



## INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO





# VIVERO MERCIER ARGENTINA

**Vivero Mercier Argentina** es un vivero netamente vitícola con una producción anual promedio de **1.500.000** plantas injertadas y **500.000** plantas sobre pie franco.

Forma parte del **Grupo Mercier**, con sede en Francia, el cual es un prestigioso vivero productor de plantas de vid, que comercializa sus productos en todo el mundo. Sus orígenes datan de 1890, cuando la familia Mercier inicia las tareas de injertación y cultivo de vides

El trabajo cuatro generaciones ha convertido a Grupo Mercier en uno de los principales actores del sector viverista a nivel internacional.





## VIVERO MERCIER ARGENTINA

En el portfolio de productos de **Vivero Mercier Argentina** contamos con más de **40 variedades** y aproximadamente **200 clones** y **selecciones** masales multiplicadas en Argentina y en Francia.

Combinados con nuestros diversos portainjertos, se logran las plantas más convenientes para cada emprendimiento vitícola.

**MERCIER ARGENTINA** es el único **licenciario** de la marca  en la Republicana Argentina.

**Mercier Argentina** es la primera empresa en el país que produce **Plantas Certificadas**, bajo la fiscalización del 



## LA BODEGA EXPERIMENTAL

14 años de la Bodega Experimental en Perdriel,  
Lujan de Cuyo / Mendoza.

una VENTANA ABIERTA AL CONOCIMIENTO





## MICROVINIFICACIONES TECNICAS

### Objetivos:

- Exhibir las virtudes de cada cepaje, selecciones y clones
- Conocer la adaptación de los materiales de origen extranjero a las condiciones agroecológicas de la zona.
- Desarrollar las selecciones y clones locales.



## MICROVINIFICACIONES TECNICAS

**210 microvinificaciones** de 22 variedades, en los últimos 14 años.

- 91 Malbec (11 masales y 8 clones)
- 16 Sauvignon Blanc
- 13 Syrah
- 12 Cabernet Sauvignon
- Otros cepajes evaluados:
  - Merlot, Tempranillo, Pinot Noir, Bonarda, Cabernet Franc, Chardonnay y Torrontés Riojano-
- **Novedades:**
  - Ancelotta, Marselan, Petit Verdot, Touriga Nacional, Tannat, Mouvedre, Roussanne, Patricia , Exalta y Sauvignon Gris.



## PARCELA EXPERIMENTAL (Bloques de incremento)

### Finca “El Progreso” (Perdriel, Luján de Cuyo)

- **Altitud:** 980 m.s.n.m.
- **Objetivo:** Bloques de incremento identificadas, certificadas.
- **Plantación:** años 2006, 2007 y 2011.
- **Marco de plantación:** 2m entre hileras y 1,20m entre plantas / 4.166 plantas/Ha
- **Portainjerto:** Pie franco, SO4 y 101.14.
- **Sistema de conducción:** espaldero alto / **Sistema de poda:** cordón bilateral.
- **Sistema de riego:** gravitacional
- **Manejo de canopia:** desbrote, conducción, deshoje.
- **Labores culturales:** tratamientos fungicidas e insecticidas, labores de suelo.





## VINIFICACION TRANSPARENTE

### Nuestro protocolo de elaboración evita:

- Corrección de acidez, excepto cuando la acidez natural sea inferior a 5 g/l de Ac. Tartárico.
- Maceraciones pre y post – fermentativas.
- Utilización de enzimas.
- Siembra de bacterias lácticas.
- Uso de clarificantes.
- Uso de sustancias estabilizantes en vinos tintos.
- Relleno de tanques con otros vinos.
- Uso de productos químicos tales como: detergentes, clorados, yodoformos, cáusticos, ácidos y/o bases Fuertes etc. para el proceso de limpieza y/o desinfección.



# PROTOCOLO VINOS TINTOS





# Marselan clon ENTAV<sup>®</sup> INRA 980

## Caracterización de la cepa Marselan clon ENTAV<sup>®</sup> INRA 980 y su proyección al futuro

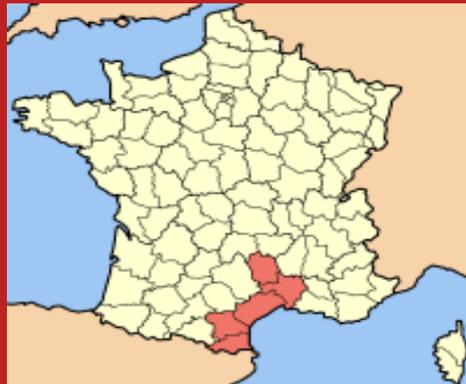




## Marselan clon ENTAV® INRA 980

*Es un cruzamiento entre **Cabernet Sauvignon** y **Garnacha** creado por el INRA francés en 1961.*

Se cultiva sobre todo en Francia, en la zona de **Languedoc-Roussillon**.





## Marselan clon ENTAV® INRA 980

- Además de su país de origen, el Marselán se cultiva en España, Italia, Estados Unidos, Argentina, Brasil y Uruguay (126 Ha).
- Es una variedad relativamente nueva en el mundo del vino, al punto que logró ser inscrita en el registro francés en el año 1990.
- Vivero Mercier introduce la variedad a su bloque de incremento en el año 2007 buscando su adaptación a los suelos Mendocinos, realizando investigaciones constantes, agricultura de precisión, y micro vinificaciones continuas desde el año 2012 intentamos agrupar y destacar la gran cantidad de atributos de la variedad Marselan.



## Marselan clon ENTAV® INRA 980 / LA VINIFICACION

- Se realizaron **vinificaciones** del clon en los años 2012, 2013, 2014, 2015, 2016 y 2017 de aproximadamente de 200 kg uvas en la bodega experimental del Vivero.
- El **material de estudio** se tomo de 30 plantas ubicadas en la parcela experimental sorteadas al azar de las cuales se extrajo datos de:
  - \*Numero y pesos de racimos,
  - \*Numero y peso de bayas, calibre de bayas,
  - \*Kg de uva por planta, Rendimiento
  - \*Tamaño y peso del raquiz.
- Las uvas se cosecharon aproximadamente entre **24 y 26 °Brix**, teniendo en cuenta también la **madurez polifenólica** por degustación de bayas.



## Marselan clon ENTAV® INRA 980 / LA VINIFICACION

- Se **aplico al mosto** una levadura neutra a razón de 20 g/Hl y 10 g/Hl de Metabisulfito de Potasio como antioxidante.
- El **monitoreo de la fermentación** se realizó mediante medición diaria de grados Be, control de Temperatura, pH, acidez total , acidez volátil y alcoholes.
- Luego de completada la fermentación (Be:0) se procedió a realizar el **descube y Prensa MANUAL** en donde se juntaron en un mismo recinto el vino gota con el vino prensa.
- Los vinos fueron sometidos a **FML** inducida por Temperatura y luego **estabilizados al frio** de forma natural.
- El **fraccionamiento y filtrado final** se realizo con servicio tercerizado.



## Marselan clon ENTAV® INRA 980 / LA VINIFICACION

- El **análisis de perfiles de antocianos y polifenoles** de bajo peso molecular se analizaron en el INV por **HPLC** y **espectrofotometría** respectivamente con muestras tomadas en el mes de septiembre de cada año al final del fraccionamiento con excepción de la cosecha 2015 (mayo del 2015).
- La **evaluación sensorial** se realizó en colaboración con el panel de Análisis sensoriales del INV e incluyó la evaluación de descriptores de vista, olfato y gusto que se realizan mediante una planilla de evaluación sensorial.



# Marselan clon ENTAV<sup>®</sup> INRA 980

*RESULTADOS Y*

*CONCLUSIONES*





# Marselan clon ENTAV<sup>®</sup> INRA 980

## Tabla de datos técnicos cosecha 2012 a cosecha 2017

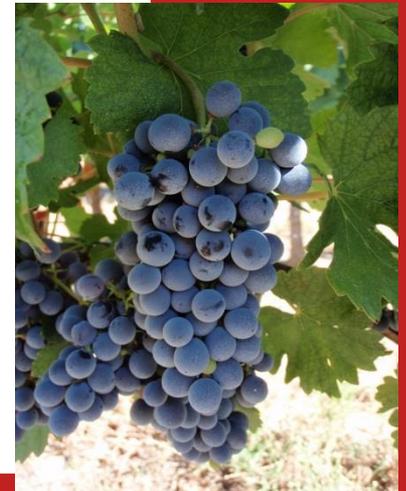
| Parámetro                | 2012     | 2013     | 2014     | 2015     | 2016     | 2017     | Promedio | Desv. Est |
|--------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|
| Fecha de Cosecha (d/m/a) | 13/03/12 | 06/03/13 | 14/03/14 | 05/03/15 | 15/03/16 | 15/03/17 |          |           |
| Alcohol (%vol/vol)       | 14,4     | 14,4     | 13,7     | 15,1     | 13,8     | 14,4     | 14,30    | 0,51      |
| Ac Total (g/l Ac Tart)   | 6,6      | 7,27     | 6,75     | 7        | 6,52     | 5,62     | 6,63     | 0,56      |
| PH                       | 3,37     | 3,52     | 3,58     | 3,84     | 3,34     | 3,75     | 3,57     | 0,20      |
| IC                       | 1895     | 1676     | 1988     | 4021     | 1819     | 2393     | 2299     | 878       |
| Matiz                    | 0,64     | 0,63     | 0,74     | 0,52     | 0,72     | 0,62     | 0,65     | 0,08      |
| IPT                      | 52       | 46       | 63       | 60       | 46       | 57       | 54       | 7         |
| Long del Racimo (cm)     | 14,2     | 13,5     | 14,1     | 15       |          | 14,2     | 14,20    | 0,53      |
| PPR (gr)                 | 135      | 131      | 128      | 135      |          | 131      | 132      | 3         |
| No de Racimo             | 57       | 50       | 81       | 83       |          | 65       | 67       | 15        |
| PPBaya (gr)              | 0,9      | 0,95     | 1,28     | 0,85     |          | 1        | 1,00     | 0,17      |
| Kg uva por planta        | 7,85     | 5,48     | 10,4     | 9,5      |          | 8,4      | 8,33     | 1,87      |
| Rendimiento (qq/Ha)      | 327      | 227      | 435      | 394      |          | 351      | 347      | 78,69     |



## Características del Racimo Marselan clon ENTAV<sup>®</sup> INRA 980

El Marselan clon ENTAV<sup>®</sup> INRA 980 se caracteriza por:

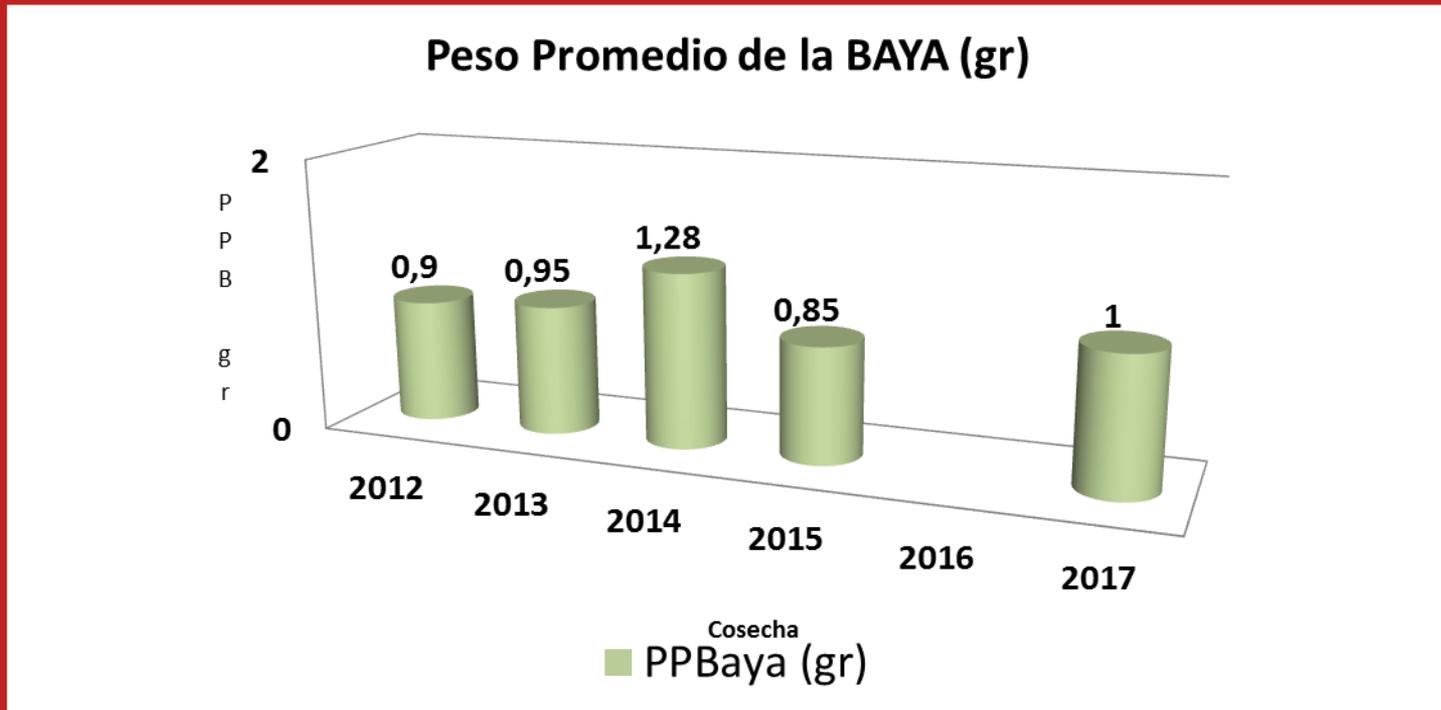
- Racimos: 132 gr , pequeños, alargados (14 cm aprox), de distribución laxa.
- Cada planta pose gran cantidad de racimos ( 67 racimos)





## Marselan clon ENTAV<sup>®</sup> INRA 980

- BAYAS pequeñas de color negro violáceo característico
- PPBaya: 1 gr +/- 0,17 gr.

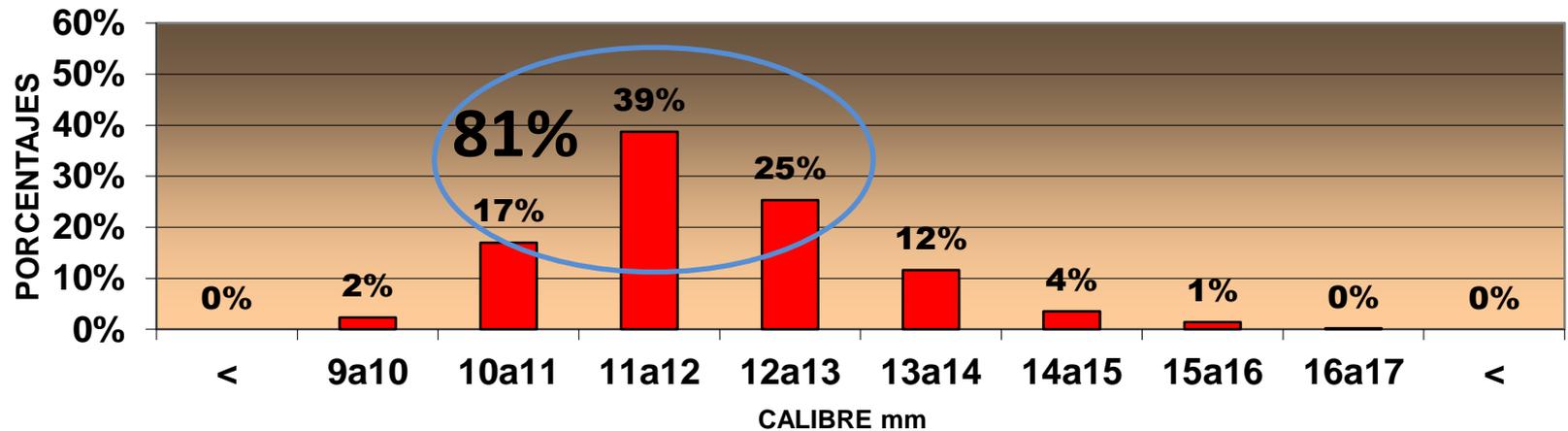




# Marselan clon ENTAV<sup>®</sup> INRA 980

## Calibre de Bayas / Datos cosecha 2015.

### CALIBRE DE BAYAS

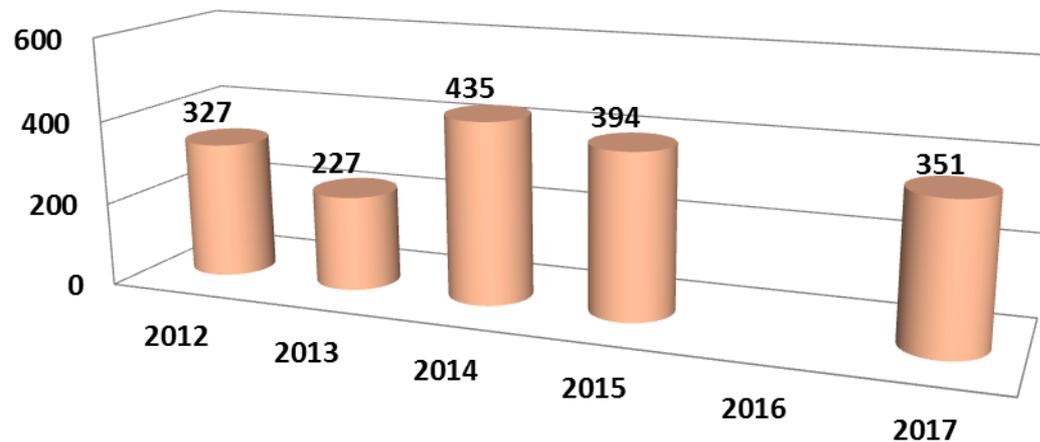




## Marselan clon ENTAV<sup>®</sup> INRA 980 / Producción

- Kg de uva por planta promedio: 8,3 kg +/- 1,8
- Rendimiento promedio: 347 qq/Ha +/- 78

Rendimientos (qq/Ha) de los últimos 6 años Marselan clon ENTAV INRA 980



|                       | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 |
|-----------------------|------|------|------|------|------|------|
| ■ Rendimiento (qq/Ha) | 327  | 227  | 435  | 394  |      | 351  |

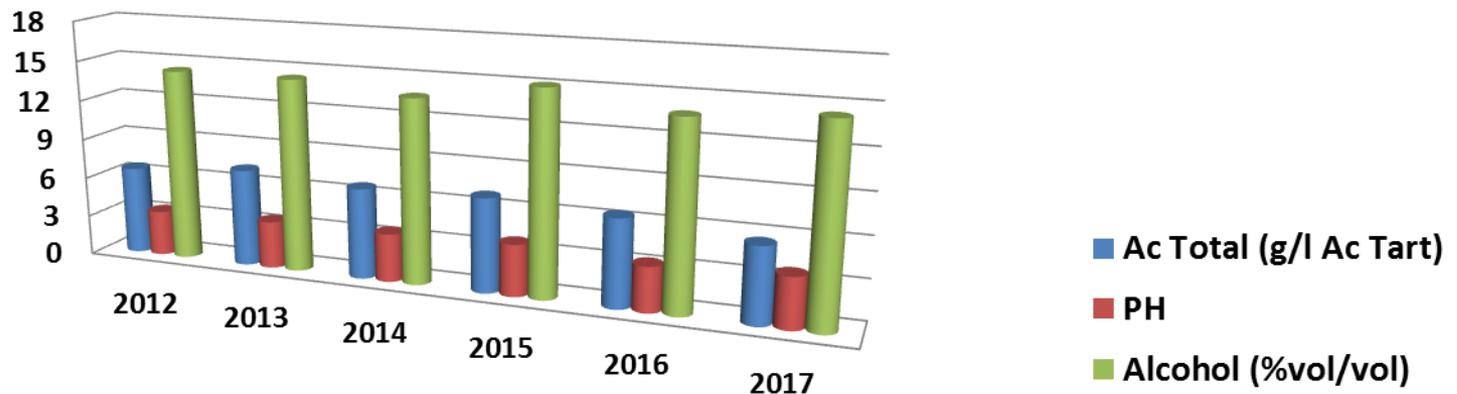
■ Rendimiento (qq/Ha)



# Marselan clon ENTAV<sup>®</sup> INRA 980 / Datos Analíticos

- Alcohol: 14,30 %v/v +/- 0,51
- Ac Total: 6,63 g/l Ac. Tart +/- 0,56
- PH: 3,57 +/- 0,2

Parámetros analíticos

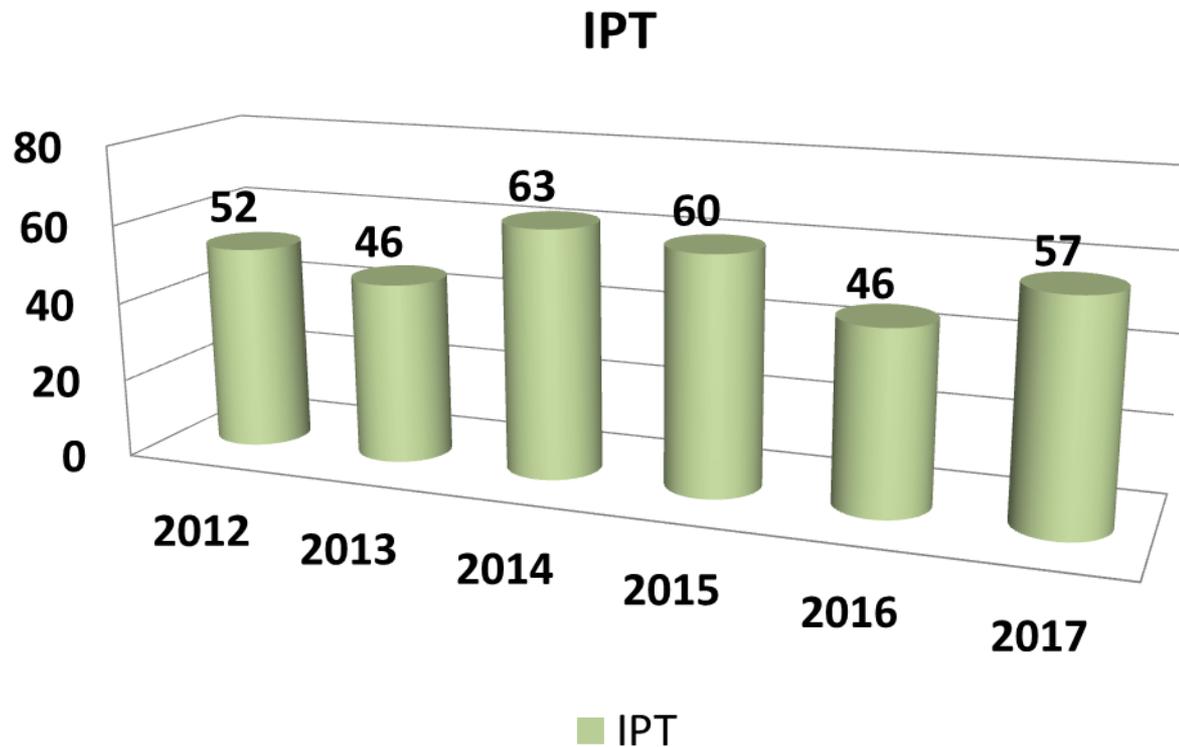


|                          | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 |
|--------------------------|------|------|------|------|------|------|
| ■ Ac Total (g/l Ac Tart) | 6,6  | 7,27 | 6,75 | 7    | 6,52 | 5,62 |
| ■ PH                     | 3,37 | 3,52 | 3,58 | 3,84 | 3,34 | 3,75 |
| ■ Alcohol (%vol/vol)     | 14,4 | 14,4 | 13,7 | 15,1 | 13,8 | 14,4 |



# Marselan clon ENTAV<sup>®</sup> INRA 980 / Datos Colorimétricos

- IPT (280nm): 54 +/- 7

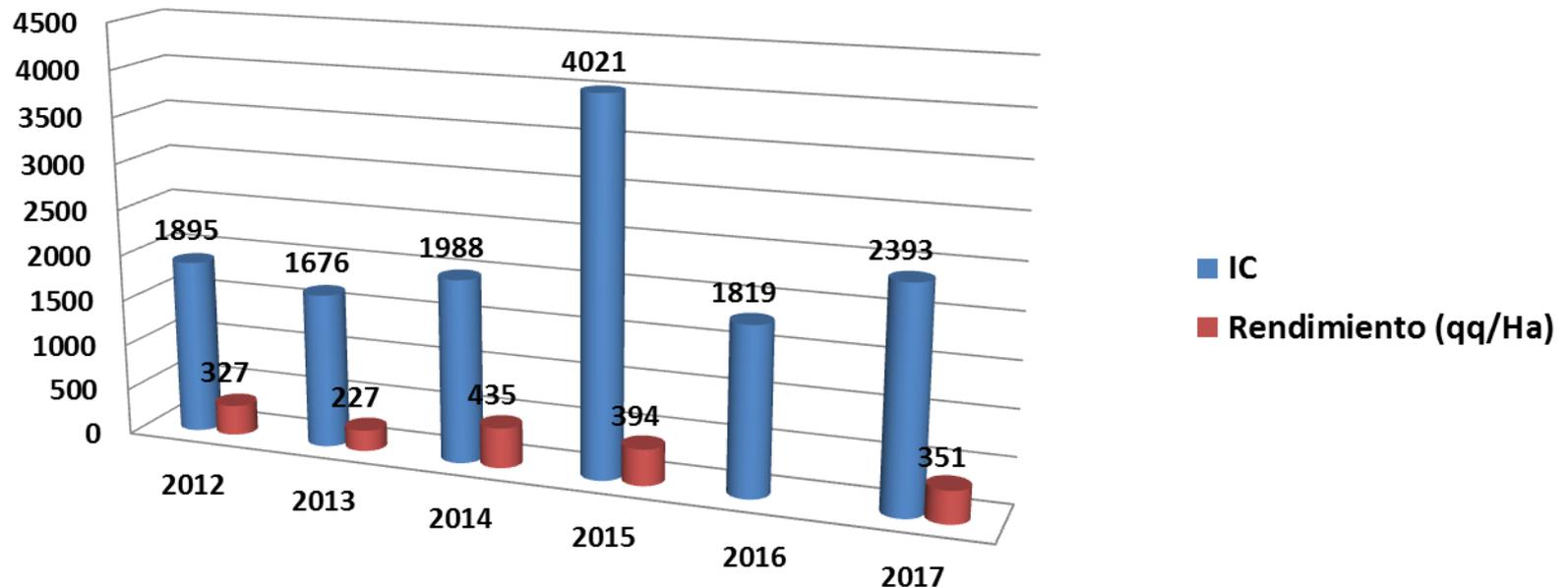




## Marselan clon ENTAV<sup>®</sup> INRA 980 / Datos Colorimétricos

- Índice de color: **2299** +/- 878.
- Los vinos contienen inmediatamente después de la vinificación entre 200 a 500 mg/l de antocianinas que disminuyen a la mitad todos los años y luego se estabilizan en aproximadamente 20 mg/l (INV)

Parámetros analíticos





# Marselan clon ENTAV® INRA 980 / Datos Colorimétricos

## Perfiles Antocianicos (518 nm) 2013 al 2017

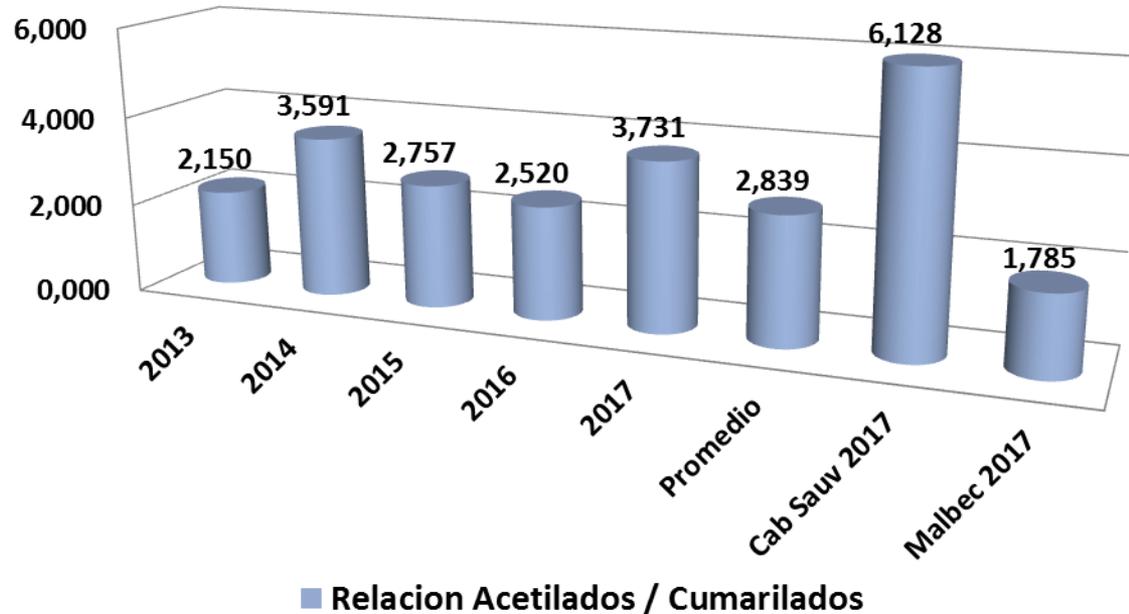
|            | Parámetro                           | 2013         | 2014       | 2015           | 2016         | 2017       | Promedio       | Cab Sauv<br>2017 | Malbec<br>2017 |
|------------|-------------------------------------|--------------|------------|----------------|--------------|------------|----------------|------------------|----------------|
|            | Fecha de Cosecha (d/m/a)            | 06/03/13     | 14/03/14   | 05/03/15       | 15/03/16     | 15/03/17   |                |                  |                |
| Antocianas | Delfinidina 3-Glucósido             | 4,33         | 7,699      | 3,94           | 1,04         | 3,697      | 4,1412         | 5,05             | 4,216          |
|            | Cianidina 3-Glucósido               | 0,147        | 0,234      | 0,08           | 0,03         | 0,117      | 0,1216         | 0,237            | 0,195          |
|            | Petunidina 3-Glucósido              | 7,691        | 10,048     | 5,15           | 3,42         | 6,237      | 6,5092         | 6,147            | 8,987          |
|            | Peonidina 3-Glucósido               | 3,041        | 2,368      | 1,94           | 2,39         | 1,437      | 2,2352         | 1,413            | 1,886          |
|            | Malvidina 3-Glucósido               | 64,33        | 60,086     | 66,79          | 70,31        | 68,166     | 65,9364        | 59,564           | 67,46          |
|            | Peonidina 3-Glucósido<br>Acetilado  | 0,86         | 0,997      | 0,57           | 1,02         | 0,693      | 0,828          | 1,281            | 1,076          |
|            | Malvidina 3-Glucósido<br>Acetilado  | 13,105       | 14,307     | 15,64          | 15,31        | 15,353     | 14,743         | 22,439           | 9,983          |
|            | Peonidina 3-Glucósido<br>Cumarilado | 0,648        |            | 0,48           | 0,426        | 0,335      | 0,4918         | 0,282            | 0,784          |
|            | Malvidina 3-Glucósido<br>Cumarilado | 5,848        | 3,836      | 5,4            | 5,91         | 3,966      | 4,992          | 3,589            | 5,41           |
|            |                                     | <b>TOTAL</b> | <b>100</b> | <b>100,001</b> | <b>99,99</b> | <b>100</b> | <b>100,001</b> | <b>99,998</b>    | <b>100,002</b> |
|            | Relación Acetilados / Cumarilados   | 2,150        | 3,591      | 2,757          | 2,520        | 3,731      | 2,839          | 6,128            | 1,785          |



## Marselan clon ENTAV<sup>®</sup> INRA 980 / Datos Colorimétricos

- Relación Acetilados / Cumarilados – Comparación con el Cabernet Sauvignon y el Malbec.
- Relación A/C Marselan : **2,839** +/- 0,69 (Prom. 2013 al 2017)

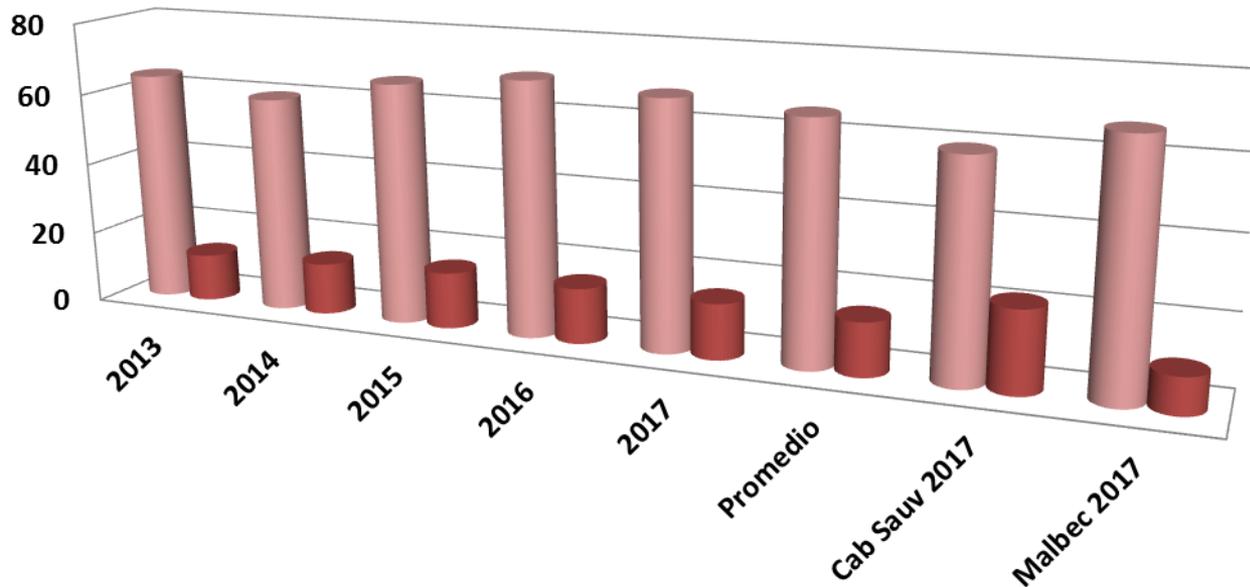
Relación Antocianas Acetilados / Cumarilados





# Marselan clon ENTAV<sup>®</sup> INRA 980 / Datos Colorimétricos

## Malvidina 3-Glucosido vs Malvidina-3 Glucósido Acetilado



|                                 | 2013   | 2014   | 2015  | 2016  | 2017   | Promedio | Cab Sauv 2017 | Malbec 2017 |
|---------------------------------|--------|--------|-------|-------|--------|----------|---------------|-------------|
| Malvidina 3-Glucósido           | 64,33  | 60,086 | 66,79 | 70,31 | 68,166 | 65,9364  | 59,564        | 67,46       |
| Malvidina 3-Glucósido Acetilado | 13,105 | 14,307 | 15,64 | 15,31 | 15,353 | 14,743   | 22,439        | 9,983       |

■ Malvidina 3-Glucósido

■ Malvidina 3-Glucósido Acetilado



## Marselan clon ENTAV® INRA 980 / Análisis Sensorial

### Resumen de conclusiones sensoriales obtenidas del análisis sensorial de las microvinificaciones realizadas desde el año 2012 al 2017 inclusive / Panel de Análisis Sensoria - INV

“El **Marselan clon 980** se caracteriza por ser un vino **color** rojo rubí con tonalidades negras intensas y aspecto brillante.

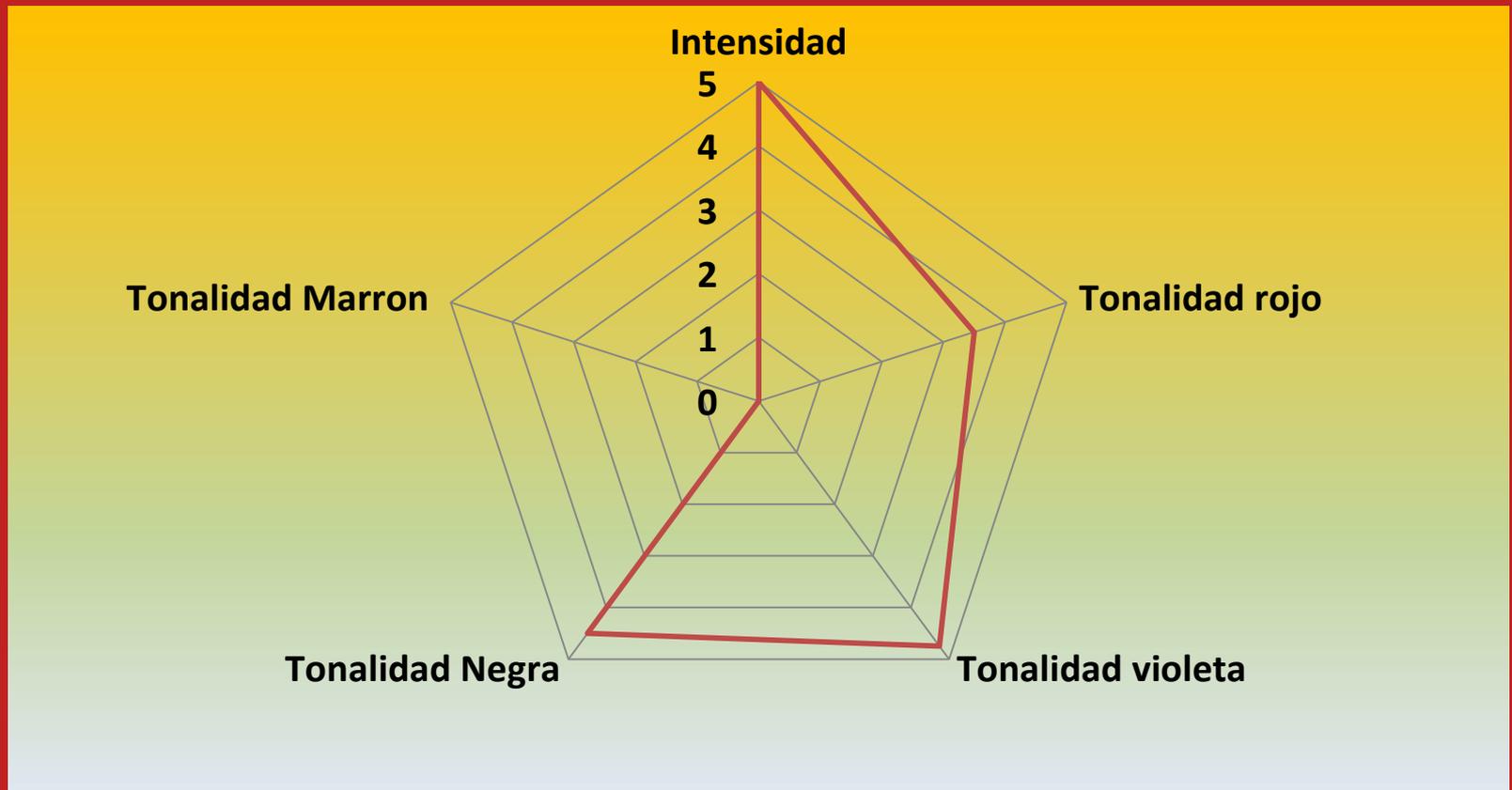
Al **análisis olfativo** expresa buena tipicidad varietal, sobresaliendo la notas de ciruelas, higos y la pasas, también es especiado donde resaltan los aromas a pimienta, pimentón, clavo de olor. Se perciben sutiles notas de chocolate y vainilla.

De **boca** dulce, armónica y persistente “



# Marselan clon ENTAV<sup>®</sup> INRA 980 / Análisis Sensorial

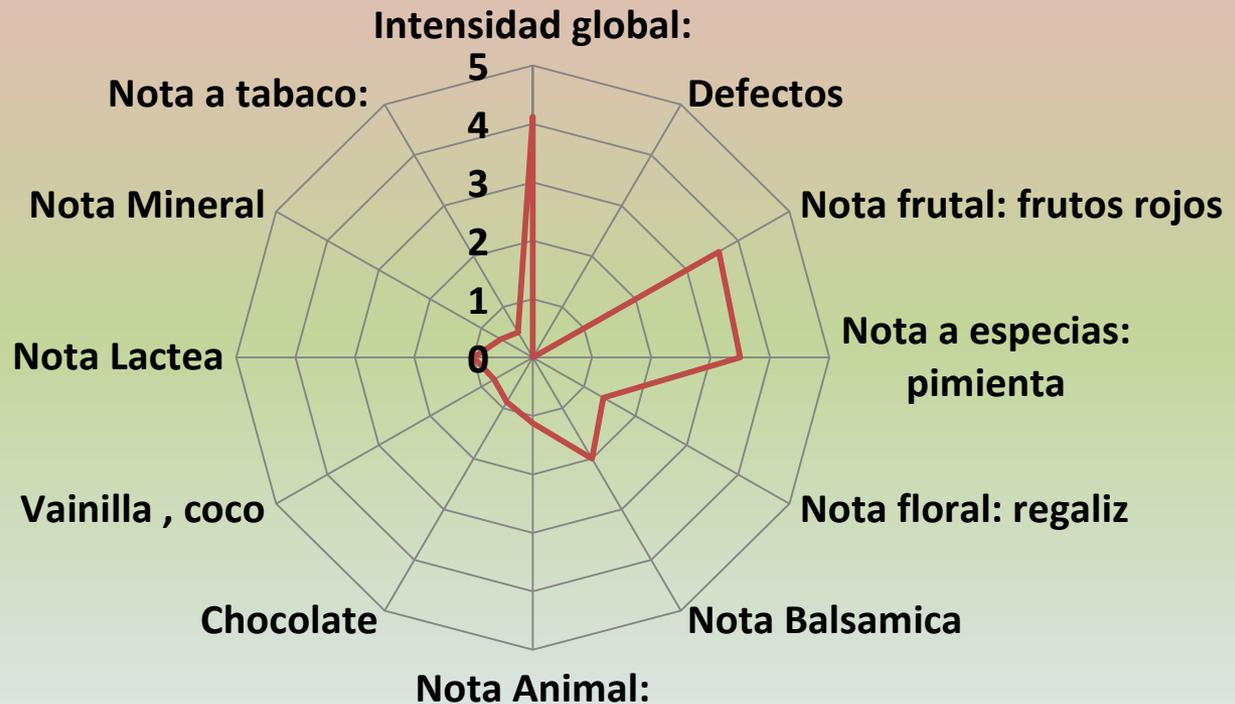
## Examen visual cosecha 2015





# Marselan clon ENTAV<sup>®</sup> INRA 980 / Análisis Sensorial

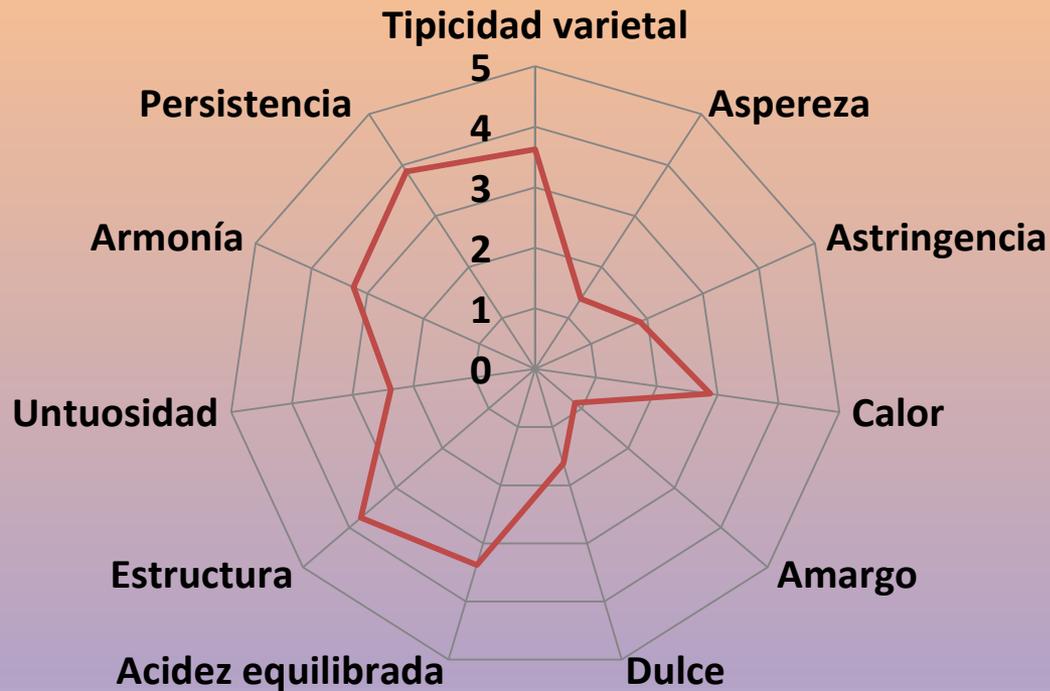
## Examen olfativo cosecha 2015





# Marselan clon ENTAV<sup>®</sup> INRA 980 / Análisis Sensorial

## Examen gustativo cosecha 2015





**Marselan clon ENTAV® INRA 980**

**Menciones y Reconocimientos**

## **Menciones y Reconocimientos:**

- **Marselan cosecha 2015: Medalla de PLATA Concurso Internacional de vinos "VINANDINO 2015"**
- **Blend Bonarda Marselan 2015: Medalla de PLATA Concurso Nacional "Bonarda Argentina 2016"**
- **Marselan cosecha 2016: Seleccionado como Mejor vino Categoría INNOVACION cosecha 2016, Evaluación de vinos de cosecha "EVICO 2016".**



**Marselan clon ENTAV® INRA 980**

## **Cientes Vivero Mercier Argentina**

### **2015:**

- Kohlberg. / **Bolivia**

### **2016:**

- Bodega Don Domenico / **San Juan**
- Antonio Gonzalez / **San Martin**
- CS Inmobiliaria / **San Rafael**
- Tittarelli / **Rivadavia**



**Marselan clon ENTAV® INRA 980**

## **Cientes Vivero Mercier Argentina**

**2017:**

- Grupo Peñaflor. / Santa Rosa
- Carbonero. / Rivadavia
- Kaiken. / Agrelo
- Vansitan / San Juan
- Guerrero Villa Asuncion / San Martin
- Spoggi Antonio / San Martin
- Cribran / La Consulta
- Agropecuaria Ugarteche / Ugarteche

A man in a white shirt is working in a large greenhouse. The greenhouse is filled with rows of green plants, likely lettuce or similar leafy greens. The plants are arranged in neat rows, and the man is leaning over them, possibly inspecting or tending to them. The greenhouse structure is visible, with a high ceiling and a transparent covering. The lighting is bright, suggesting a sunny day.

*Muchas Gracias  
por su atención!!!*

**Lic. Laura S. Bree**

[www.vieromercier.com.ar](http://www.vieromercier.com.ar)



**Hacia la DIVERSIDAD:**

**“Degustación de Marselan clon  
ENTAV ® INRA 980”**

