

# VN 69

**Producción:** (kg/cepa) 3,67

**Nº racimos/cepa:** 16,25

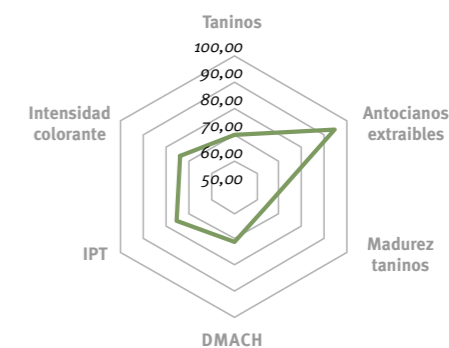
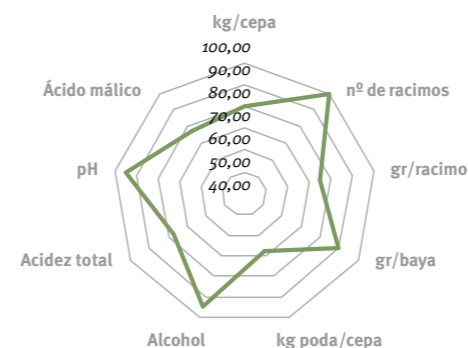
**Peso racimo (gr):** 221,44

**Peso de 100 bayas (gr):** 182,20

**Kg madera poda/cepa:** 0,60



- **FASE VISUAL:** Rojo muy violáceo de capa alta, muy brillante.
- **FASE AROMÁTICA:** Aromas de intensidad alta. Muy afrutado incluso en copa parada, definido desde el comienzo. Tiene algo de reducción al principio, pero al airearse se limpia y muestra todo su esplendor y complejidad. Presenta aromas de fruta madura, ciruelas, moras, fruta silvestre. Tonos lácticos muy agradables, especiados de clavo y recuerdos balsámicos, como de incienso.
- **FASE GUSTATIVA:** Ataque muy dulce en el inicio de boca, con tanino muy maduro y graso. Resulta voluminoso, redondo y muy equilibrado, con buenas sensaciones de frescura. Tiene mucha armonía. Retronasal muy abierta y generosa, con bombón de licor y golosinas, varietal, con recuerdos de regaliz y muy persistente. Final cálido y muy maduro. Es pleno. Vino de perfil muy moderno y comercial.



<b>VARIEDAD</b> Tempranillo	<b>CLON</b> VN 69
<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>	Umbráculu Vitis Navarra
<b>ZONA EVALUACIÓN DEL CLON</b>	Navarra (Vergalijo)
<b>CARACTERIZACIÓN MOSTOS</b>	
<i>Grado probable (°)</i>	13,70
<i>Acidez total tartárica (g/l)</i>	3,77
<i>PH</i>	3,84
<i>Ácido málico (g/l)</i>	2,03
<b>CATA</b>	
<i>Calificación</i>	<b>premium</b>
<i>Intensidad Colorante</i>	9,51
<i>IPT</i>	42,83
<b>APTITUDES</b>	
<i>Producción</i>	media-alta
<i>Vigor</i>	media-bajo
<i>Grado</i>	medio-alto
<i>Acidez</i>	baja
<i>Enológica</i>	<b>larga crianza</b>