

VN 41

Producción: (kg/cepa) 2,87

Nº racimos/cepa: 10,67

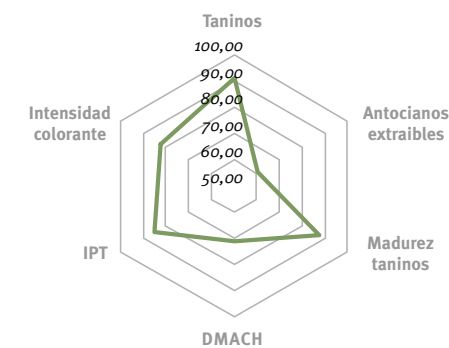
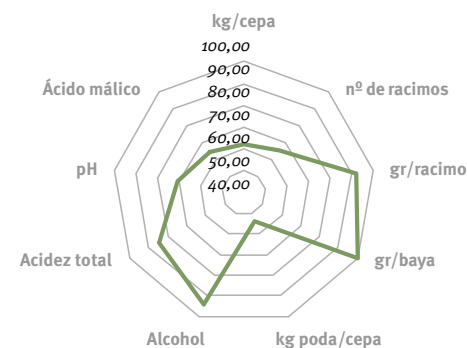
Peso racimo (gr): 269,62

Peso de 100 bayas (gr): 202,30

Kg madera poda/cepa: 0,51



- **FASE VISUAL:** Rojo violáceo, muy brillante, de intensidad alta a nivel de capa de color.
- **FASE AROMÁTICA:** Intensidad media-alta en nariz, es limpio y franco, aromas a helecho, a hierba fresca o junco de río. Tiene aromas frutales, cuerpo, equilibrio y finura.
- **FASE GUSTATIVA:** Boca agradable, fresca y ligera, ideal para vinos jóvenes.



VARIEDAD Tempranillo	CLON VN 41
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>	13,00
<i>Acidez total tartárica (g/l)</i>	4,13
<i>PH</i>	3,76
<i>Ácido málico (g/l)</i>	1,70
CATA	APTITUDES
<i>Calificación</i> muy buena	<i>Producción</i> media
<i>Intensidad Colorante</i> 10,57	<i>Vigor</i> bajo
<i>IPT</i> 48,30	<i>Grado</i> alto
	<i>Acidez</i> media-alta
	<i>Enológica</i> crianza