

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE AGRONOMÍA**



**EVALUACIÓN DEL CV. PINOT NOIR INJERTADO SOBRE MOSCATEL DE
ALEJANDRÍA (*Vitis vinifera* L.) EN LA TERCERA TEMPORADA.**

POR

SANDRA CAROLINA HERRERA FUENTEALBA

**MEMORIA PRESENTADA A LA FACULTAD
DE AGRONOMÍA DE LA UNIVERSIDAD DE
CONCEPCIÓN PARA OPTAR AL TÍTULO DE
INGENIERO AGRÓNOMO**

CHILLÁN – CHILE

2005

EVALUACIÓN DEL CV. PINOT NOIR INJERTADO SOBRE MOSCATEL DE ALEJANDRÍA (*Vitis vinifera* L.) EN LA TERCERA TEMPORADA.

EVALUATION OF CV. PINOT NOIR GRAFTED ONTO MUSCATEL OF ALEXANDRIA (*Vitis vinifera* L.) DURING THE THIRD SEASON.

Palabras índice adicionales: Rendimiento de injertos, suplemento hídrico de injertos, variedades tintas injertadas, microvinificación.

RESUMEN.

El ensayo se realizó durante la temporada 2004-2005. El objetivo fue evaluar la producción y los parámetros de rendimiento y calidad de la uva y del vino del cv. Pinot noir injertado sobre el cv. Moscatel de Alejandría (*Vitis vinifera* L.) en tres localidades de la VIII Región, bajo dos manejos hídricos, en su tercera temporada post injertación. Se usó un diseño completamente al azar, con arreglo factorial de 3 x 2 (tres localidades y dos niveles de manejos hídricos). Las localidades fueron Checura, Lomas Coloradas y Rahuil; los manejos relacionados con agua fueron el aporte pluviométrico y el aporte hídrico correspondiente a un 60% de la evapotranspiración potencial. El suministro hídrico disminuyó el porcentaje de sólidos solubles y aumentó el pH del mosto en Checura; en cambio en Lomas Coloradas aumentó la producción, el peso y calibre de bayas y el pH del mosto; y en Rahuil aumentó el peso de los racimos y el número de bayas. En las bayas de las plantas de Lomas Coloradas fue mayor la relación sólidos solubles/acidez, pH del mosto y graduación alcohólica en el vino. En Rahuil se obtuvo los valores más altos en producción, número y peso de racimos, número, peso y calibre de bayas, producción de azúcar por planta; el mosto proveniente de estas bayas presentó la mayor acidez total, al igual que el vino, así como también una tasa de fermentación más acelerada.

SUMMARY.

A trial was conducted during the 2004-2005 season. The main objective was to evaluate the productive behaviour, the yield and quality of grapes and the wine