

**MONOGRÁFICOS
EVEGA Nº 10**

Estación de Viticultura
e Enoloxía de Galicia

A VARIEDADE BRANCELLAO



XUNTA
DE GALICIA

MONOGRÁFICOS

Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia

Nº 10



**A VARIEDADE
BRANCELLAO**



Autores:

Ángela Díaz Fernández
Beatriz Castiñeiras Gallego
Anxo Vázquez Arias
María Graña Caneiro
Luis Buitrón Barrio
Emilia Díaz Losada

Agradecemos ás adegas
Ponte da Boga, Alán de Val
e Quinta da Muradella a
información proporcionada
para a elaboración deste
monográfico

Edita: Axencia Galega da Calidade Alimentaria.
Consellería do Medio Rural. Xunta de Galicia

Lugar: Santiago de Compostela

Ano: 2021

Deseño da portada: @@

Imprime: Gráficas Garabal

Depósito Legal: C 2066-2021

Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia

Ponte San Clodio s/n - 32428 Leiro - Ourense
evega.medio-rural@xunta.es

É para min unha satisfacción prologar este monográfico dedicado a unha variedade de vide de uva tinta autóctona de Galicia, a Brancellao, ou por outro nome Albarello, que forma parte do noso rico e variado patrimonio vexetal. Unha uva con características propias que contribúe a darlle tipicidade e diferenciación aos nosos viños tintos que ano a ano van facéndose un oco nos mercados onde gozan dun crecente recoñecemento e prestixio, a pesar da nosa tradicional especialización na produción de viños brancos.

Precisamente, a posta en valor da riqueza biolóxica de Galicia a través da recuperación, conservación, multiplicación e posta á disposición dos axentes produtivos interesados nestas variedades é unha das teimas da Fundación Juana de Vega que teño a honra de dirixir, pois consideramos que a mellor maneira de valorizar e conservar unha variedade é, sen dúbida, poñela nas mans do sector produtivo e no mercado.

Nesa liña temos impulsado e financiado en colaboración coa Consellería do Medio Rural un proxecto -que aínda continúa- para a recuperación e conservación de oitenta e seis variedades de interese agrario. Este acordo de colaboración permitiu a contratación de persoal investigador, técnico e de campo que foi adscrito aos centros de investigación desta Consellería (Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo, Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia e Centro de Investigación Forestal de Lourizán) para fortalecer o papel destes centros na caracterización e inscrición destas variedades nos rexistros de variedades comerciais ou de conservación do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación.

Tamén desde a Fundación temos traballado na recuperación das variedades de vide Branco Lexítimo e Agudelo e na mellora xenética do carballo autóctono de Galicia. Mesmo estamos desenvolvendo un proxecto para a identificación das variedades de oliveiras autóctonas da nosa comunidade, que ten como obxectivo o de poder xerar un novo sector produtivo no noso agro, que seguindo a liña do que se ten feito no sector vitivinícola, aposte pola diferenciación e a calidade baseándose nas variedades propias.

Por último quero salientar o esforzo que vén realizando a Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia pola difusión e a transferencia de coñecemento no eido vitivinícola. Un exemplo disto é a monografía que temos nas mans e que nos axudará a comprender e coñecer mellor as características e a potencialidade desta variedade de vide autóctona de Galicia, contribuíndo a fortalecer así as posibilidades do noso sector vitivinícola.

José Manuel Andrade Calvo
Director Fundación Juana de Vega

INTRODUCCIÓN

O Brancellao é unha variedade de vide tinta, de cultivo ancestral, prefiloxérica, da rexión galega. Como acontece con outras variedades atribúenselle distintas denominacións. Na literatura antiga aparece baixo a denominación de Brencellao, e menciónanse como sinonimias Albarello, Uva negra e Uva galega. Fálase da existencia de dúas variantes para esta variedade: unha de acios apertados e uvas oblongas e outra de acios soltos e uvas redondas. Actualmente coñécense como sinonimias as palabras Albarello, denominación que se lle dá sobre todo na Ribeira Sacra e Valdeorras, Serradelo en Betanzos, Brancello nas Rías Baixas e Brencello na Baixa Limia. Estudos recentes demostraron que todas as vides que respondían a estas denominacións eran o mesmo xenotipo, e admítase como nome oficial rexistrado Brancellao.

Foi unha das variedades máis cultivadas, sobre todo no Ribeiro, Amandi, Quiroga, Lemos e Monterrei. Tras a chegada da filoxera, o mildio e o oídio a finais do século XIX, o seu cultivo reduciuse notoriamente e quedou relegado a pés illados en parcelas plurivarietais. Recentemente, as políticas de reestruturación do viñedo, nas que se prima a recuperación de variedades autóctonas ou de cultivo tradicional, permitiron a súa posta en valor. Está recollida coa categoría de preferente nos regulamentos das denominacións de orixe Ribeira Sacra, Valdeorras e Ribeiro, e coa categoría de autorizada na denominación de orixe Rías Baixas e recomendada nas indicacións xeográficas protexidas de Betanzos, Barbanza e Iria, Val do Miño, Ribeiras do Morrazo e Terras do Navia. O seu cultivo segue, no entanto, representando menos do 3% da superficie cultivada de viñedo en Galicia.

DESCRIPCIÓN DA VARIEDADE

O Brancellao é unha variedade vigorosa de uva tinta, de agromada e maduración serodia, fertilidade e rendemento medio comparado coa variedade Mencía. Posúe elevada sensibilidade ao oídio, media ao mildio e baixa á botrite e black-rot. Produce viños equilibrados de graduación media-alta e acidez media, con baixo contido en compostos polifenólicos.

No aspecto ampelográfico, o pámpano novo presenta a extremidade aberta, moi peluda e con pigmentación antociánica reberetada de intensidade débil. A folla adulta presenta cor verde escura, peluda, de tamaño medio, forma pentagonal con cinco ou sete lóbulos e amosa dentes convexos. De perfil alabeado e limbo con avultamento medio e inchazón forte da face, seo peciolar en V e laterais superiores en forma de U, ambos os dous con lóbulos lixeiramente superpostos. Os acios son cónicos, de lonxitude e anchura media, compacidade solta e con presenza de unha ou dúas ás. Os bagos son elípticos, de tamaño medio e de cor vermella violeta escura.

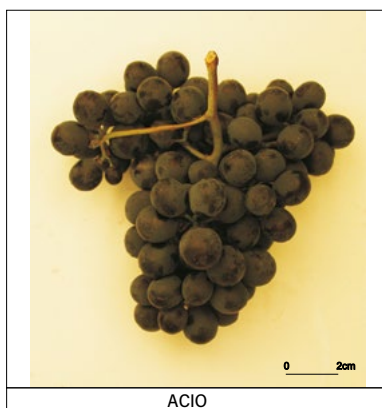
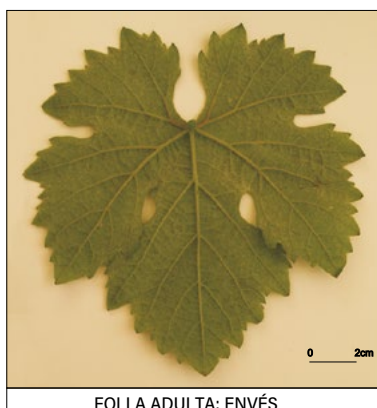
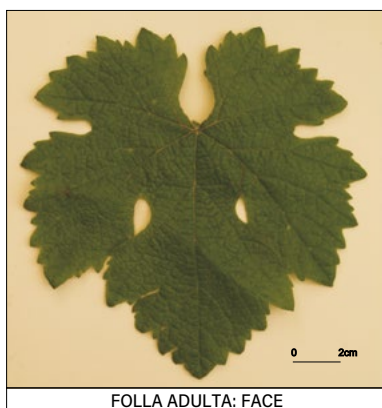


Figura: Morfoloxía da variedade Brancellao

A PLANTACIÓN

■ Preparación do terreo

Ao longo da xeografía galega, a variedade Brancellao atópase establecida en diferentes solos, dende os de tipo granítico, de xistos ata os de lousa e lousa-arxilosos.

Antes do establecemento da plantación recoméndase a realización de **calicatas** que posibiliten o coñecemento do perfil do solo e os seus horizontes, así como a profundidade deste, o que achegará información sobre as características, comportamento e futuro manexo do solo. Na preparación, recoméndanse labores de **desfondes** ou **subsolaxes**, que permitan a descompactación, o volteamento (terra vexetal) e a aireación do solo. Aproveitaranse estas intervencións para a incorporación de emendas orgánicas e inorgánicas (encalados e fertilizantes minerais), así como para a eliminación de tocos e raíces, cando anteriormente houbese cultivos de tipo forestal, arbóreo ou viñado, que poidan servir de reservorio para fungos coma *Armillaria mellea* e *Rosellinia necatrix*, fungos de carácter saprófito/parasito que atacan as raíces chegando a causar a morte da cepa.

■ Deseño

O deseño da plantación implica a toma de decisións que incidirán directamente sobre o equilibrio vexetativo e produtivo buscando a máxima calidade da uva, e abranguerá o estudo de alternativas e ofrecerá respostas aos efectos que presenta o cambio climático.

A altitude, a orientación e a orografía determinarán a maneira de sistematizar e mecanizar o viñado. Sempre que a orografía o permita, a orientación das filas será N-S cun lixeiro desvío NE-SE para as zonas máis cálidas e NE-SE nas máis frías. Para maduracións óptimas da caste Brancellao estímase que o cultivo pode establecerse ata altitudes de 550 m de cota cun índice de Huglin mínimo de 1.800 (Hernáez & Rodríguez, 2006).



Fig. 2. Plantación en socalcos na Ribeira Sacra e na ladeira en Valdeorras

■ Elección do portaenxertos

Na elección do portaenxertos teranse en conta aspectos como o vigor da caste, as características do solo e a resistencia á seca, especialmente en terreos de ladeira con menor capacidade de retención de auga, onde a maduración da uva pode verse comprometida nos meses estivais de baixas precipitacións. Nas plantacións en solos de ladeira secos, pouco profundos, de tipo areoso, pedregoso e de lousa e con baixa capacidade de retención de auga, adoitanse empregar portaenxertos máis rústicos e vigorosos, como o 110 R ou o 1103 P. Para zonas de solos franco-areosos e con réximes pluviométricos medios-altos o 101-14 MG, e no resto de tipoloxías de solos, recoméndase o 196-17 CL pola súa capacidade adaptativa.

■ A arquitectura da videira e poda

A caste amosa unha boa adaptación tanto ao cultivo tradicional sobre estaca, nas zonas de ladeira e socalcos de difícil mecanización, coma aos sistemas verticais posicionados tipo espaller, que facilitan a mecanización e o manexo da plantación (Fig. 3, 4 e 5).



Fig. 3. Estaca con poda en Guyot simple



Fig. 4. Espaller con poda Guyot simple



Fig. 5. Espaller con poda cordón Royat dobre

Os ensaios desenvoltos na Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia (Evega) para avaliar o comportamento nun sistema de condución en lira fronte a espaller en cordón dobre, sobre o patrón 196-17 CL, poñen de manifesto que o sistema en lira presenta vantaxes produtivas, e obtense cunha menor densidade de plantación maiores rendementos, así como un maior número de acios e produción por cepa (Fig. 6 e 7).

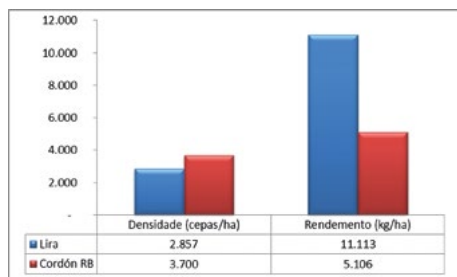


Fig. 6. Densidade e rendementos

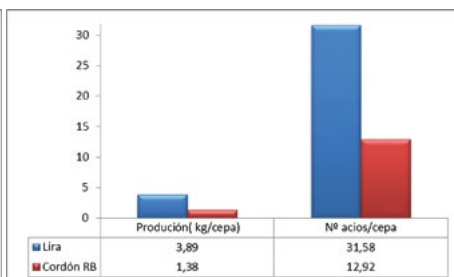


Fig. 7. Parámetros agronómicos

A poda permite xestionar a distribución da vexetación así como modular a produción, polo que é fundamental respectar os fluxos de zume e os crecementos naturais das cepas. O Brancellao amosa unha resposta óptima, a nivel produtivo, tanto a podas curtas coma a podas longas. Nos ensaios desenvoltos na Evega, para avaliar o comportamento da variedade a unha poda curta (cordón Royat simple) fronte a unha longa (Guyot simple), poñen de manifesto que non hai diferenzas significativas a nivel produtivo, na formación de azucre e na acidez do mosto; e constátase, pola contra, diferenzas entre o número de acios (maior en cordón) e peso destes (menor en cordón) (Fig. 8 e 9).

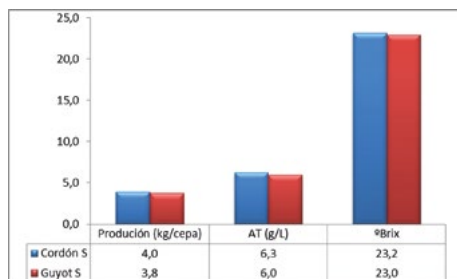


Fig. 8. Produción e datos no mosto

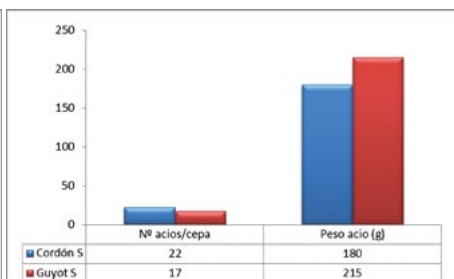


Fig. 9. Parámetros do acio

■ Densidade da plantación

A densidade da plantación (número de cepas por hectárea) está subordinada ás limitacións edáficas e hídricas, e condicionada pola xeometría da parcela e grao de mecanización. No caso das plantacións en espaller terase en conta a relación entre a altura da vexetación e o ancho da rúa, polo que é axeitada unha relación (alto/ancho) arredor de 0,8 para evitar o sombreado dos acios. Nos viñedos de socalcos (Ribeira Sacra), onde o grao de mecanización é mínimo e as cepas están conducidas en estacas, empréganse marcos de plantación de 2,0 x 1,0 m con densidades arredor de 5.000 cepas/ha; nos viñedos de Valdeorras, Ribeiro e Monterrei, conducidos en espaller, os marcos de plantación oscilan entre 2,4 e 2,5 m entre filas e de 0,8 a 1,1 m entre plantas, o que supón unhas densidades de 3.700 a 5.000 cepas/ha con rendementos medios que oscilan entre 5.000 e 10.000 kg/ha.

MANEXO DO CULTIVO

■ Fertilización de fondo e de mantemento

Os solos galegos sen transformar presentan, de forma xeral, pH ácidos, niveis medios-altos de materia orgánica (frecuentemente con escaso grao de mineralización) e niveis altos de aluminio (fitotóxico), pola contra, taxas baixas de calcio, magnesio, potasio e fósforo. Nas fertilizacións de fondo daráselle especial importancia aos encalados, co fin de subir o pH, desprazar o aluminio e incrementar os niveis de calcio. Se as necesidades fosen elevadas recoméndase fraccionar as achegas en varias campañas non pasando de 3.000 kg/ha e ano de calcaria agrícola. Así mesmo, procúrase crear unha reserva de nutrientes achegando, se fose necesario, fósforo, por ser un elemento de baixa mobilidade, así como outros elementos que estivesen por debaixo dos limiares óptimos. Revisaranse os niveis de materia orgánica e o grao de transformación desta (relación C/N). Se temos en conta que á hora da plantación a fase húmica é de especial importancia, recoméndase a incorporación de materia orgánica de alto contido húmico (pellets orgánico, humus de lombriga, etc.) arredor das raíces. Unha vez acadados os niveis óptimos, os resultados das análises do solo e/ou foliares, xunto coas observacións no campo, tomaranse como base á hora de facer as correspondentes fertilizacións de mantemento, se consideramos que os niveis baixos de nutrientes provocan un escaso desenvolvemento vexetativo; e, pola contra, os elevados xeran problemas de exceso vigor (sobre todo o nitróxeno) e mesmo diminución da actividade microbiolóxica, como é o caso da micorrizas, cando hai un exceso de sales procedentes de sobre-fertilizacións.

■ Operacións en verde

O Brancellao amosa un importante desenvolvemento vexetativo polo que as operacións en verde van supor unha ferramenta para mellorar o control sanitario e a calidade da produción. Dende o inicio do período vexetativo (agromada) levaranse a cabo operacións

que permitirán controlar o desenvolvemento e posicionamento dos órganos de crecemento e frutificación, mellorar o equilibrio vexetativo/productivo da cepa, incrementar a ventilación e iluminación así como mellorar a eficacia na aplicación de fitosanitarios. Unha das primeiras intervencións que se abordará é o **deschuponado**, consistente na eliminación de chupóns que saen da madeira vella (tronco e brazos), e conservar aqueles que poidan servir para refacer a planta ou para a renovación de brazos ou puntos de produción (vara e polgar). **Despuntado** dos gromos cando amosen crecementsos excesivos que sobresaian da estrutura de formación e dificulten o manexo do cultivo; o número de despuntados dependerá do vigor das cepas e nunca se farán de forma severa ou intensa, evitarase desta maneira a agromada excesiva de netos. **Esfollado** na zona dos acios co fin de favorecer a ventilación e insolación destes, consistirá na eliminación de 3 a 4 follas basais dende o pechamento do acio ata a vendima. No caso de formacións en espaller evitaranse os esfollados intensos na cara do poñente (oeste) por riscos de queimaduras nas horas de máxima temperatura. O **aclareo dos acios** pode ser de interese no anos de producións por riba dos limiares legais (DOP ou IXP) ou cando os parámetros de calidade poidan resultar comprometidos, e realizárase arredor da pinta da uva eliminando os que se atopen máis distantes do tronco, os de varas con poucas follas útiles e os que presenten deformacións ou problemas sanitarios.

■ Control de pragas e enfermidades

Nas distintas zonas de cultivo amosa unha alta sensibilidade ao oídio (*Erysiphe necator* (Schwein) Burr), media ao mildio (*Plasmopara viticola* (Berk. & Curt.) Berl. & de Toni) e baixa á podrencia gris (*Botrytis cinerea* Pers.) e black-rot (*Guignardia bidwellii* (Ellis) Viala & Ravaz). Os tratamentos fitosanitarios aplicaranse en función dos niveis de risco dependentes das condicións meteorolóxicas e do estado fenolóxico do cultivo. Pola elevada sensibilidade que amosa ao oídio, terase en conta que a floración é un momento de risco, aínda que o máximo de sensibilidade se acada dende o bago tamaño chícharo ata o pechamento do acio. Cando os rexistros de temperatura e humidade durante un período de 3 a 5 días marquen temperaturas arredor de 23 - 27°C con humidades relativas medias entre 50 - 85%, e estas condicións se manteñan arredor de 5 a 6 horas/día, as condicións de desenvolvemento do fungo serán elevadas. No referente ás pragas non amosa unha especial sensibilidade a ningunha delas, polo tanto o grao de afectación é acorde ás poboacións que se rexistren na zona de cultivo. Para un control no momento oportuno dos diferentes fitopatóxenos recoméndase o seguimento da información e indicacións das estacións e plataformas de aviso fitosanitarios.

A SELECCIÓN CLONAL

A selección clonal é un proceso de selección xenética e sanitaria cuxo fin comercial é a venda de planta de viveiro de categoría certificada. A selección clonal da variedade Brancellao iniciouse no ano 2005 pola Evega a partir de material xenético centenario

procedente de numerosas zonas da rexión galega. Tras a avaliación de 21 clons, seleccionáronse 6 que presentan niveis produtivos igual ou superior á media esperada para esta variedade, e cuxas características enolóxicas permitirán a produción de viños de alta calidade. Tendo en conta que é unha variedade con baixa carga polifenólica, tamén se valorou que o seu contido fose superior ao esperado para a variedade. Actualmente estase implantando o campo de pés nai de base para poder proporcionar púas aos viveiristas para a obtención de planta enxerto certificada.

Na táboa 1 amósanse os resultados agronómicos e enolóxicos da calidade dos mostos obtidos para os clons seleccionados e o valor medio característico da variedade en función dos 21 clons avaliados. É de mencionar que os elevados valores do grao probable que, en xeral, se obtiveron responden a vendimas tardías, necesarias para conseguir unha axeitada maduración fenólica, o que permite a obtención de viños con taninos máis suaves e con maior cor.

Clons	Produción/ cepa (kg)	Incremento produtivo (%)	Peso madeira de poda (kg/cepa)	Peso acio (g)
BR-03	1,8	0,5	0,81	122,6
BR-04	2	15	0,63	125,3
BR-06	1,9	12	0,65	131,4
BR-13	1,7	0	0,77	117,1
BR-17	1,9	15	0,61	137,1
BR-21	2,3	35	0,68	154,4
Media da variedade	1,7		0,64	131,2

Clons	Número de acios/ xema franca	Grao probable mosto (% v/v)	Acidez total mosto (g/L tartárico)
BR-03	1,8	14,6	5,1
BR-04	1,6	14,3	5,1
BR-06	1,8	13,4	4,7
BR-13	1,4	14,1	4,8
BR-17	1,6	13,6	4,9
BR-21	1,7	13,6	5,2
Media da variedade	1,7	13,9	5,1

Táboa 1. Valores medios dos parámetros agronómicos e da calidade do mosto de clons seleccionados

O VIÑO BRANCELLAO

■ Vendima

A variedade Brancellao é de ciclo longo. A pinta, aínda que dependendo da zona de cultivo, da idade das cepas e do seu vigor, ten lugar arredor da metade de agosto, polo que os controis de maduración se iniciarán a principios de setembro, e avalíaranse polo menos os parámetros: pH, grao probable, acidez total, contido en ácido málico e tartárico. O punto de madurez axeitado adoita alcanzarse entre 15 a 20 días máis tarde que a variedade tinta maioritariamente cultivada en Galicia, a Mencía.

O momento da vendima dependerá do tipo de elaboración na adega, non obstante considérase que é axeitada a súa recolección cando se acade un equilibrio entre o grao probable, a acidez e o pH, que para esta variedade se considera: grao probable entre 12,5-13 %v/v, acidez total de 6,5-7,5 g/L tartárico e pH de 3,10-3,25. Con esta relación o contido en ácido málico debería estar entre 3-4 g/L.

As uvas da variedade Brancellao teñen un baixo contido en polifenois, como xa se mencionou, polo que coñecer o contido en compostos fenólicos do mosto da vendima é de grande importancia para decidir o tipo de elaboración. Os valores do índice de polifenois totais varía entre 30 e 40 e a intensidade colorante entre 4 e 7.

A ser posible, a vendima realizarase en tempo seco e eliminaranse os acios que non teñan unha maduración axeitada ou que presenten un deficiente estado sanitario. Para evitar roturas dos acios e das uvas realizarase unha vendima manual en caixas perforadas de capacidade non superior a 20 kg. O transporte á adega e o inicio do seu procesamento debe realizarse o máis axiña posible.

■ Tipos de elaboración de viños

Son varias as alternativas de elaboración que se poden realizar coa uva de Brancellao: viños rosados, viño tinto novo e crianzas.

O Brancellao é unha variedade moi axeitada para elaborar viños novos, polo seu potencial aromático e a alta acidez que lle achega frescura. Orixina viños fáciles de beber e de fácil conservación e mantemento no tempo. Polo seu baixo contido en polifenois o Brancellao tamén se adapta moi ben á elaboración de rosados.

En relación aos viños de garda, a variedade, malia o seu baixo contido en polifenois, posibilita longos períodos de envellecemento, isto débese á súa elevada acidez, parámetro que a fai axeitada para mesturar con outras variedades neste mesmo tipo de elaboracións.

■ Procesamento da uva

En función do estado sanitario da uva realizarase:

- Con cangallo-estrullamento convencional, cando a uva presenta unha boa sanidade.
- Estrullamento de menor intensidade, diminuindo a presión dos cilindros se a uva presenta algunha alteración.
- Non se manipulará a vendima e elaborárase coa uva enteira logo dunha rigorosa selección, cando os acios amosan unha deficiente sanidade.

En todos os casos é recomendable engadir anhídrido sulfuroso para evitar oxidacións e contaminacións non desexadas. O estado sanitario da vendima e o método de elaboración definirán a dose axeitada que se vai empregar.

En condicións normais de vendima a maceración realízase en depósitos de inox durante 12 a 24 horas a 8-10 °C de temperatura para obter unha maior concentración aromática e a extracción de antocianos. Se se considera necesario, neste momento engadíranse ao depósito encimas pectolíticos e taninos na doses axeitadas.

■ Fermentación alcohólica

Rematada a maceración, recoméndase un remontado intenso. Unha vez homoxeneizada a masa e acadada nesta unha temperatura de 12°, engadíranse lévedos comerciais (LSA), e así asegurase un desenvolvemento axeitado da fermentación.

A temperatura de fermentación dependerá do tipo de viño que se vai elaborar, e pode variar entre 20-28°C. Para elaborar viños novos empregaremos temperaturas máis baixas e deixaremos as máis elevadas para os viños de garda, xa que favorecerán a extracción de antocianos e a fixación da materia colorante. Deberán realizarse un ou dous remontados diarios.

En plena fermentación tumultuosa e cando se alcance unha densidade de 1,020-1,030 g/cm³ é recomendable realizar un *delastage* (sangradura de todo o mosto mantendo a pasta sen viño durante 3-6 horas).

■ Fermentación maloláctica

Debido ao alto contido en málico que presenta a variedade Brancellao, é recomendable realizar fermentación maloláctica para estabilizar microbioloxicamente o viño que se vai elaborar. Para evitar os riscos que supón unha fermentación maloláctica espontánea débese engadir bacterias lácticas.

A adición de bacterias lácticas pódese realizar unha vez iniciada a fermentación alcohólica cun 5 a un 10% de azucre dispoñible consumido ou unha vez rematado o proceso de fermentación alcohólica.

É cada vez máis frecuente a realización da fermentación maloláctica directamente nas barricas de garda. Neste caso a aplicación de bacterias lácticas realízase no momento de encher as barricas.

Rematadas as fermentacións levarase a cabo, na maior brevidade, a descuba. Na descuba procédese á sangradura do viño e a prensadura da pasta resultante. A variedade Brancellao non admite unha prensadura intensa, xa que achegaría notas herbáceas ao viño. Recoméndase unha prensadura lixeira a 0,5-0,8 bar de presión.

Na elaboración do viño de garda, algúns elaboradores atrasan en un mes ou mes e medio o dito proceso.

■ Estabilización

Dada a elevada acidez que presenta a variedade Brancellao, na elaboración do viño é necesario levar a cabo unha estabilización tartárica para evitar precipitacións en botella. A dita estabilización pódese realizar mediante frío ou coa adición de poliaspartato de potasio (KPA).

■ Clarificación

A clarificación é recomendable para eliminar elementos que ocasionen alteracións organolépticas no viño (malos sabores ou olores) e/ou posteriores sedimentacións na botella. Recoméndase o uso de produtos non alérxenos como a proteína da pataca ou do chícharo e a bentonita.

■ Embotellamento

Antes de proceder ao embotellamento, efectuarase unha filtración para evitar alteracións biolóxicas e organolépticas. Se é posible, recoméndase unha filtración amicróbica para eliminar todos os restos de lévedos e bacterias dos procesos fermentativos. Antes do proceso de embotellamento axustarase o contido de sulfuroso do viño.

■ Descrición xeral dos viños Brancellao

Na táboa 2 móstranse valores medios dos parámetros químicos de viños Brancellao con distintas elaboracións correspondentes a diferentes colleitas. E na figura 5 móstrase o perfil sensorial xeral dun viño novo aínda que as diferentes colleitas e elaboracións lle confiren características organolépticas propias de cada viño.

	BARRICA Colleita 2017	NOVO Colleita 2018	NOVO Colleita 2019
Grao alcohólico (% v/v)	13,30	12,80	12,50
Masa volúmica 20° (g/mL)	0,994	0,993	0,992
Acidez total (g de tartárico/L)	6,2	5,60	5,30
Ácido D-tartárico (g/L)	2,93	3,12	2,70
Ácido L-málico (g/L)	0,0	0,0	0,0
Ácido L-láctico (g/L)	1,72	1,36	1,56
pH	3,41	3,43	3,62
Ácido acético (g/L)	0,62	0,31	0,40
Azucres reductores (g/L)	1,8	1,5	1,9
Sulfuroso libre (g/L)	22	22	25
Sulfuroso total (g/L)	42	50	84
Índice de polifenóis totais (IPT)	63	39	32
Intensidade colorante (IC)	11	7	5

Táboa 2. Valores medios dos parámetros químicos de distintas elaboración dos viños Brancellao

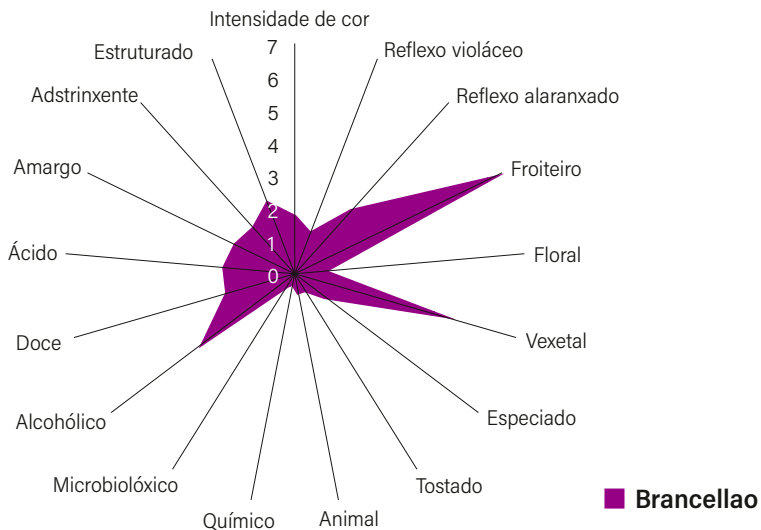


Fig. 10. Perfil sensorial do viño novo Brancellao

Os viños Brancellao dende o punto de vista da fase visual caracterízanse por ser viños de capa media-baixa; cor de tons cereixa, reberete azulado e lágrima bastante intensa. Normalmente presentan contidos elevados de glicerina. Na fase olfactiva presentan unha intensidade media alta; destacan os aromas primarios da variedade que lembran a olores herbáceos con dominancia do eucalipto e a acacia; os aromas fermentativos lembran a froitas do bosque a piques de madurar. Na fase gustativa acostuman ser moi equilibrados, pouco tánicos e de baixa adstrinxencia; untuosos, frescos e acidez lixeiramente perceptible; retrogusto longo e persistente.



Para máis información: <http://evega.xunta.gal>

