

# VN 05

**Producción:** (kg/cepa) 3,89

**Nº racimos/cepa:** 15,17

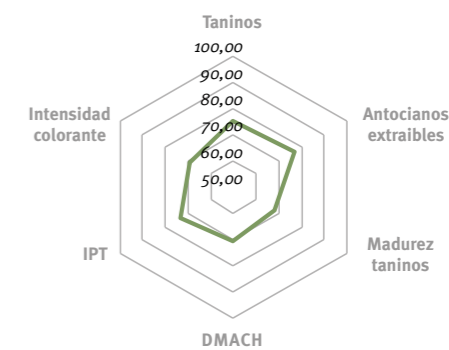
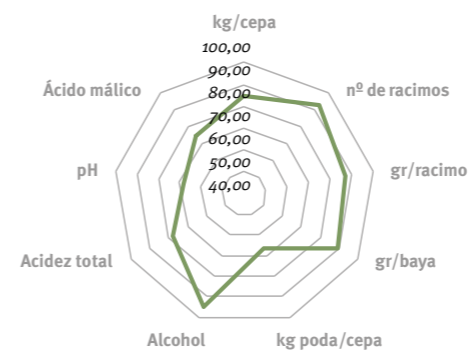
**Peso racimo (gr):** 256,13

**Peso de 100 bayas (gr):** 181,20

**Kg madera poda/cepa:** 0,60



- **FASE VISUAL:** Rojo violáceo de capa alta, muy brillante.
- **FASE AROMÁTICA:** Perfil con recuerdos vegetales, levaduras, muy fermentativo en su expresión aromática, con aromas que recuerdan a plátanos.
- **FASE GUSTATIVA:** Boca de concentración media con taninos suaves y retronasal a frutas tropicales.



<b>VARIEDAD</b> Tempranillo	<b>CLON</b> VN 05
<b>OBTENEDOR</b> Vitis Navarra	<b>CONSERVADOR</b> Vitis Navarra
<b>ORIGEN SELECCIÓN</b> Madrid	<b>AÑO CERTIFICACIÓN</b> 2011
<b>LOCALIZACIÓN CABEZAS DEL CLON</b>	Umbráculo Vitis Navarra
<b>ZONA EVALUACIÓN DEL CLON</b>	Navarra (Vergalijo)
<b>CARACTERIZACIÓN MOSTOS</b>	
<i>Grado probable (°)</i>	13,12
<i>Acidez total tartárica (g/l)</i>	3,80
<i>PH</i>	3,75
<i>Ácido málico (g/l)</i>	1,97
<b>CATA</b>	<b>APTITUDES</b>
<i>Calificación</i> <b>muy buena</b>	<i>Producción</i> media-alta
<i>Intensidad Colorante</i> 8,89	<i>Vigor</i> medio-bajo
<i>IPT</i> 41,50	<i>Grado</i> medio-alto
	<i>Acidez</i> baja
	<i>Enológica</i> <b>crianza</b>