Chenin Blanc



Ampelografía

Sumidad:

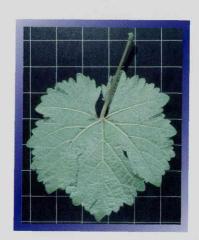
Apertura extremidad	Completamente abierto
Pelos postrados de la extremidad	Pigmentación media Densidad media-densa
Pámpano:	
Color entrenudo	Verde con rayas rojas en la cara dorsal Verde en la cara ventral
Color nudo	Verde con rayas rojas en la cara dorsal Verde con rayas rojas en la cara ventral
Densidad pelos	Baja en nudos

Hoja joven:

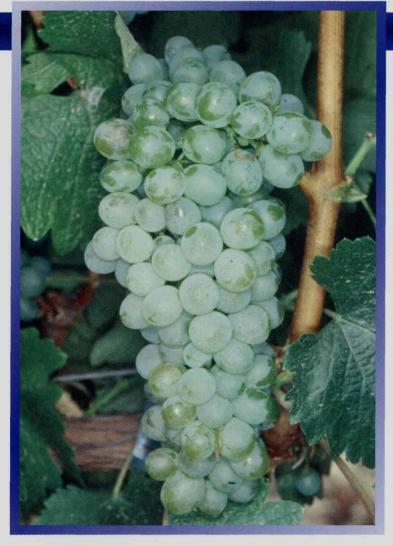
Intensidad antociánica de las 6 hojas terminales	Débil
Densidad pelos tumbados	Densa entre nervios Media sobre nervios
Hain naturba	

Hoja adulta:	
Tamaño del limbo	Medio
Forma del limbo	Pentagonal-orbicular
Número de lóbulos	Cinco
Disposición lóbulos del seno peciolar	Poco abierto
Hinchazón del haz	Media
Perfil en sección transversal	Forma de V
Profundidad y disposición de los lóbulos de los senos laterales superiores	Profundidad media con lóbulos cerrados
Pigmentación del haz	Fuerte
Densidad pelos tumbados entre nervios principales	Media
Densidad de pelos erguidos sobre nervios principales	Media
Longitud y densidad de pelos sobre el pecíolo	Pecíolo ligeramente más corto que el nervio central con densidad nula o muy baja de pelos tumbados
Forma y longitud de dientes	Dientes con ambos lados convexos de longitud cortos y con relación longitud-anchura pequeña





Chenin Blanc



Racimo:

Tamaño	Medio-grande
Compacidad	Compacto
Longitud pedúnculo	Corto
Baya:	
Tamaño	Pequeña
Uniformidad tamaño	Uniforme
Color Epidermis	Verde-amarilla
Forma de perfil	Circular-elíptica ancha
Separación pedicelo	Difícil
Grosor piel	Media
Pigmentación pulpa	Ausente o muy débil
Consistencia pulpa	Blanda
Suculencia pulpa	Muy jugosa
Sabores particulares	Ninguno
Formación pepitas	Bien formadas
Sarmiento:	
Color	Marrón oscuro
Relieve superficie	Asurcado

Fenología:

Época de desborre: muy precoz a precoz

Época de maduración: media

Aptitudes agronómicas:

- Sensible a las heladas primaverales. Vinos alcohólicos y con acidez total alta.
- · Conservación larga.
- Sensible a oídio y resistente al black-rot.
- Productividad variable.

Potencial enológico:

- Vinos alcohólicos y con acidez total alta, afrutados (melocotón, albaricoque, avellana).
- El vino, con uva poco madura es ácido. Se elaboran vinos muy secos a muy dulces.
- · Conservación larga.

