

VN10

Producción: (kg/cepa) 3,24

Nº racimos/cepa: 13,65

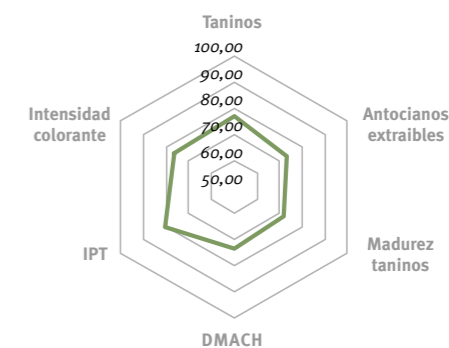
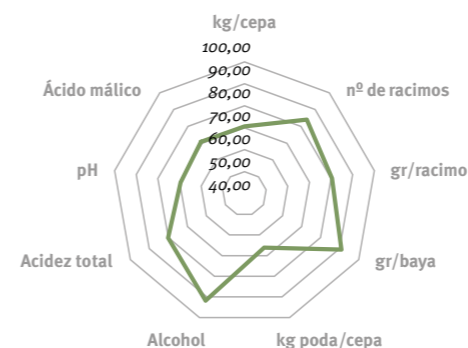
Peso racimo (gr): 236,14

Peso de 100 bayas (gr): 184,00

Kg madera poda/cepa: 0,59



- **FASE VISUAL:** Rojo cereza de capa alta, brillante.
- **FASE AROMÁTICA:** Franco en nariz de intensidad media-baja, pero muy expresivo, a fruta bien madura. Tiene elegancia y matices muy agradables a especias dulces, junto a lácteos muy finos. La fruta se expresa en forma de mora negra y asilvestrada.
- **FASE GUSTATIVA:** Boca muy dulce, equilibrada y taninos golosos muy amables. Cuerpo medio. Retronasal llena de fruta con final de caramelo y miel. Buen potencial para vinos jóvenes con cuerpo y volumen.



VARIEDAD Tempranillo	CLON VN 10
OBTENEDOR Vitis Navarra	CONSERVADOR Vitis Navarra
ORIGEN SELECCIÓN Álava	AÑO CERTIFICACIÓN 2011
LOCALIZACIÓN CABEZAS DEL CLON	Umbráculo Vitis Navarra
ZONA EVALUACIÓN DEL CLON	Navarra (Vergalijo)
CARACTERIZACIÓN MOSTOS	
<i>Grado probable (°)</i>	12,70
<i>Acidez total tartárica (g/l)</i>	3,90
<i>PH</i>	3,76
<i>Ácido málico (g/l)</i>	1,87
CATA	APTITUDES
<i>Calificación</i> excelente	<i>Producción</i> media
<i>Intensidad Colorante</i> 9,78	<i>Vigor</i> medio-bajo
<i>IPT</i> 45,40	<i>Grado</i> medio
	<i>Acidez</i> media-baja
	<i>Enológica</i> maceración carbónica