

# VN 21

**Producción:** (kg/cepa) 1,69

**Nº racimos/cepa:** 8,96

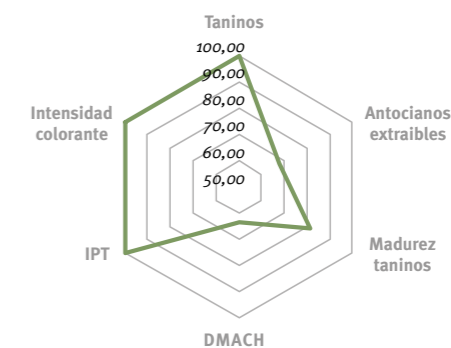
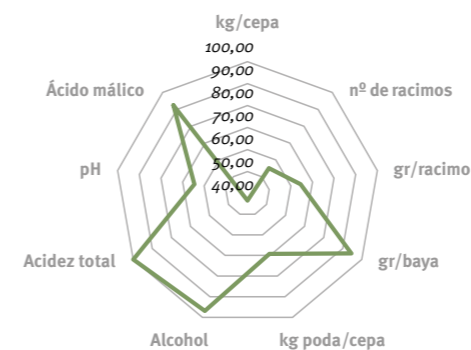
**Peso racimo (gr):** 189,21

**Peso de 100 bayas (gr):** 191,30

**Kg madera poda/cepa:** 0,65



- **FASE VISUAL:** Rojo violáceo de capa muy alta, brillante en el menisco y corazón negruzco.
- **FASE AROMÁTICA:** Aromas de intensidad media-alta, muestra complejidad con un perfil de madurez. Con recuerdos a pasas y melón maduro.
- **FASE GUSTATIVA:** Boca fresca, con acidez y gran potencia, suavidad y vivacidad.



<b>VARIEDAD</b> Tempranillo	<b>CLON</b> VN 21
<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>	13,40
<i>Acidez total tartárica (g/l)</i>	4,87
<i>PH</i>	3,74
<i>Ácido málico (g/l)</i>	2,43
<b>CATA</b>	<b>APTITUDES</b>
<i>Calificación</i> <b>muy buena</b>	<i>Producción</i> baja
<i>Intensidad Colorante</i> 12,86	<i>Vigor</i> medio
<i>IPT</i> 56,70	<i>Grado</i> alto
	<i>Acidez</i> alta
	<i>Enológica</i> <b>crianza</b>