

Calnegre®



Pedigrí: Calnegre = Monastrell × Cabernet Sauvignon. **Nº de registro:** 20173372 (CPVO), 20180002 (RVC).

Descripción morfológica

Sarmiento: de porte semierecto con zarcillos medios.

Hoja adulta: de forma orbicular con siete lóbulos.

Flor: con estambres y gineceo completamente desarrollados.

Racimo: de tamaño pequeño y compacidad media.

Baya pequeña, globosa, color negro azulado y espesor de la piel media.



Características fenológicas

Duración media del periodo brotación-vendimia: 143 días (Monastrell, 158 días).

Brotación: segunda quincena de abril.

Floración: final de mayo.

Envero: primera quincena de agosto.

Vendimia: primera quincena de septiembre, unos 16 días antes que Monastrell.

	Abril	Agosto	Septiembre
Calnegre	21 abr.		11 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.

Calnegre®

Producción y calidad de la uva

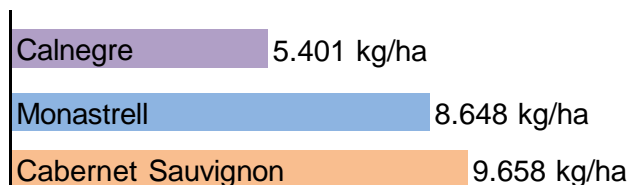
Producción: buena, superior a los 5.000 kg/ha.

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

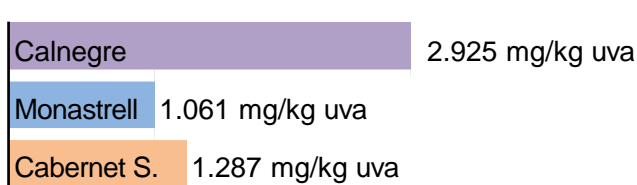
pH: muy bueno (3,67), inferior al de Monastrell (3,95).

Acidez total: 3,51 g/L tartárico, frente a los 2,88 g/L tartárico de Monastrell.

Producción



Contenido en Antocianos



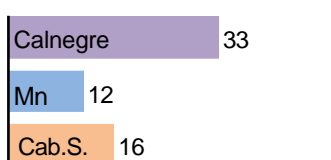
Aptitudes enológicas

Intensidad de color: muy elevada, casi triplica a la de Monastrell.

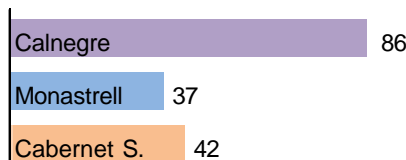
Índice de fenoles totales: muy elevado, duplica al de Monastrell.

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

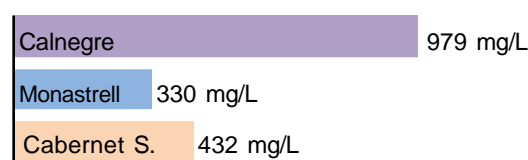
Intensidad de Color



Índice de Fenoles Totales



Contenido en Antocianos

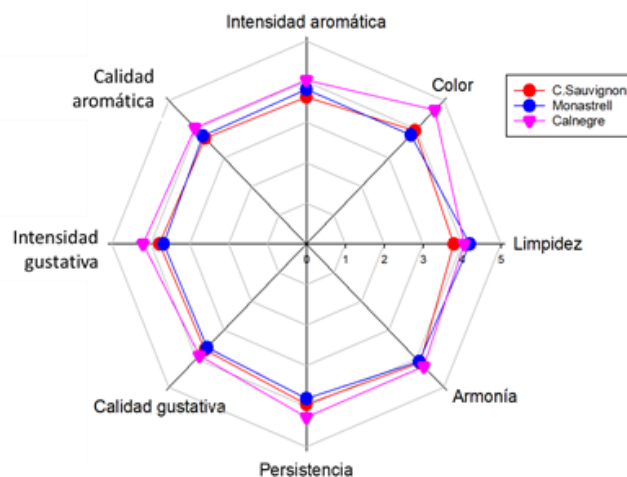


Descripción organoléptica del vino

Intensidad de color: muy superior a sus parentales, con capa muy alta casi opaca.

Aroma: muy expresivo, con notas de fruta madura, florales y minerales.

En boca: son vinos concentrados, estructurados, persistentes y armónicos, con un alto contenido en taninos maduros, resultando ligeramente ásperos pero no astringentes. Son vinos equilibrados, frescos y adecuados para crianzas medias y largas en madera.



Referencia bibliográfica:



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