

Supplementary data

SUPPLEMENTARY TABLE 1. Dates of the main phenological stages and cycle length for the different cultivars.

Phenological stage Cultivar / Year	Budbreak		Flowering		Veraison		Ripeness		Cycle length	
	2021	2022	2021	2022	2021	2022	2021	2022	2021	2022
Airén	4/12	4/18	6/5	6/1	8/2	7/30	9/15	9/19	156	154
Albillo Dorado	4/14	4/19	6/2	5/30	7/22	7/21	8/4	8/4	112	107
Azargón	4/5	4/12	6/2	5/30	8/8	8/9	8/27	9/8	144	149
Blanca del Tollo	4/8	4/16	5/31	5/30	7/26	7/26	8/20	8/26	134	132
Bobal	4/9	4/17	5/30	5/30	7/28	7/28	9/10	9/8	154	144
Chardonnay	4/3	4/16	5/29	5/25	7/28	7/29	8/13	8/12	132	118
Garnacha Tinta	4/4	4/14	5/31	5/30	8/6	8/3	9/13	9/9	162	148
Jarrosuelto	4/21	4/21	6/6	6/2	8/3	7/28	8/26	8/22	127	123
Macabeo	4/12	4/17	6/1	5/30	8/9	8/7	9/7	9/1	148	137
Maquíás	4/3	4/11	5/31	5/29	8/2	8/3	8/17	8/23	136	134
Merlot	4/7	4/18	5/30	5/28	8/3	7/30	8/23	8/29	138	133
Mizancho	4/11	4/15	5/30	5/29	7/31	7/30	8/18	8/29	129	136
Montonera del Casar	4/10	4/15	5/30	5/30	7/24	7/24	8/16	8/18	128	125
Moravia Agria	4/7	4/17	6/2	5/31	8/7	7/31	9/30	9/20	176	156
Moscatel Serrano	3/31	4/14	5/31	5/29	8/1	7/31	8/18	8/30	140	138
Pintada	4/5	4/15	5/30	5/28	7/29	7/24	8/19	8/12	136	119
Riesling	4/6	4/17	5/29	5/27	8/6	8/2	8/27	8/23	143	128
Syrah	4/7	4/19	5/30	5/29	7/29	7/25	8/24	8/19	139	122
Tinto Fragoso	4/6	4/13	5/31	5/25	7/30	8/1	8/30	9/5	146	145
Tinto Velasco	4/9	4/15	5/30	5/29	8/4	8/2	9/23	9/12	167	150
Tortozona Tinta	4/9	4/16	6/1	5/30	8/12	8/8	9/6	9/17	150	154

SUPPLEMENTARY DATA

Serrano Parra, A. S., Martínez Gascueña, J., Alonso Díaz-Marta, G. L., Cebrián Tarancón, C., Mena Morales, A., & Chacón Vozmediano, J. L. (2024). Exploring inter-cultivar variability as an adaptive strategy to climate change: Response of 21 grapevine cultivars grown under drought conditions. *OENO One*, 58(3).
<https://doi.org/10.20870/oeno-one.2024.58.3.8123>

SUPPLEMENTARY TABLE 2. ANOVA results considering the cultivar x water regime interaction for each parameter analysed (sig.: significant effect; n.s.: non-significant effect).

	Cultivar	Y	PW	RI	TSS	TA	pH	K⁺	δ¹³C	IPAv	TPI	CI	ANT
Red grape	Bobal	n.s.	sig.	n.s.	sig.	sig.	n.s.	sig.	sig.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.
	Garnacha Tinta	n.s.	sig.	sig.	n.s.	sig.	n.s.	n.s.	sig.	n.s.	n.s.	sig.	sig.
	Merlot	sig.	sig.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	sig.	n.s.	n.s.	sig.	sig.
	Moravia Agria	sig.	sig.	n.s.	sig.	n.s.	sig.	n.s.	sig.	n.s.	sig.	sig.	sig.
	Syrah	sig.	sig.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	sig.	sig.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.
	Tinto Fragoso	n.s.	n.s.	n.s.	sig.	sig.	n.s.	sig.	sig.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.
	Tinto Velasco	n.s.	n.s.	n.s.	sig.	n.s.	n.s.	n.s.	sig.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.
	Tortozona Tinta	sig.	sig.	n.s.	n.s.	sig.	sig.	n.s.	sig.	n.s.	sig.	sig.	sig.
White grape	Airén	sig.	sig.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	sig.	n.s.			
	Albillo Dorado	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	sig.	sig.	n.s.			
	Azargón	sig.	sig.	sig.	n.s.	sig.	n.s.	n.s.	sig.	n.s.			
	Blanca del Tollo	sig.	sig.	sig.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	sig.	n.s.			
	Chardonnay	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	sig.	sig.	sig.	sig.	n.s.			
	Jarrosuelto	sig.	sig.	n.s.	n.s.	sig.	sig.	n.s.	sig.	n.s.			
	Macabeo	sig.	sig.	n.s.	n.s.	sig.	sig.	n.s.	sig.	n.s.			
	Maquíás	n.s.	n.s.	n.s.	sig.	n.s.	n.s.	sig.	sig.	n.s.			
	Mizancho	sig.	sig.	n.s.	sig.	sig.	n.s.	sig.	sig.	n.s.			
	Montonera del Casar	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	sig.	n.s.	n.s.	sig.	n.s.			
	Moscatel Serrano	sig.	sig.	n.s.	sig.	n.s.	n.s.	n.s.	sig.	n.s.			
	Pintada	n.s.	n.s.	n.s.	sig.	sig.	n.s.	n.s.	sig.	n.s.			
Riesling	n.s.	sig.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	sig.	n.s.				

Notes: Y: yield; PW: pruning weight; RI: Ravaz index; TSS: total soluble solids; TA: total acidity; pH: pH; K⁺: potassium; δ¹³C: carbon isotope ratio; IPAv: varietal aroma potential index; TPI: total polyphenol index; CI: colour intensity; ANT: anthocyanins.