

**Pedigrí:** Myrtia = Monastrell × Syrah.

**Nº de registro:** 20173371 (CPVO), 20180001 (RVC).

## Descripción morfológica

**Pámpano** completamente abierto.

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

**Flor** con gineceo desarrollado y los estambres reflejos, por lo que se debe plantar cerca de otras variedades para una correcta polinización.

**Racimo** de tamaño medio y suelto.

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



## Características fenológicas

**Duración media del periodo brotación-vendimia:** 135 días (Monastrell, 158 días).

**Brotación:** primera quincena de abril.

**Floración:** segunda quincena de mayo.

**Envero:** final de julio.

**Vendimia:** segunda quincena de agosto, unos 35 días antes que Monastrell.

	Abril	Agosto	Septiembre
Myrtia	10 abr.	23 ag.	
Monastrell	22 abr.		27 sept.
Syrah	8 abr.	23 ag.	
	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

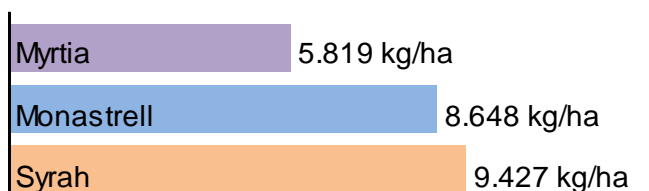
**Producción:** buena, superior a los 5.000 kg/ha.

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

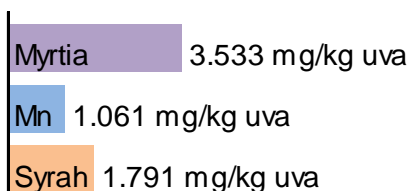
**pH:** muy bueno (3,64), inferior al de Monastrell (3,95).

**Acidez total:** 4,32 g/L tartárico, frente a los 2,88 g/L tartárico de Monastrell.

### Producción



### Contenido Antocianos



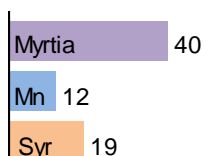
## Aptitudes enológicas

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

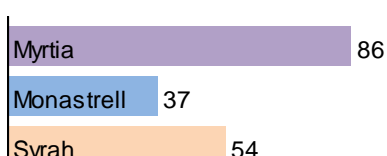
**Índice de fenoles totales:** muy elevado, duplica al de Monastrell.

**Contenido en antocianos:** excelente, cuadriplica al de Monastrell.

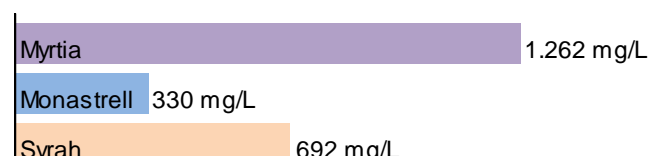
### Intensidad Color



### Índice Fenoles Totales



### Contenido Antocianos



## Descripción organoléptica del vino

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

**Aroma:** intenso, con notas a fruta negra, florales (violeta) y especiadas.

**En boca:** son vinos concentrados, con mucha persistencia y, a pesar de ello, son equilibrados y adecuados para crianzas medias y largas en madera. Sus taninos son maduros, y no resultan ásperos ni astringentes.

