

**SUPPLEMENTARY DATA**

Oyuela Aguilar, M., Álvarez, F., Medeot, D., Jofré, E., Semorile, L., & Pistorio, M. (2021). Screening of epiphytic rhizosphere-associated bacteria in Argentinian Malbec and Cabernet-Sauvignon vineyards for potential use as biological fertilisers and pathogen-control agents. (2021). *OENO One*, 55(4). <https://oeno-one.eu/article/view/4655>

**Table S1.** Vineyards information.

Provincia	Site	Grape variety	Irrigation	Rootstock	Training system	Inter plant distance (m)	inter row distance (m)	Cover Crop	Type of cultivation	Implanted year
	Mainque	Malbec	Yes	ungrafted	Vertical Shoot Positioning System	0,9	1,2	barley / oats	organic	1932
Mendoza	Agrelo	Malbec	Yes	ungrafted	Vertical Shoot Positioning System	1,6	2,3	natural	convencional	1998
Mendoza	Agrelo	Cabernet Sauvignon	Yes	ungrafted	Vertical Shoot Positioning System	1,6	2,3	natural	convencional	1998
San Juan	Finca norte	Malbec	Yes	ungrafted	Vertical Shoot Positioning system	1	1,5	natural	convencional	1994
San Juan	Finca norte	Cabernet Sauvignon	Yes	ungrafted	Pergola	1	1,5	natural	convencional	1994
San Juan	FincaArriba	Malbec	Yes	ungrafted	Pergola	1	1,5	natural	convencional	1994
San Juan	FincaArriba	Cabernet Sauvignon	Yes	ungrafted	Pergola	1	1,5	natural	convencional	1994
Salta	Molinos	Malbec	Yes	grafted	Vertical Shoot Positioning System	1,2	2,1	natural	convencional	2002
Salta	Cafayate	Malbec	Yes	grafted	Vertical Shoot Positioning System	1,2	2,1	natural	convencional	2008
Salta	Cafayate	Cabernet Sauvignon	Yes	grafted	Vertical Shoot Positioning System	1,2	2,1	natural	convencional	2008
Salta	Cachi	Malbec	Yes	grafted	Vertical Shoot Positioning System	1,2	2,1	natural	convencional	1999

**Table S2.** Physicochemical parameters of rhizospheric vineyard soils.

Sample	Clay (% p/p)	Lime (% p/p)	Sand (% p/p)	pH	Organic matter (% p/p)	Organic carbon (% p/p)	Organic nitrogen (% p/p)	C/N ratio	Assimilable Phosphorus (mg/Kg)	Sodium (cmol/kg)	Potassium (cmol/kg)
<b>NMr</b>	39,1	24,6	34,3	8,02	1,47	0,85	0,09	9,4	9,1	1,5	1,2
<b>Tms</b>	43,7	41,4	12,2	8,50	1,14	0,66	0,07	9,4	5,1	1,6	1,6
<b>Tct</b>	37,9	43,9	12,8	8,56	1,05	0,61	0,07	8,7	5,4	1,8	1,8
<b>Nmp</b>	20,4	45,4	32,8	8,25	1,97	1,14	0,13	8,8	13,7	0,7	1,7
<b>Ncqc</b>	18,8	34,4	45,3	8,34	1,41	0,82	0,08	10,3	9,7	0,4	1,2
<b>Fam</b>	25,2	45,8	26,1	7,98	2,84	1,65	0,15	11,0	25,5	1,1	1,7
<b>FACn</b>	23,3	45,9	27,4	8,11	2,50	1,45	0,15	9,7	22,3	1,2	1,6
<b>Fau</b>	5,9	18,5	75,4	8,59	0,95	0,55	0,06	9,2	3,9	0,1	0,7
<b>AMCv</b>	6,8	21,5	71,4	7,83	1,22	0,71	0,09	7,9	11,7	0,2	0,9
<b>Cmw</b>	17,5	21,8	60,2	7,80	2,12	1,23	0,12	10,3	7,4	0,3	1,1
<b>Aex</b>	8,1	10,3	79,2	9,21	0,79	0,46	0,05	9,2	5,1	0,7	0,7

**NMr**, Río Negro, Malbec; **Tms**, Mendoza, Malbec; **Tct**, Mendoza, Cabernet Sauvignon; **Nmp**, San Juan, Malbec; **Ncqc**, San Juan, Cabernet Sauvignon; **Fam**, San Juan, Malbec; **FACn**, San Juan, Cabernet Sauvignon; **Fau**, Salta, Malbec; **AMCv**, Salta, Cabernet Sauvignon; **Cmw**, Salta, Malbec; **Aex**, Salta, Malbec