

VN 33

Producción: (kg/cepa) 2,57

Nº racimos/cepa: 15,58

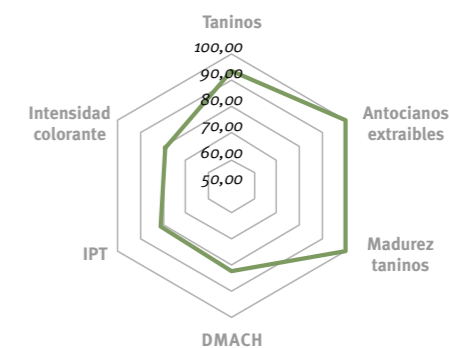
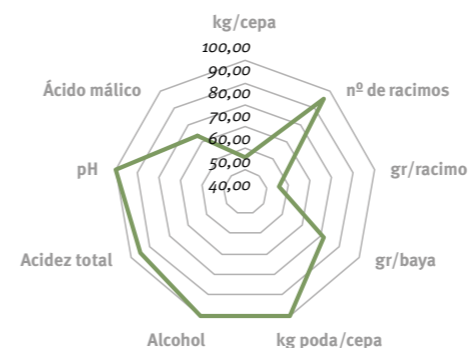
Peso racimo (gr): 164,08

Peso de 100 bayas (gr): 165,70

Kg madera poda/cepa: 0,89



- **FASE VISUAL:** Rojo violáceo de capa alta, brillante y ligeramente un poco velado.
- **FASE AROMÁTICA:** Intensidad alta a copa parada. Limpio y franco en su perfil de nariz. Es complejo, posee varias capas aromáticas, la fruta la principal de ellas. Recuerda mucho a los aromas propios de la variedad Tempranillo, con toques de regaliz y mora. Al mismo tiempo tiene aromas de retama, sotobosque, y muestra un perfil mineral muy elegante y de peso.
- **FASE GUSTATIVA:** Muy concentrado y potente, tánico, pero con taninos extra maduros, con mucha carne. Glicérico y de corte moderno por su extracto seco de vino compacto. Retronasal especiada y siempre marcada por la mora, frambuesa y casis. Robusto, armónico y de larga vida. Vino muy propio para envejecimiento en barrica.



VARIEDAD Tempranillo	CLON VN 33
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 (°)	13,83
Acidez total tartárica (g/l)	4,62
PH	3,86
Ácido málico (g/l)	1,93
CATA	APTITUDES
Calificación top premium	Producción media-baja
Intensidad Colorante 10,13	Vigor alto
IPT 45,98	Grado alto
	Acidez alta
	Enológica larga crianza