

VN11

Producción: (kg/cepa) 3,72

Nº racimos/cepa: 14,21

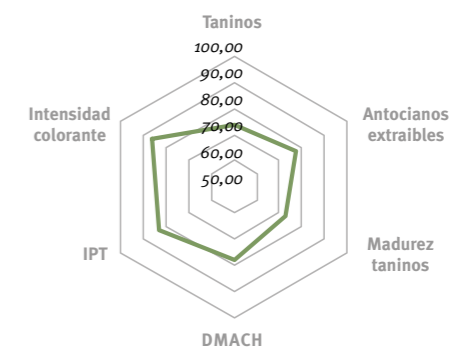
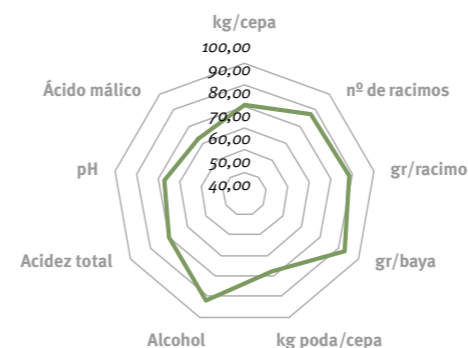
Peso racimo (gr): 259,43

Peso de 100 bayas (gr): 187,80

Kg madera poda/cepa: 0,70



- **FASE VISUAL:** Rojo violáceo de mucha capa.
- **FASE AROMÁTICA:** Complejo en nariz, difícil de interpretar, pero limpio y elegante. Los aromas de fruta se expresan en forma de mermelada y compota de fresa y ciruela y los aromas lácticos en forma de tarta de almendras y crema pastelera. Resulta balsámico y muy fresco en nariz.
- **FASE GUSTATIVA:** Boca muy expresiva y creciente en sensaciones, fresco por su buena acidez y taninos muy finos y maduros, muy bien integrados, otorgando gran longitud en boca. Retronasal afrutada, fruta roja e incluso cítrica, muy persistente y agradable. Vinos modernos con potencial de crianza en barrica, incluso nueva, potencial para vinos de alta gama.



VARIEDAD Tempranillo	CLON VN 11
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	
Grado probable (°)	12,75
Acidez total tartárica (g/l)	3,90
PH	3,78
Ácido málico (g/l)	1,92
CATA	
Calificación	muy buena
Intensidad Colorante	11,11
IPT	47,10
APTITUDES	
Producción	media-alta
Vigor	medio
Grado	medio
Acidez	media-baja
Enológica	crianza y maceración carbónica