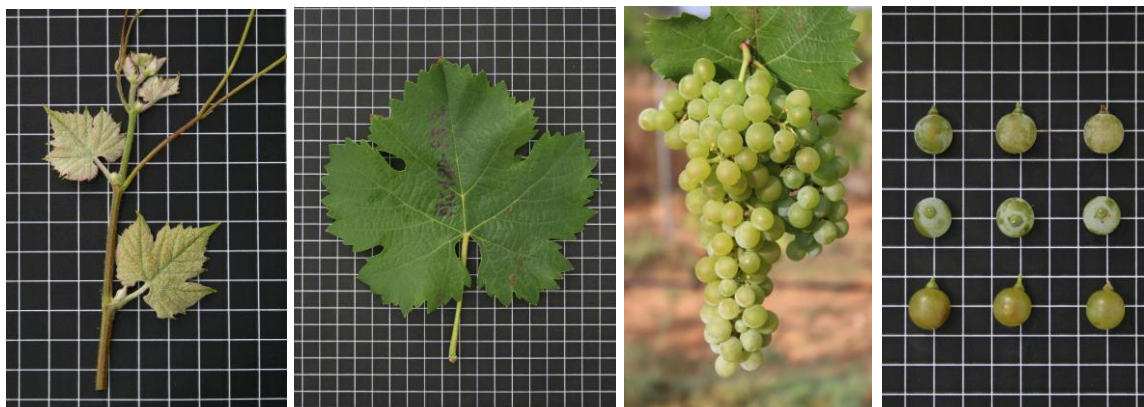


Calblanque®



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

Descripción morfológica

Sarmiento: de porte semierecto con zarcillos cortos a medios.

Hoja adulta: de forma pentagonal con cinco lóbulos.

Flor: con estambres y gineceo completamente desarrollados.

Racimo: de tamaño medio y de compacidad suelta a media.

Baya: pequeña a media, globosa, color verde amarillento y espesor de la piel media.



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).

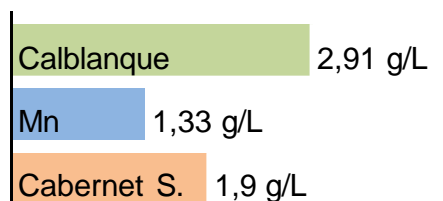
Acidez total: 4,81 g/L tartárico, frente a los 2,88 g/L tartárico de Monastrell.

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 pálido o amarillo pajizo con reflejos verdosos en su juventud.

Aroma: intensidad aromática media orientada a perfil fresco y afrutado de fruta blanca y hueso, con notas cítricas y florales.

En boca: son vinos frescos, persistentes, con buena estructura en boca, resultando equilibrados y armónicos debido a su buena acidez, ideales para vinos jóvenes de perfil mediterráneo

