

Contenido	
Resumen	1
Abstract.....	2
1. Introducción.....	3
2. Revisión Bibliográfica.....	5
2.1 Superficie de viñedos en Chile y la VI región.	5
2.2 Principales características de la vid (<i>Vitis vinífera</i> L.).....	5
2.3 El cv. Merlot.....	6
2.4 Portainjertos de la vid.	7
2.4.1 <i>Vitis riparia</i>.	7
2.4.2 <i>Vitis rupestris</i>.	7
2.4.3 <i>Vitis berlandieri</i>.	7
2.4.4 Híbridos entre <i>Vitis riparia</i> y <i>Vitis rupestris</i>.	7
2.4.5 Híbridos de <i>Vitis riparia</i> y <i>Vitis berlandieri</i>.	8
3. Materiales y Métodos.	10
3.1 Ensayo.	10
3.2 Evaluaciones.	10
3.2.1 Análisis de la fruta y fecha de cosecha.	10
3.2.2 Evaluaciones de la fruta.	11
3.4 Análisis químicos de los Vinos.	12
3.5 Análisis sensorial de los vinos.....	12
3.6 Diseño experimental y análisis estadísticos.....	12
4. Resultados y Discusión.....	13
4.1 Evolución de la Madurez.	13
4.2 Componentes del racimo.	16
4.2.1 Diámetro de bayas.	18
4.4 Análisis Químicos del vino.	20
4.5 Análisis sensorial.	22
4.6 Análisis de componentes principales.	22
5. Conclusiones.	24
10. Anexos.	28

Índice de Figuras

Figura N° 1:.....	20
Evolución de la acumulación de sólidos solubles (°Brix) de la fruta de los portainjertos y el control desde el 22 de enero del 2011 a cosecha el 25 de abril del 2011.	
Figura N° 2:.....	22
Dimensión de los racimos cosechados del control y de las vides injertadas sobre 3309C, 1103P, 99R, SO4, 101-14Mgt y gravesac. Largo (L-R) v/s ancho (A-R).	
Figura N° 3:	22
Peso promedio de una baya de los racimos cosechados del control y de las vides injertadas sobre 3309C, 1103P, 99R, SO4, 101-14Mgt y gravesac.	
Figura N° 4:	23
Número total de bayas por diámetro de los racimos cosechados del control y de las vides injertadas sobre 3309C, 1103P, 99R, SO4, 101-14Mgt y gravesac. Cada barra representa un diámetro distinto.	
Figura N° 5:.....	25
Rendimiento (kg/planta) del control y de las vides injertadas sobre 3309C, 1103P, 99R, SO4, 101-14Mgt y gravesac. Cosecha realizada el 25 de Abril 2012.	
Figura N° 6:.....	28
Análisis de componentes principales (ACP) realizado con los datos físicos y químicos de los racimos analizados de <i>Vitis vinífera</i> L. en el cv Merlot (control) y la misma injertada sobre SO4, 110R, 99R, 1103P, 101-14 Mgt, 3309C y Gravesac.	
Figura N° 7:.....	29
Análisis de componentes principales (ACP) del perfil químico de los vinos cv Merlot (control) y la misma injertada sobre SO4, 110R, 99R, 1103P, 101-14 Mgt, 3309C y Gravesac.	

Índice de Cuadros

Cuadro 1:.....	20
Composición química a cosecha (25/04/2011) de las bayas del control y de las bayas cosechadas de vides injertadas sobre 3309C, 1103P, 99R, SO4, 101-14Mgt y gravesac. Sólidos solubles (S.S.) (°Brix), acidez total (g/L de ácido sulfúrico), ácido tartárico (g/l), ácido málico (g/l) y pH.	
Cuadro 2:.....	25
Efecto de los portainjertos (3309C, 1103P, 99R, SO4, 101-14Mgt y gravesac), sobre las características del racimo (peso del racimo, número de bayas, largo del racimo, ancho del racimo, peso del raquis y peso promedio de una baya) y rendimiento.	
Cuadro 3:.....	27
Efecto del portainjerto (3309C, 1103P, 99R, SO4, 101-14Mgt y gravesac), sobre el grado alcohólico, la acidez total, y pH, de los vinos en <i>Vitis vinífera</i> (L) cv. Merlot.	
Cuadro 4:.....	28
Cuadro 4. Código utilizado en el panel de degustación para identificar el portainjerto del cual se realizó el vino.	