🍇 Cayetana Blanca – Clon 2SO4

Variedad: Cayetana Blanca
Sinonimias: Jaén Blanco (Extremadura)
Especie: *Vitis vinifera L.*
Centro de referencia regional: Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura
Zona de evaluación: Extremadura
Estado sanitario: Material seleccionado en programa de saneamiento y control virológico

---

1️⃣ ORIGEN DEL CLON

- **Prospección:** Viñedos tradicionales de Tierra de Barros
- **Criterios de selección primaria:**
  - Sanidad vegetal
  - Regularidad productiva
  - Buena maduración tecnológica
  - Homogeneidad morfológica
- **Código experimental:** 2SO4

2️⃣ DESCRIPCIÓN AMPELOGRÁFICA (Descriptores OIV)

Hoja joven

- Color verde claro
- Pilosidad baja
- Antocianina muy débil

Hoja adulta

- Tamaño medio–grande
- Forma orbicular a pentagonal
- Senos laterales poco marcados
- Seno peciolar abierto en U
- Haz verde medio
- Envés ligeramente tomentoso

Racimo

- Tamaño medio–grande
- Compacidad media

- Pedúnculo medio

Baya

- Tamaño medio
- Forma esférica
- Color verde-amarillento
- Piel fina
- Pulpa blanda y jugosa

---

3 CARACTERIZACIÓN FENOLÓGICA

Fase	Época relativa
Brotación	Media
Floración	Media
Envero	Medio
Maduración	Media

---

4 CARACTERIZACIÓN AGRONÓMICA (media plurianual)

Parámetro	Valor medio
Vigor	Medio–alto
Fertilidad de yemas	Alta
Producción	9.000–13.000 kg/ha
Peso medio racimo	300–400 g
Peso medio baya	Medio
Índice de Ravaz	Medio–alto
Sensibilidad oídio	Media
Sensibilidad mildiu	Media
Sensibilidad botritis	Media

---

5 CARACTERIZACIÓN ENOLÓGICA (vendimia 11,5–12,5 % vol)

Parámetro	Valor medio
Grado probable	11,5–12,8 % vol
Acidez total	4,0–5,5 g/L

Parámetro	Valor medio
pH	3,4–3,7
Ácido málico	Medio
Potasio	Medio–alto

Perfil sensorial

- Intensidad aromática media
- Notas de fruta blanca madura
- Perfil neutro
- Boca ligera–media
- Final fresco

---

6 DIFERENCIACIÓN RESPECTO A OTROS CLONES DE CAYETANA

- Mayor homogeneidad de racimo
- Producción ligeramente inferior a clones masales tradicionales
- Mejor equilibrio acidez/pH en vendimias cálidas
- Menor variabilidad interanual

---

7 APTITUD ENOLÓGICA

- Vinos jóvenes frescos
- Base para mezclas
- Apta para fermentación en acero inoxidable
- Potencial mejora con control de rendimiento

---

8 OBSERVACIONES TÉCNICAS

- Buen comportamiento en espaldera
- Adecuada para secano moderado
- Conviene regular carga para mejorar concentración