

# VN42

**Producción:** (kg/cepa) 3,83

**Nº racimos/cepa:** 13,43

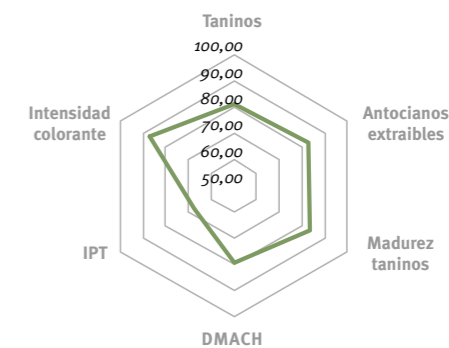
**Peso racimo (gr):** 277,40

**Peso de 100 bayas (gr):** 189,30

**Kg madera poda/cepa:** 0,47



- **FASE VISUAL:** Rojo muy violáceo de capa alta, brillante, juvenil.
- **FASE AROMÁTICA:** Intensidad aromática media, algo abierto a copa parada, pero refrescante y bien conservado. Es floral, femenino, delicado en nariz. Fruta roja tipo fresa y frambuesa, ciruela y raíz de regaliz. Muy especiado al mismo tiempo, demuestra profundidad aromática y va ganando mucho en copa.
- **FASE GUSTATIVA:** Boca equilibrada y fresca. Muy frutal en su paso por boca, lo que le da una originalidad muy apropiada para vinos jóvenes explosivos y juveniles. Retronasal muy afrutada, con recuerdos de gominola y caramelo de feria.



<b>VARIEDAD</b> Tempranillo	<b>CLON</b> VN 42
<b>OBTENEDOR</b> Vitis Navarra	<b>CONSERVADOR</b> Vitis Navarra
<b>ORIGEN SELECCIÓN</b> La Rioja	<b>AÑO CERTIFICACIÓN</b> 2011
<b>LOCALIZACIÓN CABEZAS DEL CLON</b>	Umbráculo Vitis Navarra
<b>ZONA EVALUACIÓN DEL CLON</b>	Navarra (Vergalijo)
<b>CARACTERIZACIÓN MOSTOS</b>	
<i>Grado probable (°)</i>	12,18
<i>Acidez total tartárica (g/l)</i>	3,80
<i>PH</i>	3,69
<i>Ácido málico (g/l)</i>	1,53
<b>CATA</b>	<b>APTITUDES</b>
<i>Calificación</i> <b>muy buena</b>	<i>Producción</i> media-alta
<i>Intensidad Colorante</i> 38,05	<i>Vigor</i> bajo
<i>IPT</i> 11,23	<i>Grado</i> medio-bajo
	<i>Acidez</i> baja
	<i>Enológica</i> <b>crianza</b>