
Tempranillo blanco

Descripción

_ HOJAS ADULTAS. De talla media, pentagonales y con cinco a siete lóbulos. Posee un seno peciolar poco abierto, en forma de U. Sus lóbulos están superpuestos. El peciolo es corto. Se puede observar una pilosidad de densidad media en el envés y muy alta sobre los nervios. Posee dientes con ambos lados convexos, largos y con relación longitud-anchura elevada.

_ RACIMOS. Medianos, sueltos y con pedúnculo muy corto.

_ BAYAS. Tamaño pequeño-mediano, de forma ligeramente aplastada.

_ PORTE. Semierguido.

Fenología

_ BROTACIÓN. Tardía.

_ MADURACIÓN. Precoz.

_ CICLO. Muy corto.



Características agronómicas

_ VIGOR. Medio-alto.

_ FERTILIDAD. Alta.

_ PRODUCCIÓN. Media.

_ ADAPTABILIDAD Y MANEJO

La variedad Tempranillo blanco surgió como resultado de una mutación natural de una cepa de Tempranillo tinto. Sus diferencias ampelográficas son escasas, a excepción del color de la baya y del tamaño más reducido de la hoja y del racimo. Las dos variedades comparten aptitudes agronómicas.

Las características de su ciclo le otorgan un amplio abanico de adaptación a diferentes entornos vitícolas.

Variedad poco resistente al estrés hídrico y a las temperaturas elevadas. Riegos moderados pueden mitigar problemas asociados a tales circunstancias.

Responde adecuadamente a sistemas de poda corta.

Sensible al viento, lo que aconseja su conducción en espaldera.

Debido a su precoz maduración y a que en las últimas fases de la misma la acumulación de azúcares es muy rápida, conviene no retrasar la fecha de vendimia.

_ SENSIBILIDAD A PLAGAS Y ENFERMEDADES

Manifiesta una sensibilidad muy semejante a Tempranillo tinto respecto a plagas y enfermedades, si bien presenta una baja sensibilidad a botrytis. Muy sensible a acariosis y sensible a polilla de racimo.

Características enológicas

Los vinos de Tempranillo blanco presentan valores elevados de grado alcohólico, acidez total, ácidos tartárico y málico y polifenoles totales, con contenidos más moderados de potasio que en Tempranillo tinto.

El equilibrio entre grado alcohólico, acidez y contenido polifenólico que presenta la convierte en una variedad adecuada, tanto para la elaboración de vinos jóvenes como para vinos destinados a la crianza en barrica.

En experiencias locales, el análisis organoléptico de los vinos de Tempranillo blanco ha sido muy satisfactorio con respecto a variedades tradicionales de Rioja y otras variedades minoritarias. En cata, son vinos de color amarillo-verdoso, con aromas afrutados intensos (plátano, manzana, cítricos, frutas tropicales), florales y terpénicos.

En el paladar son vinos equilibrados, con gran estructura y una persistencia en boca media-larga.

Además de los atributos cualitativos que puede desarrollar, un valor añadido de esta variedad lo constituye su carácter de variedad minoritaria, que le permite aportar personalidad y tipicidad a los vinos blancos de Rioja.