

Morrastel N

Origine : Espagne (synonyme = Graciano)



Ampélographie



Feuille vert foncé à trois ou cinq lobes. Sinus pétiolaire à bords chevauchants. Nervures légèrement pigmentées. Limbe bullé. Très velue.



Grappes moyennes à grosses, à baies petites.



signe distinctif

Implantation

Bien adapté aux terroirs séchants

Très bonne résistance à la sécheresse



Adapté CC

Viti

Débourrement : 6j. après Grenache

Maturité : comme le Grenache

Port demi-érigé ; cépage NA

Sensible à l'oïdium

Autres sensibilités particulières : pourriture grise

Potentiel de production moyen



moyen

Œno



Potentiel d'accumulation sucres moyen

Acidité moyenne à forte

Potentiel tannique fort

Vins corsés assez astringents, poivrés, colorés, à degré alcoolique moyen.

Arômes :

**épices
poivre**

Sources

Institut Rhodanien : <https://institut-rhodanien.com/>
Pl@ntgrape : <https://plantgrape.plantnet-project.org/>
IFV, CA84, CA30, CA26, Pierre Galet

Réalisation

Viviane Bécart
Romain Lacroix