

Fiche Technique Xarello B

A partir d'observations effectuées au cours du millésime 2021

Pays d'origine: Espagne
Région: Catalogne
Classé: oui

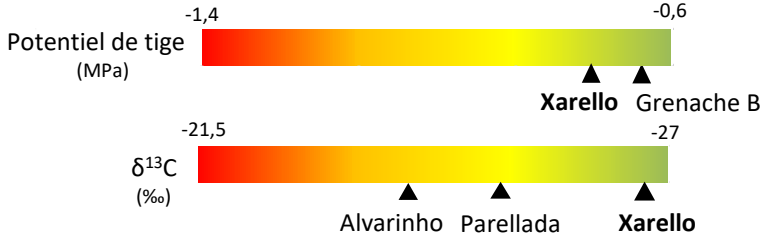
© Groupe ICV



Cépage d'adaptation au changement climatique



Sensibilité à la sécheresse: Faible



$\delta^{13}C$: indicateur de la contrainte hydrique globale de la vigne pendant la maturation



Résilience au gel: Moyenne

Évaluée par le potentiel de remise à fruit post-gel

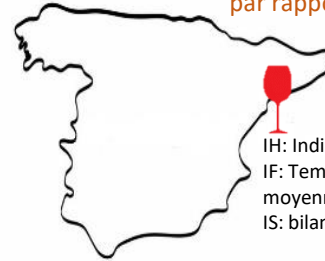


¹nombre de grappes portées par 1 contre-bourgeon, 1 bourillon, 1 bourgeon du vieux bois

Appellation de référence: Cava DO

Caractéristiques climatiques par rapport à Montpellier:

ΔIH : -15°C
 ΔIF : +0,5°C
 ΔIS : +44mm



IH: Indice de Huglin
IF: Température minimale moyenne de Septembre
IS: bilan hydrique adapté de Riou



- ❖ **Débourrement:** 4 jours après le Chasselas B
- ❖ **Maturité:** 3^{ème} époque



- ❖ Vigueur moyenne
- ❖ Port érigé



Fertilité et rendement

Grappes de taille très hétérogène, très grandes en moyenne
Poids≈ 328g

Baies très grandes
Poids≈ 3,4g

Fertilité élevée
1,3 grappes/rameau

Rendement≈ 1,3kg/cep (5,7T/Ha)

classe	Fertilité	P _{grappe} (g)	P _{baie} (g)
Petite/faible	<0,5	<150	<1,5
Moyenne	0,5-1	150-199	1,5-2
Grande/élevée	1,1-1,5	200-250	2,1-2,5
Très grande/élevée	>1,5	>250	>2,5

- ❖ Age des vignes: 4 ans
- ❖ Densité: 4400 cep/Ha



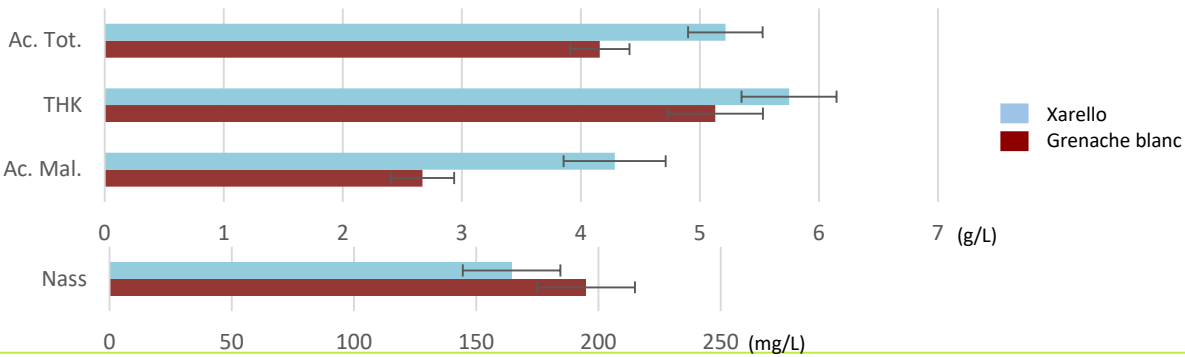
Sensibilité aux maladies

Maladie	Grenache B	Xarello
Mildiou	+++	+
Black-Rot	-	+++
Pourriture grise	+++	-

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Assez tardif
- ❖ Peu sensible à la sécheresse
- ❖ Moyennement sensible au gel

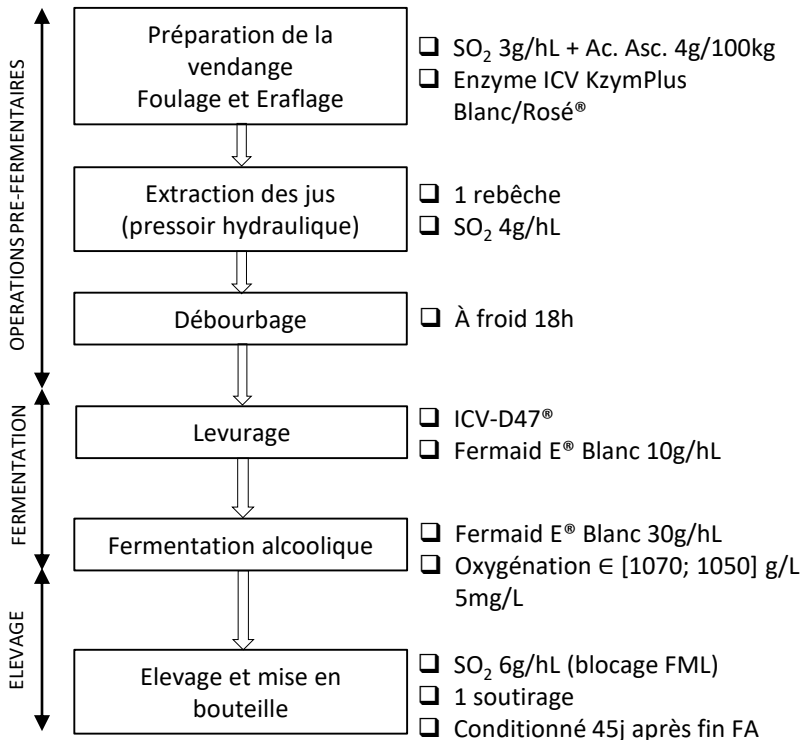
Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



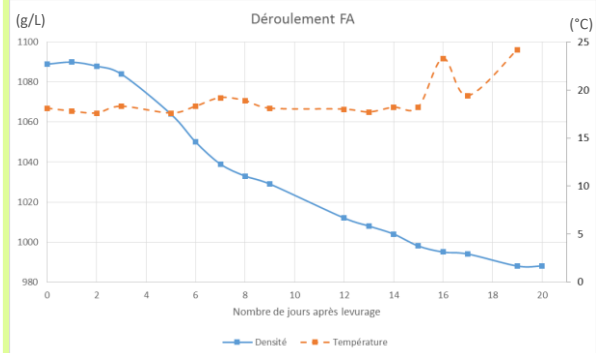
Bilan analytique FFA (vendangé le 13 Septembre 2021)

Sucres (g/L)	TAV (% Vol)	SO ₂ libre (mg/L)	Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /L)	pH	Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /L)	Acide tartrique (g H ₂ SO ₄ /L)	Acide malique (g/l)
<0,5	13,7	28	0,11	3,13	4,95	3,40	2,69

Process: blanc standard (pressurage direct)



Fermentation alcoolique



- ❖ Durée FA: 20 jours
- ❖ T_{moyenne} FA: 18,9°C

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Concentration en acide malique élevée
- ❖ pH bas au regard du degré alcoolique