



K

VARIETADES  
BLANCAS  
AUTORIZADAS  
*en la DOC Rioja*



Gobierno  
de La Rioja

Agricultura, Ganadería  
y Desarrollo Rural



---

*Viura*

*Garnacha blanca*

*Malvasía riojana*

*Tempranillo blanco*

*Maturana blanca*

*Chardonnay*

*Sauvignon blanc*

*Verdejo*

---

---

*El cultivo de variedades blancas ha sido decisivo para el desarrollo vitivinícola de la DOC Rioja, a pesar de sus fluctuaciones a lo largo de la historia. Como referencia, basta considerar que en el siglo XVII la superficie dedicada al cultivo de variedades blancas superaba a la ocupada por las tintas.*

---

---

En la actualidad, y según datos del Consejo Regulador de la DOC Rioja para el año 2008, se cultivan en la Denominación 56.825 ha para la producción de uva tinta, y 4.057 ha para la de uva blanca, superficie que ha disminuido en los últimos veinte años en más del 50% en favor de las variedades tintas.

Conscientes de la situación, las instituciones del vino y el sector vitivinícola en general han manifestado su preocupación por la potencial pérdida de protagonismo del Rioja en el mercado nacional e internacional de vinos blancos. En este contexto, el Plan Estratégico para la DOC Rioja 2005-2020 planteó la necesidad de abrir el abanico de oferta en lo que a vinos blancos se refiere. Para ello se han impulsado tres líneas básicas de actuación:

- 1. El reconocimiento del potencial cualitativo de las variedades blancas tradicionalmente cultivadas en la DOC Rioja: Garnacha blanca, Malvasía riojana y, sobre todo, Viura.
- 2. La introducción de variedades foráneas de reconocido prestigio: Chardonnay, Sauvignon blanc y Verdejo.
- 3. La consideración de dos variedades minoritarias incluidas en proyectos de investigación desarrollados por el Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario y la Universidad de La Rioja, con el mecenazgo del Consejo Regulador de la DOC Rioja: Tempranillo blanco y Maturana blanca.

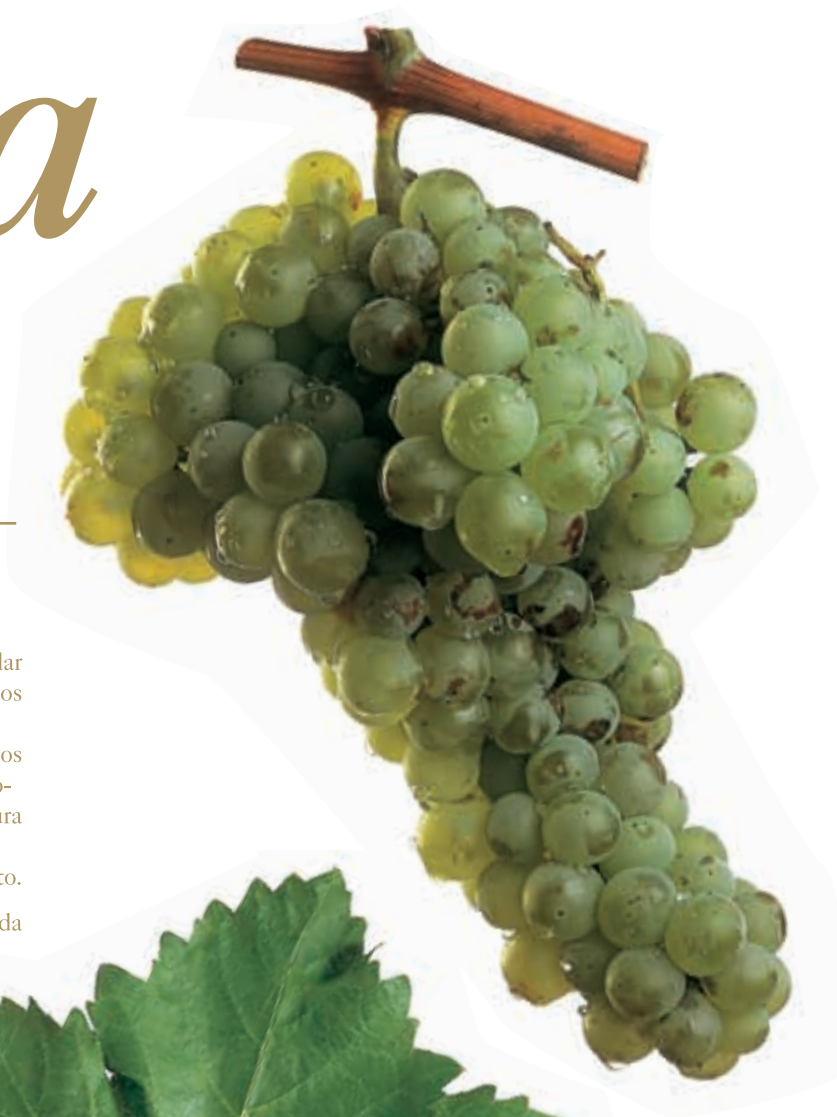
La Orden APA/689/2008, de 8 de marzo, que modificaba el Reglamento de la DOC Rioja, incorporó definitivamente como variedades autorizadas las cinco variedades foráneas y minoritarias reseñadas anteriormente.

La presente publicación pretende contribuir al mejor conocimiento de las variedades que conforman el actual potencial vitícola para la elaboración de vinos blancos de Rioja, y atraer su consideración como herramienta de trabajo en la toma de decisiones. No obstante, se deben tener en cuenta las limitaciones asociadas a la moderada experiencia en alguna de las variedades autorizadas, al efecto modulador que en la expresión de su potencial tienen los factores naturales y culturales, así como a los objetivos que se persiguen con su elaboración.

---

---

# Viura



---

## Descripción

\_HOJAS ADULTAS. Grandes, con cinco lóbulos. Seno peciolar poco abierto o cerrado. La pigmentación antocianica de los nervios es inexistente. El limbo es de color verde claro brillante, arrollado sobre el borde. En el envés encontramos una alta densidad de pelos tumbados. Dientes rectilíneo-convexos de longitud media y con relación longitud-anchura media.

\_RACIMOS. Muy grandes y compactos, con pedúnculo corto.

\_BAYAS. De tamaño mediano a grande, de forma redondeada y hollejo grueso.

\_PORTE. Erguido.

---

## Fenología

\_BROTACIÓN. Media-tardía.

\_MADURACIÓN. Tardía.

\_CICLO. Largo.



## Características agronómicas

\_ VIGOR. Medio-alto.

\_ FERTILIDAD. Alta.

\_ PRODUCCIÓN. Alta.

\_ ADAPTABILIDAD Y MANEJO

Variedad rústica y adaptable, su implantación debe evitarse tanto en lugares frescos y húmedos como en suelos demasiado secos, donde se muestra propensa al *folletage* (desecamiento) y a la senescencia y caída precoz de hojas.

Su elevada fertilidad y altos rendimientos aconsejan sistemas de poda corta.

Variedad sensible al viento. En este sentido, y considerando su vigor, fertilidad y rendimiento, la conducción en espaldera resulta conveniente.

Para conseguir una producción de calidad es importante controlar el rendimiento y el exceso de vigor, limitando todos aquellos factores que lo favorecen: riego y abonado nitrogenado excesivos, marcos anchos de plantación, portainjertos vigorosos... Asimismo, es importante la elección adecuada de la fecha de vendimia y una esmerada elaboración para conseguir vinos de calidad.

\_ SENSIBILIDAD A PLAGAS Y ENFERMEDADES

Muy sensible a podredumbre gris. Sensible a ácaros, oídio, y necrosis bacteriana. Poco sensible a mildiu.

## Características enológicas

La Viura es una variedad polivalente. Según las condiciones de cultivo, permite obtener blancos secos, espumosos e incluso vinos dulces naturales.

Los vinos secos y espumosos son ligeros, agradables, equilibrados en acidez y azúcar y de color pálido. En zonas y condiciones cálidas disminuye su acidez.

Los vinos presentan una baja concentración en potasio, con niveles medios de ácido tartárico y de ácido málico.

Se trata de una variedad en la que predominan los aromas florales (a veces con notas de hinojo) y frutales (manzana), expresando una intensidad aromática media. En ocasiones, su carga aromática se potencia en mezcla con otras variedades.

Los vinos de Viura poseen un nivel bajo de oxidasas, por lo que son muy aptos para la fermentación y crianza tradicional en barrica.





---

# Garnacha blanca

---

## *Descripción*

\_HOJAS ADULTAS. Tamaño medio, pentagonales y con cinco lóbulos. El seno peciolar es abierto, en forma de lira. Las hojas son glabras, con dientes rectilíneos de longitud media y con relación longitud-anchura media.

\_RACIMOS. Tamaño pequeño-mediano, compactos y con pedúnculo muy corto.

\_BAYAS. Medianas, de forma elíptica y hollejo fino.

\_PORTE. Muy erguido.

---

## *Fenología*

\_BROTACIÓN. Precoz-media.

\_MADURACIÓN. Media.

\_CICLO. Medio.





## Características agronómicas

\_ VIGOR. Muy alto.

\_ FERTILIDAD. Alta.

\_ PRODUCCIÓN. Media.

\_ ADAPTABILIDAD Y MANEJO

Procede de una mutación de la variedad Garnacha tinta, compartiendo en gran medida sus características ampelográficas, vitícolas y enológicas, salvo el color del racimo.

Variedad rústica, muy resistente a la sequía. Se adapta a terrenos poco fértiles y pedregosos. Es sensible al exceso de humedad y a condiciones de encharcamiento.

Sensible al corrimiento del racimo, pero en menor medida que la Garnacha tinta.

Se comporta bien en poda corta, obteniéndose producciones satisfactorias.

Bastante resistente al viento.

Suele exteriorizar fácilmente síntomas de carencia de magnesio.

\_ SENSIBILIDAD A PLAGAS Y ENFERMEDADES

Poco sensible a oídio y sensible a excoriosis, mildiu, botrytis y necrosis bacteriana. Sensible a polilla del racimo. Muy poco sensible a ácaros.

## Características enológicas

Esta variedad produce vinos alcohólicos, con acidez media-alta y ricos en extracto. Cultivada en zonas frescas mejora la acidez de sus vinos. Los contenidos de potasio y ácido málico en vino se consideran bajos.

Los vinos de Garnacha blanca son de color amarillo-verdoso, y poseen aromas de intensidad media, con notas florales, afrutadas (cítricos, manzana) y herbáceas. En boca son ligeros, ácidos y con persistencia media.

Presenta un alto contenido de oxidasas que aconseja una esmerada elaboración para evitar oxidaciones precoces.

Sus vinos pueden participar en mezclas con otras variedades blancas, o bien se utilizan en la elaboración de vinos monovarietales.

Asimismo, se emplea para producir vinos dulces naturales y vinos rancios de color dorado, grasos y amplios, que se consumen como vinos de postre.



---

# Malvasía riojana

---

## Descripción

\_HOJAS ADULTAS. Grandes, pentagonales-orbiculares y con cinco lóbulos. Presenta unos característicos lóbulos medios, casi tan largos como el lóbulo apical. El seno peciolar es muy abierto. La pigmentación del haz es nula o muy débil. Posee dientes con ambos lados convexos, largos y con una relación longitud-anchura de media a grande.

\_RACIMOS. Grandes, compactos y con pedúnculo de longitud media.

\_BAYAS. Medianas a grandes, redondeadas y de hollejo grueso.

\_PORTE. Erguido.

---

## Fenología

\_BROTACIÓN. Media-tardía.

\_MADURACIÓN. Tardía.

\_CICLO. Medio-largo.



## *Características agronómicas*

\_ VIGOR. Medio.

\_ FERTILIDAD. Alta.

\_ PRODUCCIÓN. Muy alta.

\_ ADAPTABILIDAD Y MANEJO

Variedad propia de climas secos, que vegeta bien en terrenos altos y ventilados. No soporta terrenos muy húmedos o encharcados.

Su elevada fertilidad y altos rendimientos aconsejan sistemas de poda corta.

Es importante controlar el rendimiento y el exceso de vigor, limitando todos aquellos factores que lo favorezcan (riego y abonado nitrogenado excesivos, marcos anchos de plantación, portainjertos vigorosos...).

\_ SENSIBILIDAD A PLAGAS Y ENFERMEDADES

Muy sensible a los ataques de botrytis. Sensible a oídio y mildiu.

## *Características enológicas*

Esta variedad produce vinos de color amarillo-pajizo, agrídulces, aromáticos y untuosos.

Posee un alto contenido en oxidasas, por lo que resulta frecuente que el color del vino vire a tonos dorados.

Los vinos de Malvasía riojana presentan un grado alcohólico medio, contenidos moderados de potasio y bajos de ácido málico, mientras que el nivel de ácido tartárico resulta relativamente elevado.

Su especial aroma primario posibilita elaborar vinos blancos afrutados. Con las precauciones necesarias para evitar los excesos de oxidación, es apreciada para la elaboración de vinos de crianza.

Asimismo, se pueden elaborar a partir de la variedad Malvasía riojana vinos dulces y licorosos.

Tradicionalmente, la variedad Malvasía ha sido cultivada en asociación con la Viura, por la similitud de su comportamiento agronómico y la complementariedad de sus vinos.



---

# 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.



---

# *Maturana blanca*

---

## *Descripción*

\_ HOJAS ADULTAS. Pequeñas, enteras, redondeadas y con pecíolo muy corto. Poseen escasa pilosidad. Dientes con ambos lados convexos, de longitud corta y con relación longitud-anchura pequeña.

\_ RACIMOS. Tamaño muy pequeño, compacidad media y con pedúnculo muy corto.

\_ BAYAS. De tamaño pequeño y de forma elíptica. Hollejo fino.

\_ PORTE. Erguido.



---

## *Fenología*

\_ BROTACIÓN. Precoz

\_ MADURACIÓN. Precoz.

\_ CICLO. Corto.

## *Características agronómicas*

\_ VIGOR. Medio-alto.

\_ FERTILIDAD. Muy alta.

\_ PRODUCCIÓN. Media.

\_ ADAPTABILIDAD Y MANEJO

Es una variedad bastante rústica que prefiere suelos arcilloso-calizos y bien expuestos.

Como consecuencia de las fechas precoces de brotación, los riesgos de heladas primaverales habrán de ser tenidos en cuenta.

Su elevada fertilidad permite la utilización de sistemas de poda corta.

Sensible al viento. Esta circunstancia, unida a su vigor, aconseja la conducción en espaldera, aprovechando las ventajas de su porte erguido.

Sensible a los golpes de sol, por lo que sería recomendable un manejo cuidadoso de la vegetación, evitando la exposición excesiva de los racimos.

\_ SENSIBILIDAD A PLAGAS Y ENFERMEDADES

Alta sensibilidad a botrytis, aunque al vendimiarse en fechas bastante tempranas este riesgo se ve reducido en gran medida. Menos sensible a mildiu y oídio.

## *Características enológicas*

La variedad Maturana blanca produce vinos con grado alcohólico elevado, compensado con altos niveles de acidez total y bajos pH, debidos a una alta concentración de ácido tartárico, contenido medio de ácido málico y bajo de potasio.

En cata encontramos aromas frutales (manzana, melocotón, plátano...) y herbáceos. En boca son equilibrados, con cuerpo medio y buena estructura. Persistencia media.

Los vinos de Maturana blanca tienen un color amarillo-verdoso, con cierta tendencia oxidativa, lo que hace que en vinos de crianza aparezcan tonos dorados.

Su condición de variedad minoritaria puede aportar personalidad y tipicidad a los vinos blancos de Rioja. Al igual que el Tempranillo blanco, su valoración organoléptica en los ensayos realizados en La Roja ha sido muy favorable.



---

# Chardonnay

---

## Descripción

\_ HOJAS ADULTAS. Tamaño medio, orbiculares, en ocasiones enteras y a veces con cinco lóbulos. El seno peciolar es poco abierto. Dientes estrechos, con lados rectilíneos. El limbo débilmente abullonado, con densidad débil de pelos erguidos en el envés.

\_ RACIMOS. Pequeños y compactos, con pedúnculo muy corto.

\_ BAYAS. Pequeñas, de forma redondeada y hollejo grueso.

\_ PORTE. Muy erguido.



---

## Fenología

\_ BROTACIÓN. Muy precoz.

\_ MADURACIÓN. Muy precoz.

\_ CICLO. Corto.



## Características agronómicas

\_ VIGOR. Medio-alto.

\_ FERTILIDAD. Media.

\_ PRODUCCIÓN. Media.

\_ ADAPTABILIDAD Y MANEJO

Variedad con un elevado grado de adaptación a climas y suelos diferentes, siempre que no sean muy húmedos o propicien procesos de maduración rápidos, habida cuenta de su ciclo corto.

Se adapta muy bien a suelos de fertilidad media, calizos y con presencia de margas.

La brotación muy precoz de esta variedad la hace sensible a las heladas primaverales, debiéndose retrasar en lo posible la fecha de poda.

Muy resistente a la clorosis. Sin embargo, sensible al corrimiento y al *millerandage*.

Tolera mejor que Sauvignon blanc el estrés hídrico y las altas temperaturas, si bien en zonas de influencia mediterránea conviene evitar situaciones de sequía intensa.

Aunque presenta una adecuada respuesta a los sistemas de poda corta, sobre todo en condiciones climáticas y de cultivo que favorezcan la inducción floral, responde muy bien a podas mixtas y largas.

En términos generales, Chardonnay es más productiva que Sauvignon blanc, pero de rendimiento inferior al de Verdejo. Su producción es bastante regular.

El reducido tamaño de sus bayas y racimos invita a plantearse la posibilidad de la vendimia mecánica.

Evoluciona muy rápidamente en el periodo final de maduración, por lo que es preciso establecer cuidadosamente el momento de la vendimia.

\_ SENSIBILIDAD A PLAGAS Y ENFERMEDADES

Muy sensible a oídio y a flavescencia dorada. Al final de maduración, en condiciones climáticas y de cultivo favorables para su desarrollo, la podredumbre gris puede resultar peligrosa. Tal situación se ve agravada por el vigor medio-alto y la compacidad de los racimos. Fechas tempranas de recolección pueden minimizar este problema. Sensible a excoriosis. Poco sensible a mildiu. Sensible a polilla del racimo y ácaros.

## Características enológicas

Variedad con un potencial cualitativo muy interesante, permite elaborar vinos blancos secos, espumosos e incluso vinos licorosos.

El contenido en azúcar de las bayas puede llegar a niveles elevados, pero conservando una acidez alta. Esta circunstancia permite elaborar vinos particularmente bien equilibrados, potentes y amplios, con mucho volumen y sensación grasa.

Presenta aromas típicos, complejos e intensos: florales (acacia); de frutos blancos (melón, plátano, pera, manzana); cítricos (limón, pomelo); frutos secos (nuez, avellana) y frutas exóticas (piña, mango).

Se presta bien a la fermentación y crianza en barrica, apareciendo entonces aromas tostados, a vainilla y a miel. En ocasiones, resulta de interés el que se lleve a cabo la fermentación maloláctica, lo que proporciona al vino aromas lácteos (mantequilla).

Existen experiencias que hablan de resultados poco satisfactorios cuando se mezcla con variedades de tipo Sauvignon blanc. Sin embargo, su mezcla con variedades de potencial aromático menos intenso, como la Viura, puede resultar muy interesante.

---

# Sauvignon blanc

---

## *Descripción*

\_ HOJAS ADULTAS. De pequeñas a medias, orbiculares, con cinco lóbulos. Seno peciolar de poco abierto a abierto. Dientes medianos, con lados convexos. Pigmentación antocianica de los nervios inexistente. Limbo abullonado, rugoso y rizado en su borde. El envés presenta densidad débil de pelos erguidos, y de débil a media en lo que a pelos tumbados se refiere.

\_ RACIMOS. De tamaño pequeño-mediano, cilíndricos y compactos. Pedúnculo corto.

\_ BAYAS. Muy pequeñas, de forma elíptica. Hollejo de grosor medio.

\_ PORTE. Erguido.

---

## *Fenología*

\_ BROTACIÓN. Precoz-media.

\_ MADURACIÓN. Precoz.

\_ CICLO. Corto.



## Características agronómicas

\_ VIGOR. Muy alto.

\_ FERTILIDAD. Baja-media.

\_ PRODUCCIÓN. Baja-media.

\_ ADAPTABILIDAD Y MANEJO

Conviene evitar suelos fértiles, excesivamente calizos y proclives al encharcamiento. Prefiere condiciones climáticas frescas. No soporta bien el estrés hídrico. En este sentido, aportes moderados de agua resultan beneficiosos.

Variedad bastante sensible a la clorosis.

Sus cepas son muy vigorosas. Tendencia a desarrollar una vegetación exuberante, con elevado número de planos de hojas.

La producción está bastante condicionada por los factores climáticos y de cultivo. Su baja fertilidad y sus características vegetativas hacen preferible la utilización de podas mixtas y largas.

Atendiendo a su elevado vigor y aprovechando su porte erguido, la conducción en espaldera es prácticamente obligada, con especial atención a la carga y distribución de yemas, a las intervenciones en verde (espergurado) y a la distribución de la vegetación anual, evitando una excesiva exposición de los racimos.

El control del vigor se hace recomendable mediante su implantación en suelos sueltos y de reducida fertilidad, así como la utilización de portainjertos que induzcan poco vigor, evitando los aportes generosos de riego, de abonado nitrogenado y las bajas densidades de plantación.

Los tratamientos con cobre después del envero y los deshojados excesivos pueden afectar negativamente a su calidad aromática.

El tamaño más bien reducido de sus racimos invita a plantearse la recolección mecánica. En esta variedad es aconsejable realizar la vendimia con temperaturas frescas, e incluso durante la noche.

\_ SENSIBILIDAD A PLAGAS Y ENFERMEDADES

Muy sensible a enfermedades de madera y a podredumbre gris, alteración que se complica por la compacidad de sus racimos. Sensible a oídio, black-rot y polilla del racimo. Por el contrario, se ve poco afectada por el mildiu y los ácaros.

## Características enológicas

Proporcionan vinos delicados, muy aromáticos y de estructura media.

La elaboración ha de ser muy esmerada, procurando asegurar condiciones reductoras que eviten oxidaciones y pérdida de aromas primarios. Permite elaborar vinos blancos secos muy elegantes, finos, equilibrados y con marcada tipicidad aromática.

Sus aromas varietales, muy ligados al terreno, a la añada y a las condiciones de cultivo, resultan más intensos en sus primeras fases, por lo que frecuentemente se aconseja su consumo como vino joven.

En ocasiones resulta complicado el conseguir un equilibrio entre sus compuestos aromáticos verdes (boj, hierba, retama, pimienta, tomate, hoja de higuera, espárragos, guisantes) y sus aromas frutales (cassis, melón, melocotón, pomelo, maracuyá).

En suelos pobres y con producciones bajas presenta un destacado potencial para crianza, especialmente con permanencias cortas en barrica nueva. En estas condiciones aparecen aromas tostados y ahumados.

Cuando se realizan vendimias tardías o se establecen condiciones favorables al desarrollo de la podredumbre noble, esta variedad puede dar lugar a excelentes vinos licorosos.

En ciertas condiciones y zonas vitícolas, su mezcla con Verdejo potencia la intensidad aromática de esta última variedad.



---

# Verdejo

---

## Descripción

\_ HOJAS ADULTAS. De tamaño pequeño-mediano, con formas de pentagonales a orbiculares. El seno peciolar en forma de lira, poco abierto. El envés de la hoja, los nervios y el pecíolo presentan escasa pilosidad. Dientes rectilíneo-convexos, largos y con relación longitud-anchura elevada.

\_ RACIMOS. Tamaño pequeño-mediano, compactos y con pedúnculo muy corto.

\_ BAYAS. De pequeñas a medianas, esféricas, con hollejo de grosor medio y pepitas grandes.

\_ PORTE. Semirrastrero.

---

## Fenología

\_ BROTACIÓN. Media.

\_ MADURACIÓN. Media-tardía.

\_ CICLO. Medio.



## *Características agronómicas*

\_ VIGOR. Medio.

\_ FERTILIDAD. Media-baja.

\_ PRODUCCIÓN. Media-alta.

\_ ADAPTABILIDAD Y MANEJO

Variedad con un amplio grado de adaptación. Tolera bien la sequía moderada y se adapta a suelos poco fértiles y pedregosos. Más cercana a Viura que a Chardonnay o Sauvignon blanc en cuanto a rusticidad y a productividad se refiere.

Se le atribuyen problemas de corrimiento cuando es injertada sobre 1103 P.

Aunque tradicionalmente se ha conducido en vaso y se obtienen resultados aceptables con podas cortas, el sistema que mejor se ajusta a sus características y el que asegura un rendimiento más satisfactorio es el de poda mixta y larga.

Por su porte y crecimiento vegetativo (pámpanos con numerosos y fuertes zarcillos, presencia elevada de chupones y brotes de yemas secundarias), el manejo de la vegetación exige atención y sistemas de conducción en espaldera. Requiere intervenciones en verde para la eliminación de chupones y esperguras. Las operaciones de poda y desengarrado se ven dificultadas por las características de los zarcillos.

\_ SENSIBILIDAD A PLAGAS Y ENFERMEDADES

Muy sensible a oídio y moderadamente sensible a botrytis, sobre todo cuando los racimos son muy compactos.

## *Características enológicas*

Se trata de vinos moderadamente alcohólicos, de acidez media-alta, y elevada relación ácido tartárico/ácido málico. Los vinos son estructurados y glicéricos, suaves, sabrosos y de retrogusto amargo persistente.

Los vinos abarcan una gama de color que va del amarillo-verdoso al pajizo, con tonos acerados y capa ligera-media.

Asociado a las características de la baya (tamaño y grosor del hollejo), presenta un importante potencial aromático. Los vinos de Verdejo aportan aromas intensos, afrutados (notas cítricas y de fruta verde, fruta tropical, orejones), con matices herbáceos de heno e hinojo, de flores blancas, con tonos amargos (almendra), que les confieren una marcada tipicidad aromática, resultando inconfundibles.

Antiguamente la variedad se utilizaba para la elaboración de vinos generosos, conjuntamente con la variedad Palomino. En la actualidad, se elaboran excelentes vinos jóvenes monovarietales, o en mezcla con Sauvignon blanc y Viura. Su estructura permite la fermentación y crianza en barrica. Más recientemente, la variedad Verdejo se utiliza también para la elaboración de vinos espumosos.

*La sensibilidad a plagas y enfermedades, las características agronómicas y la fenología de las diferentes variedades pueden variar según las condiciones edafoclimáticas y de cultivo. Teniendo en cuenta esta consideración, a continuación se muestran los valores comparativos medios para las variedades blancas autorizadas en la DOC Rioja.*

## *Fenología*

	Chardonnay	Sauvignon blanc	Maturana blanca Garnacha blanca Verdejo	Viura Tempranillo blanco Malvasía riojana
BROTACIÓN				
MADURACIÓN	Chardonnay	Maturana blanca Sauvignon blanc Tempranillo blanco	Garnacha blanca	Viura Malvasía riojana Verdejo

## *Sensibilidad a plagas y enfermedades*

	ÁCAROS	MILDIU	OÍDIO	BOTRYTIS
Viura	● ●	●	● ●	● ● ●
Garnacha blanca	●	● ●	●	● ●
Malvasía riojana	●	● ●	● ●	● ● ●
Tempranillo blanco	● ● ●	● ●	● ●	●
Maturana blanca	●	●	● ●	● ● ●
Chardonnay	● ●	●	● ● ●	● ●
Sauvignon blanc	●	●	● ●	● ● ●
Verdejo	● ●	●	● ● ●	● ●

● ● ● *Muy sensible*   ● ● *Medianamente sensible*   ● *Poco sensible*

## *Características agronómicas*

	VIGOR	FERTILIDAD	PRODUCCIÓN	PORTE
Viura	● ●	● ● ●	● ● ●	Erguido
Garnacha blanca	● ● ●	● ● ●	● ●	Muy erguido
Malvasía riojana	● ●	● ● ●	● ● ●	Erguido
Tempranillo blanco	● ●	● ● ●	● ●	Semierguido
Maturana blanca	● ●	● ● ●	● ●	Erguido
Chardonnay	● ●	● ●	● ●	Muy erguido
Sauvignon blanc	● ● ●	●	●	Erguido
Verdejo	● ●	●	● ●	Semirrastrero

● ● ● *Alto*   ● ● *Medio*   ● *Bajo*





**SERVICIO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO  
TECNOLÓGICO AGROALIMENTARIO (CIDA)**

*Sección de Viticultura y Enología*

Carretera de Logroño-Mendavia, NA 134, km 90.  
Finca Valdegón — 26071 Agoncillo. La Rioja  
Tél. 941 291 833 — Fax 941 291 392  
viticultura.cida@larioja.org — www.larioja.org

DEPÓSITO LEGAL LR-191-2009



**Gobierno  
de La Rioja**

Agricultura, Ganadería  
y Desarrollo Rural

[www.larioja.org](http://www.larioja.org)



**Instituto de  
Ciencias de la  
Vid y del Vino**