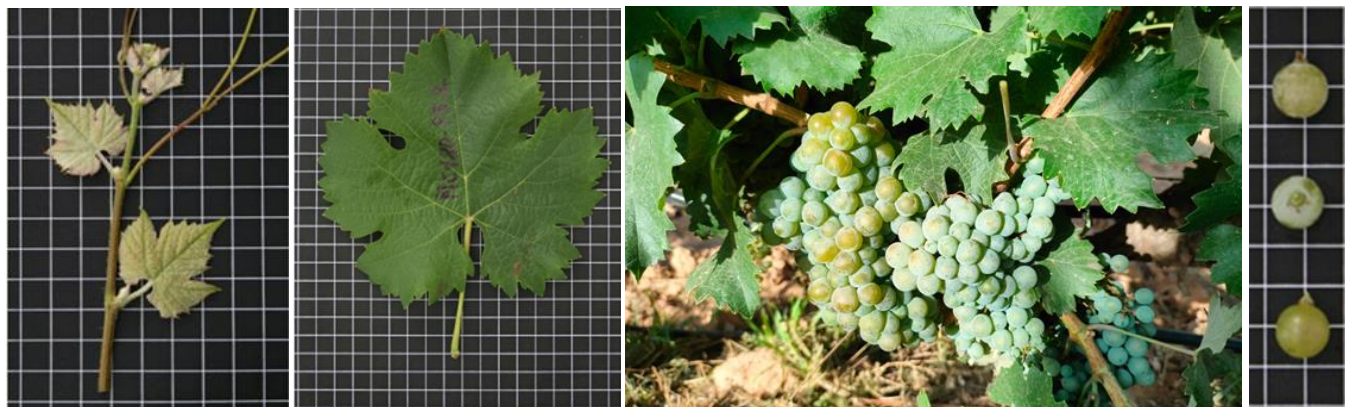


# Calblanque®



**Pedigrí:** Calblanque = Monastrell × Cabernet Sauvignon. **Nº de registro:** 20173374 (CPVO), 20180003 (RVC).

## Descripción morfológica

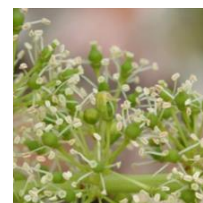
**Pámpano** completamente abierto.

**Hoja adulta** de forma pentagonal con cinco lóbulos.

**Flor** con estambres y gineceo completamente desarrollados.

**Racimo** de tamaño medio y de compacidad suelta - media.

**Baya** pequeña a media, globosa, y de color verde amarillento.



## Características fenológicas

**Duración media del periodo brotación-vendimia:** 134 días (Monastrell, 158 días).

**Brotación:** primera quincena de abril.

**Floración:** segunda quincena de mayo.

**Envero:** principio de agosto.

**Vendimia:** segunda quincena de agosto, unos 33 días antes que Monastrell.

	Abril	Agosto	Septiembre
Calblanque	13 abr.	25 ag.	
Monastrell	22 abr.		27 sept.
Cabernet S.	16 abr.		9 sept.
	brotación	vendimia	

**Datos fenológicos, productivos, de calidad de uva y enológicos:** media de 5 años (2017-2021).

**Ubicación de la parcela:** finca experimental del IMIDA 'Hacienda Nueva' (El Chaparral, Cehegín, Murcia).

**Altitud:** 433 m.

**Área climática:** HI+2, CI-1, DI+2.

# Calblanque®

## Producción y calidad de la uva

**Producción:** muy buena, superior a los 9.000 kg/ha.

**pH:** muy bueno (3,54), inferior al de Monastrell (3,95).

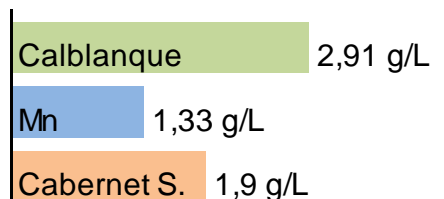
**Acidez total:** 4,81 g/L tartárico, frente a los 2,88 g/L tartárico de Monastrell.

**Ácido málico:** contenido elevado, duplica al de Monastrell.

### Producción



### Contenido en ácido málico



## Aptitudes enológicas

**Grado alcohólico:** 12% v/v

**Ácido málico:** 2,5 mg/L

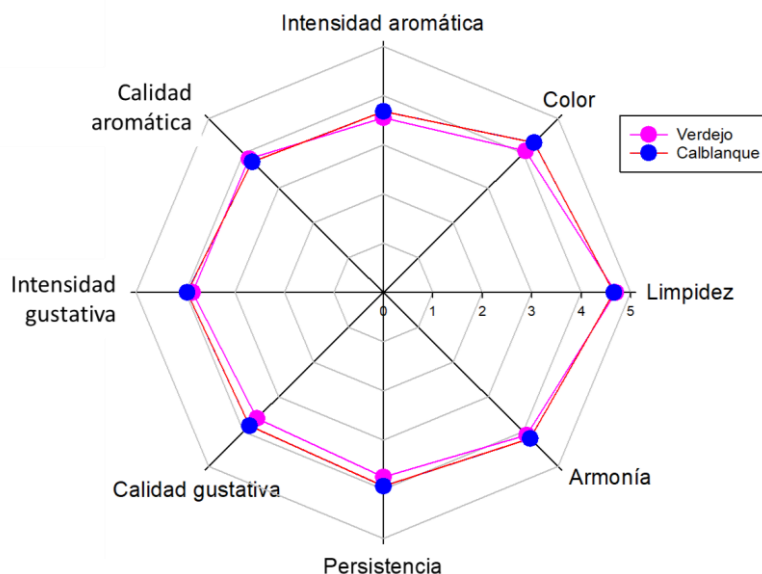
**Contenido en compuestos volátiles:** destaca por su concentración en terpenos (aromas propios de la variedad), compuestos C6 (que recuerdan a hierba recién cortada y verdura), así como en ésteres como el dodecanoato de etilo que le confiere el aroma afrutado.

## Descripción organoléptica del vino

**Color:** amarillo con tonos verdosos.

**Aroma:** intensidad aromática media a fruta blanca.

**En boca:** son vinos frescos, persistentes, con buena estructura en boca, resultando equilibrados y armónicos debido a su buena acidez.



Referencia bibliográfica:



<https://www.mdpi.com/2311-7524/9/7>