

VN 01

Producción: (kg/cepa) 4,59

Nº racimos/cepa: 15,44

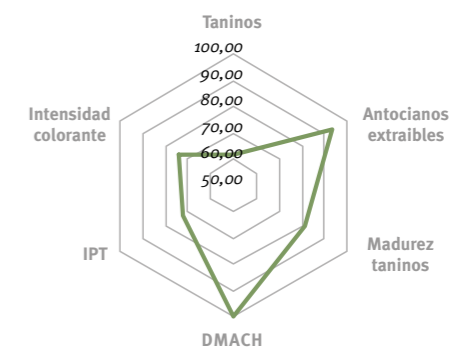
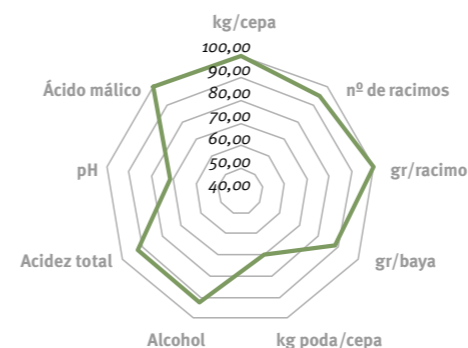
Peso racimo (gr): 293,44

Peso de 100 bayas (gr): 179,00

Kg madera poda/cepa: 0,63



- **FASE VISUAL:** Rojo violáceo de capa alta y brillante.
- **FASE AROMÁTICA:** Intensidad media. Floral, con aromas lácticos finos, de natillas, crema pastelera. Demuestra elegancia y finura en su evolución en copa, especias muy dulces. Aromas de fruta silvestre, con mucha mora y frambuesa. Resulta muy agradable para un vino joven y de crianza media.
- **FASE GUSTATIVA:** Ni concentrado ni largo en boca, pero muy equilibrado y agradable. Apenas hay sensaciones tánicas, pero las que tiene demuestran muy buena madurez fenólica, lo que lo convierte en interesante para un joven roble enriquecido con crianzas cortas en barrica. Retronasal muy afrutada y muy persistente. Elegancia y de mucha esencia sin desmesura, pero de gran originalidad.



VARIEDAD Tempranillo	CLON VN 01
OBTENEDOR Vitis Navarra	CONSERVADOR Vitis Navarra
ORIGEN SELECCIÓN Valladolid	AÑO CERTIFICACIÓN 2011
LOCALIZACIÓN CABEZAS DEL CLON	Umbráculo Vitis Navarra
ZONA EVALUACIÓN DEL CLON	Navarra (Vergalijo)
CARACTERIZACIÓN MOSTOS	
<i>Grado probable (°)</i>	12,80
<i>Acidez total tartárica (g/l)</i>	4,50
<i>PH</i>	3,76
<i>Ácido málico (g/l)</i>	2,63
CATA	APTITUDES
<i>Calificación</i> excelente	<i>Producción</i> alta
<i>Intensidad Colorante</i> 9,55	<i>Vigor</i> medio-bajo
<i>IPT</i> 40,89	<i>Grado</i> medio
	<i>Acidez</i> media-alta
	<i>Enológica</i> crianza