

**Pedigrí:** Gebas = Monastrell × Cabernet Sauvignon. **Nº de registro:** 20173373 (CPVO), 20180004 (RVC).

## Descripción morfológica

**Pámpano** completamente abierto.

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

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

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

**Baya** pequeña, globosa, y de color negro azulado.



## Características fenológicas

**Duración media del periodo brotación-vendimia:** 138 días (Monastrell, 158 días).

**Brotación:** segunda quincena de abril.

**Floración:** final de mayo.

**Envero:** primera quincena de agosto.

**Vendimia:** primera quincena de septiembre, unos 18 días antes que Monastrell.

	Abril	Agosto	Septiembre
Gebas	24 abr.		9 sept.
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.

## Producción y calidad de la uva

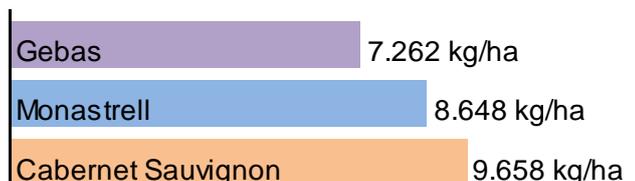
**Producción:** buena, superior a los 7.000 kg/ha.

**Calidad fenólica:** excelente, casi triplica su contenido en antocianos al de Monastrell.

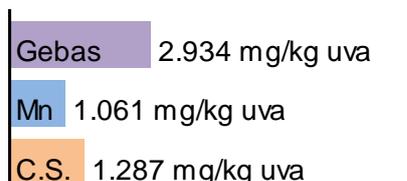
**pH:** normal (3,97), similar al de Monastrell (3,95).

**Acidez total:** 3,10 g/L tartárico, frente a los 2,88 g/L tartárico de Monastrell.

### Producción



### Contenido en Antocianos



## Aptitudes enológicas

**Intensidad de color:** elevada, duplica a la de Monastrell.

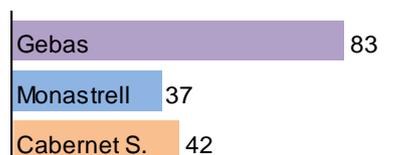
**Índice de fenoles totales:** elevado, duplica al de Monastrell.

**Contenido en antocianos:** muy bueno, casi triplica al de Monastrell.

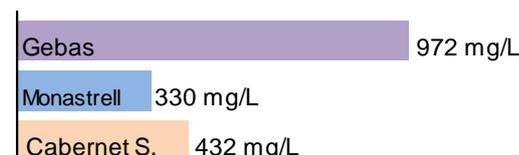
### Intensidad de Color



### Índice de Fenoles Totales



### Contenido en Antocianos



## Descripción organoléptica del vino

**Intensidad de color:** muy superior a sus parentales.

**Aroma:** intenso, con notas afrutadas y especiadas.

**En boca:** son vinos concentrados, persistentes y armónicos, con pH y acidez más parecidos a Monastrell. Con taninos ásperos que no resultan astringentes, llegando a secar ligeramente la boca. Son vinos equilibrados y adecuados para crianzas medias y largas en madera.

