

VN40

Producción: (kg/cepa) 3,30

Nº racimos/cepa: 12,69

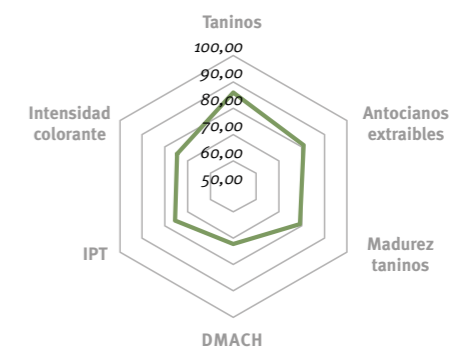
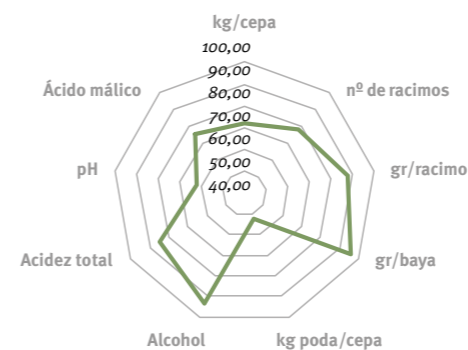
Peso racimo (gr): 257,30

Peso de 100 bayas (gr): 194,30

Kg madera poda/cepa: 0,47



- **FASE VISUAL:** Rojo violáceo de capa alta, brillante.
- **FASE AROMÁTICA:** Franco en nariz de intensidad media-alta, muy expresivo a fruta a copa parada. Destaca la fruta roja madura con algún toque de reducción y especiados. Aromas de chocolate muy agradables, lo que le da complejidad y armonía olfativa una vez abierto.
- **FASE GUSTATIVA:** Boca evolutiva marcada por la buena acidez y los aromas afrutados. Poco tánico y maduro fenólicamente hablando. Retronasal de fruta en forma de frambuesa y cereza principalmente.



VARIEDAD Tempranillo	CLON VN 40
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	
<i>Grado probable (°)</i>	12,93
<i>Acidez total tartárica (g/l)</i>	4,12
<i>PH</i>	3,73
<i>Ácido málico (g/l)</i>	1,98
CATA	APTITUDES
<i>Calificación</i> excelente	<i>Producción</i> media
<i>Intensidad Colorante</i> 9,62	<i>Vigor</i> bajo
<i>IPT</i> 42,95	<i>Grado</i> medio
	<i>Acidez</i> media
	<i>Enológica</i> crianza