

VN 32

Producción: (kg/cepa) 2,48

Nº racimos/cepa: 13,29

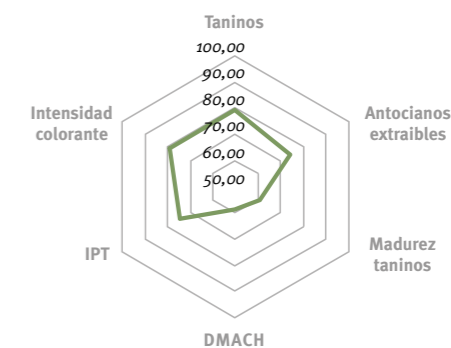
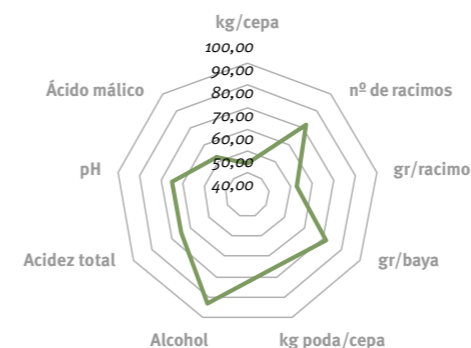
Peso racimo (gr): 185,01

Peso de 100 bayas (gr): 164,70

Kg madera poda/cepa: 0,68



- **FASE VISUAL:** Rojo violáceo de capa alta, muy brillante y limpio.
- **FASE AROMÁTICA:** De intensidad media-alta, tiene aromas de tierra mojada, piedra de mechero, pedernal, perfil mineral reducido. Debajo posee aromas de café y torrefactos, elegante, con recuerdos de tubérculo y trufa.
- **FASE GUSTATIVA:** Boca de concentración media, redondo y potente, con longitud y equilibrio. En retronasal mucha fruta de hueso, melocotón y albaricoque. Al final sale la pólvora mojada.



VARIEDAD Tempranillo	CLON VN 32
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 (°)	12,82
Acidez total tartárica (g/l)	3,62
PH	3,78
Ácido málico (g/l)	1,63
CATA	
Calificación	muy buena
Intensidad Colorante	10,16
IPT	42,20
APTITUDES	
Producción	media-baja
Vigor	medio
Grado	medio
Acidez	baja
Enológica	crianza