

VN 31

Producción: (kg/cepa) 3,92

Nº racimos/cepa: 15,15

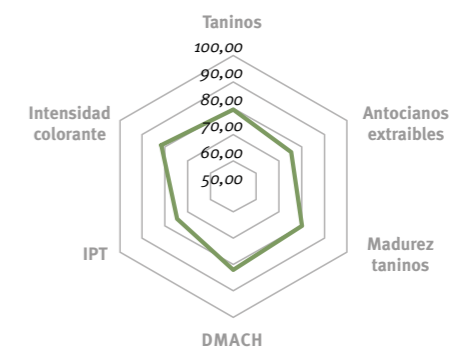
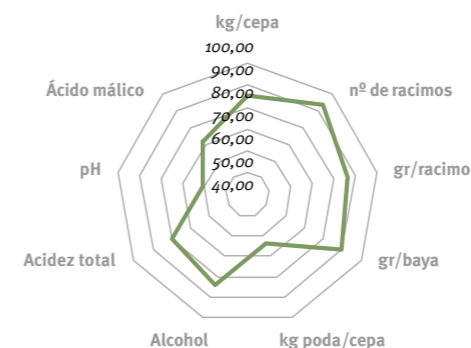
Peso racimo (gr): 254,08

Peso de 100 bayas (gr): 181,70

Kg madera poda/cepa: 0,57



- FASE VISUAL:** Rojo violáceo de capa alta, muy brillante. Intensidad media.
- FASE AROMÁTICA:** Intensidad aromática media, algo abierto a copa parada. Muestra buenos aromas de fruta fresca, pulpa de cereza y regaliz rojo principalmente. Aromas de azúcar caramelizado, algodón de feria y golosinas. Perfil muy tierno, típico de vino joven. Recuerda a vinos de maceración carbónica.
- FASE GUSTATIVA:** Boca elegante, explosivo en fruta, evolución muy afrutada. Por su frescura y equilibrio destaca su predisposición de perfil de joven muy comercial. Glicérico y retronasal muy balsámica, mentolada y floral.



VARIEDAD Tempranillo	CLON VN 31
OBTENEDOR Vitis Navarra	CONSERVADOR Vitis Navarra
ORIGEN SELECCIÓN La Rioja	AÑO CERTIFICACIÓN 2011
LOCALIZACIÓN CABEZAS DEL CLON	Umbráculo Vitis Navarra
ZONA EVALUACIÓN DEL CLON	Navarra (Vergalijo)
CARACTERIZACIÓN MOSTOS	
Grado probable (°)	11,63
Acidez total tartárica (g/l)	3,90
PH	3,73
Ácido málico (g/l)	1,88
CATA	
Calificación	excelente
Intensidad Colorante	10,52
IPT	42,60
APTITUDES	
Producción	media-alta
Vigor	medio-bajo
Grado	bajo
Acidez	media-baja
Enológica	larga crianza