

# Tempranillo N

## Appellation Française

Tempranillo N

## Utilisation

Variété de raisin de cuve

## Phénologie

Epoque de débourrement : 7 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines après le Chasselas.

## Potentialités technologiques

Les grappes sont grosses (allongées) et les baies moyennes. Dans des terroirs favorables, le Tempranillo N permet d'obtenir des vins de qualité, très agréables, bien colorés et charpentés mais manquant d'acidité en zone chaude. La qualité et le degré chutent rapidement lorsque le rendement devient excessif.

## Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage est assez rustique et vigoureux. Il est bien adapté aux conditions méridionales mais ses sarments sont cassants et il est sensible au vent. Son caractère précoce permet d'élargir son aire de culture (zones climatiques plus fraîches) ou de le récolter avant les pluies d'équinoxe. Il est suffisamment fertile pour être conduit en taille courte, mais présente parfois une certaine alternance.

## Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte à très forte densité de poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune,
- aux feuilles adultes pentagonales, de grande taille, de couleur vert bleuté, à cinq lobes, avec le lobe central allongé, un sinus pétiolaire à lobes chevauchants, des sinus latéraux profonds, des dents moyennes à longues à côtés rectilignes, un limbe tourmenté, ondulé entre les nervures près du point pétiolaire ou légèrement gaufré, et à la face inférieure, une densité moyenne de poils dressés sur les nervures, une densité moyenne des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

