

# VN 30

**Producción:** (kg/cepa) 2,64

**Nº racimos/cepa:** 14,79

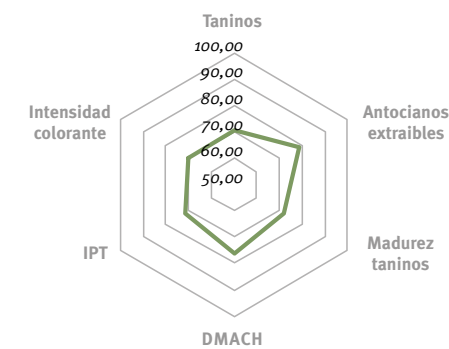
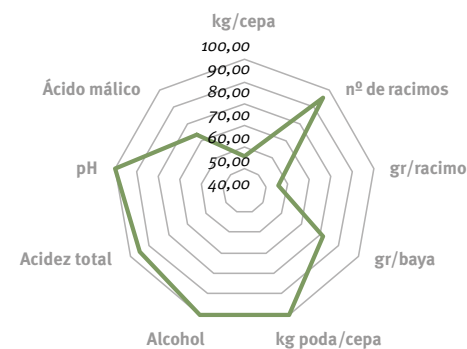
**Peso racimo (gr):** 177,32

**Peso de 100 bayas (gr):** 183,80

**Kg madera poda/cepa:** 0,66



- **FASE VISUAL:** Rojo cereza de capa media-alta, poco brillante y algo velado.
- **FASE AROMÁTICA:** De expresión media-alta con aromas bien definidos, huele a tiza, cal mojada y tabaco húmedo, recuerdos a champiñón.
- **FASE GUSTATIVA:** Boca con tanino potente, con acidez media y bien equilibrada. Retronasal con aromas de regaliz de persistencia media-alta.



<b>VARIEDAD</b> Tempranillo	<b>CLON</b> VN 30
<b>OBTENEDOR</b> Vitis Navarra	<b>CONSERVADOR</b> Vitis Navarra
<b>ORIGEN SELECCIÓN</b> La Rioja	<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>	12,88
<i>Acidez total tartárica (g/l)</i>	3,88
<i>PH</i>	3,78
<i>Ácido málico (g/l)</i>	1,93
<b>CATA</b>	<b>APTITUDES</b>
<i>Calificación</i> <b>muy buena</b>	<i>Producción</i> media-baja
<i>Intensidad Colorante</i> 8,99	<i>Vigor</i> medio
<i>IPT</i> 40,50	<i>Grado</i> medio
	<i>Acidez</i> media-baja
	<i>Enológica</i> <b>crianza</b>