

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

Descripción morfológica

Sarmiento: de porte semierecto y zarcillos cortos.

Hoja adulta: de forma pentagonal con tres lóbulos.

Flor: con estambres y gineceo completamente desarrollados.

Racimo: de tamaño medio y compacidad suelta a media.

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



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

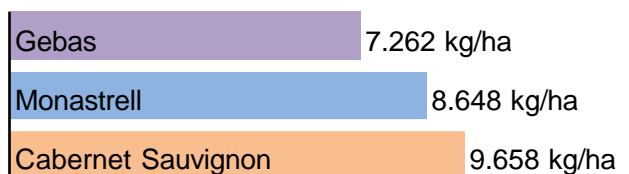
Producción: buena, superior a los 7.000 kg/ha.

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

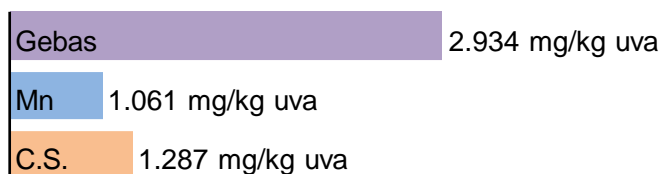
pH: normal (3,97), similar al de Monastrell (3,95).

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

Producción



Contenido en Antocianos



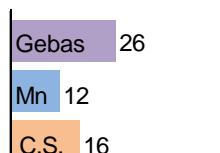
Aptitudes enológicas

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

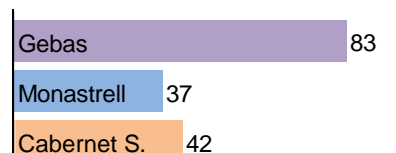
Índice de fenoles totales: elevado, duplica al de Monastrell.

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

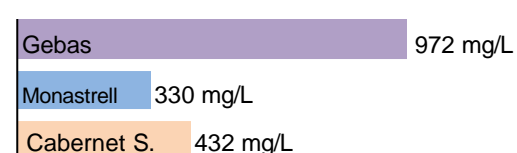
Intensidad de Color



Índice de Fenoles Totales



Contenido en Antocianos



Descripción organoléptica del vino

Intensidad de color: muy superior a sus parentales, con elevada capa.

Aroma: intenso, con notas a fruta roja y negra madura y matices ligeramente especiados.

En boca: son vinos concentrados, persistentes y armónicos, con pH y acidez más parecidos a Monastrell. Con taninos ásperos pero no astringentes. Son vinos equilibrados, estructurados y adecuados para crianzas medias y largas en madera.

