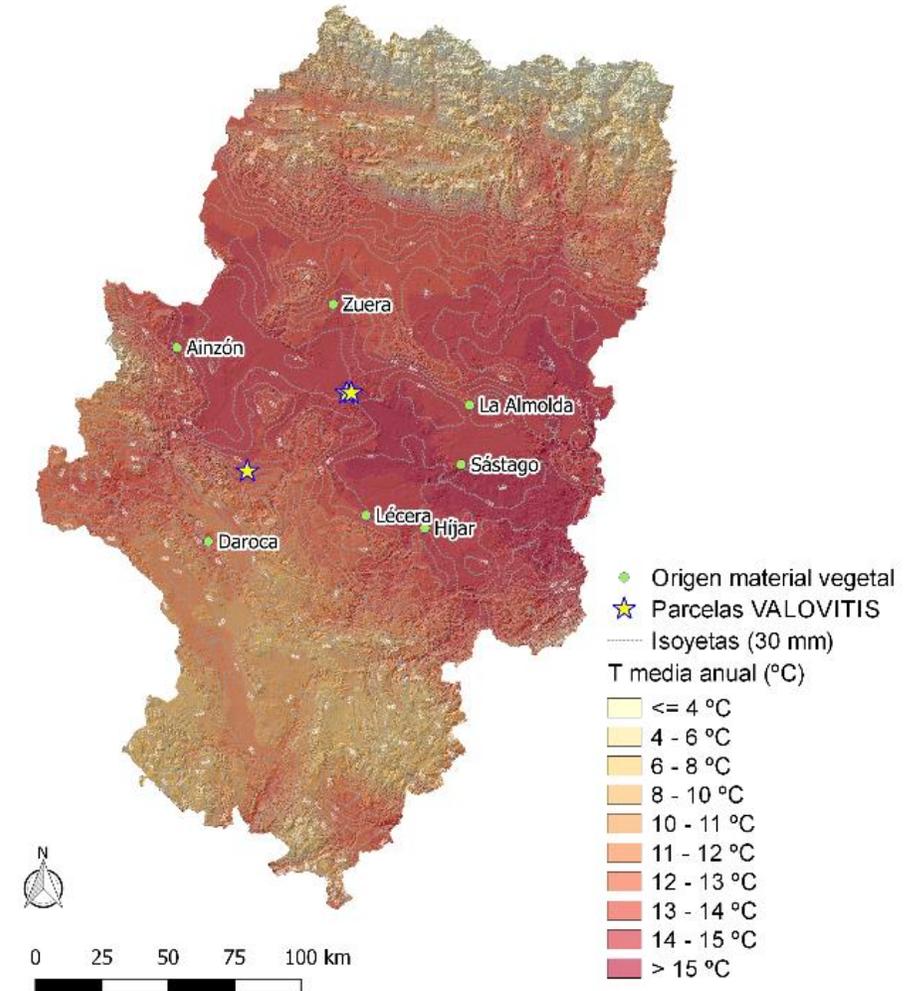
## Paramètres sur vin fini 2018

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



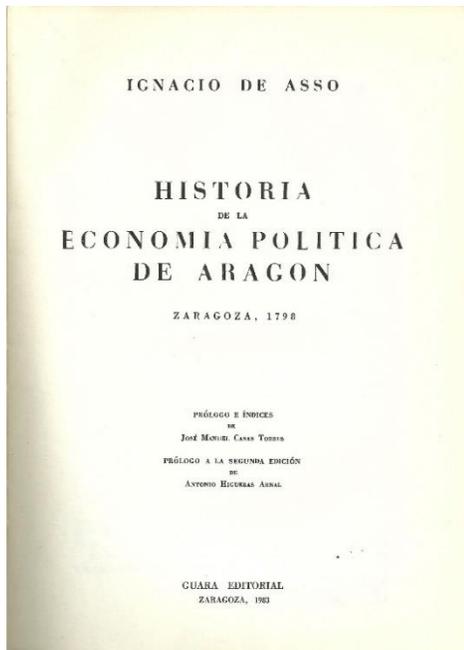
# PARREL

- 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

- **Sensibilité aux maladies/carences:** tolérance à l'oïdium
- **Vigueur:** Très forte
- **Epoque de maturité:** 2<sup>ème</sup> 15zaine de septembre
- **Rendement:** élevé
- 

### Vins conformes à l'AOP d'Aragon.

Faible degré

Bonne acidité

pH moyen-élevé

Acide malique moyen-élevé

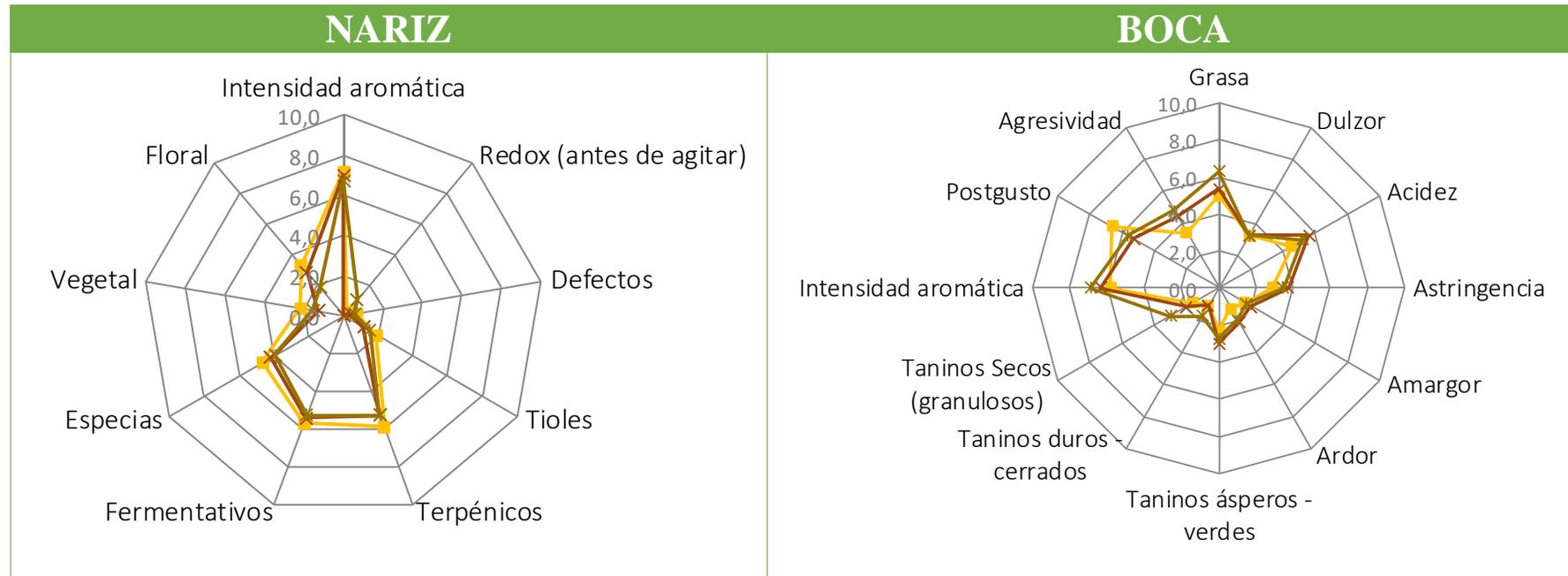
Couleur adéquate

	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

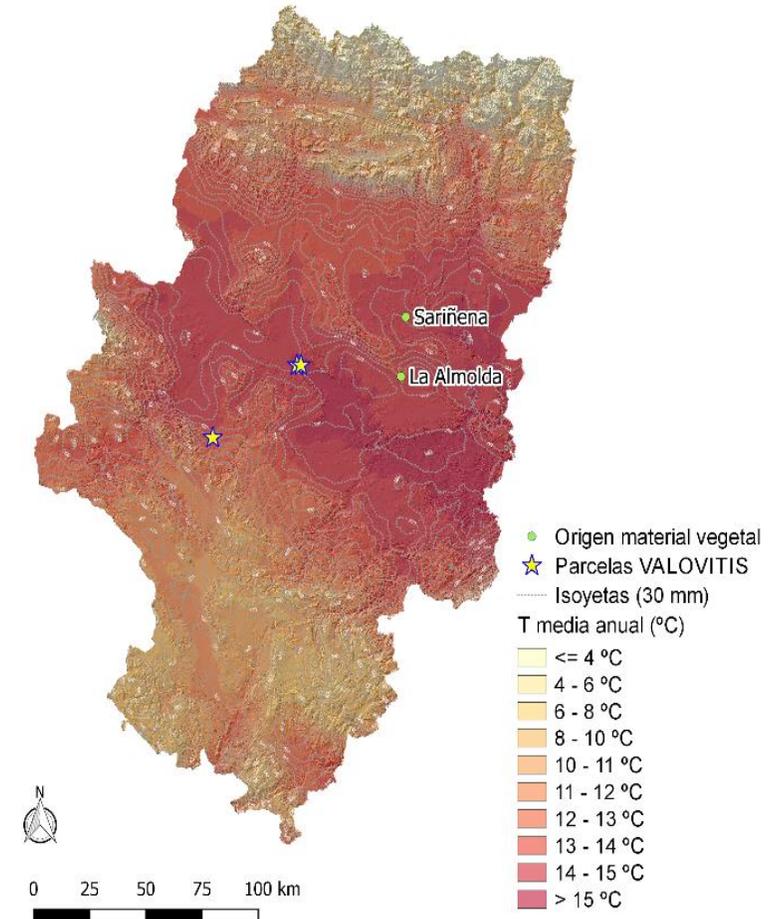
- Stabilité sensorielle
- **Aromes:** terpénique fruité, épicé, fermentaire de bonne intensité
- **Bouche :** intensité aromatique et peu de tanins



- ✓ 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<sup>ère</sup> époque, 1<sup>ère</sup> 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

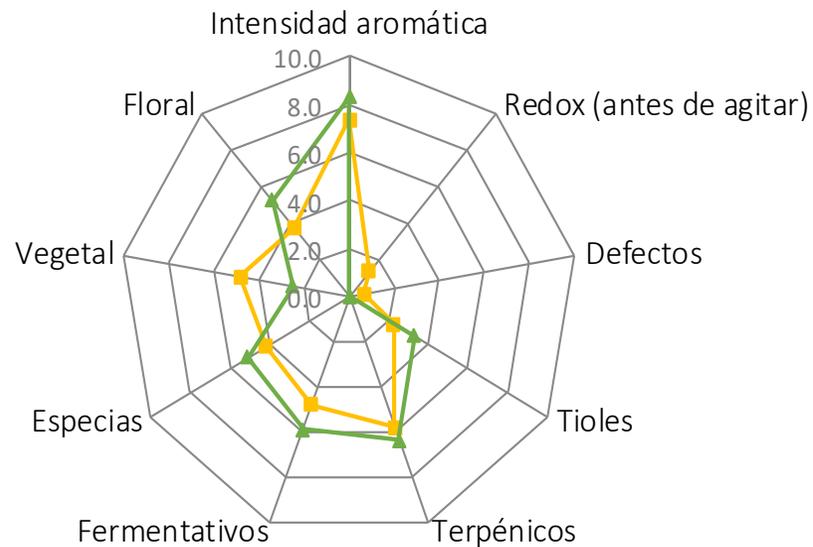
	2016	2017
Fechas de vendimia	20/09	31/08
Producción kg/cepa	0,75	0,50
Peso del racimo g	125	71
Peso 100 bayas g	135	119
n. de bayas por racimo	93	60
n. racimos por cepa	5,0	7,0
Azúcares reductores (g/l)	1,10	1,20
Grado alcohólico (%v/v)	14,90	15,45
Extracto seco total	29,50	30,60
Acidez total (ác. tartárico) (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

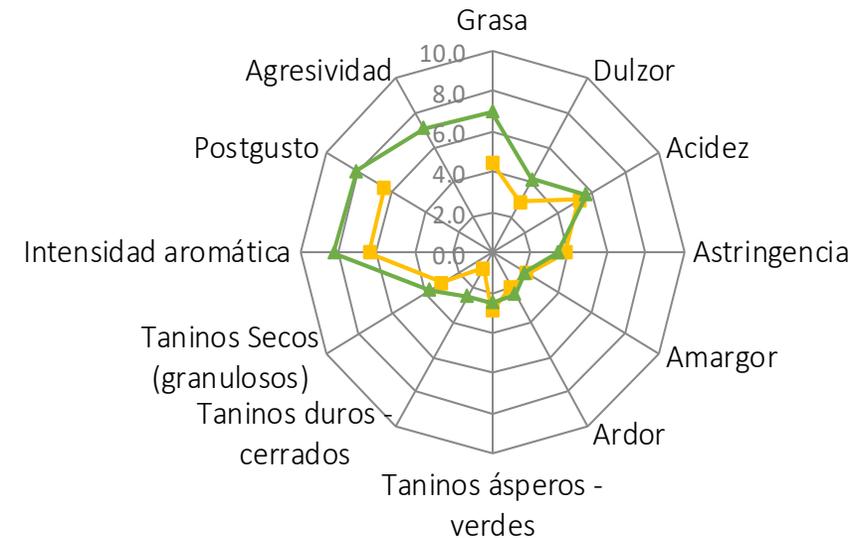
## Description œnologique et arômes

- 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