

NOMBRE:	MERLOT	
Origen:	Variedad de origen francés.	
Sinonímias:		
Fenología :	Época Brotación:	Temprana
	Época Maduración:	Temprana-media.
Hoja:	Tamaño:	Grande.
	Forma:	Pentagonal.
	Nº. de lóbulos:	Cinco.
	Características:	Senos laterales marcados, haz verde oscuro y envés arañoso.
Racimo:	Tamaño:	Medio.
	Compacidad:	Medio algo suelto.
	Longitud pedúnculo:	Corto.
Baya:	Color:	Azul-negra.
	Forma:	Elíptica.
	Tamaño:	Pequeña.
	Sabor:	Ninguno en especial.
	Pulpa:	Blanda-ligeramente dura y jugosa. Pigmentación muy debil.
	Grosor Piel:	Gruesa.
	Semillas:	Bien formadas.
Fertilidad:	Buena.	
Producción:	Buena.	
Vigor:	Medio-alto.	
Porte de la cepa:	Erguido o semi-erguido.	
Conducción:	Espaldera.	
Poda:	Preferible poda corta.	
Aptitud:	Buena aclimatación a suelos y microclimas diversos. Es sensible al mildiu. Poco adaptada a la sequía.	
Sus vinos:	Vinos redondos con cuerpo, ricos en alcohol y color. Contiene taninos, pero no necesitan un alargado envejecimiento en barrica. Aromas complejos y elegantes.	