

**Pedigrí:** Carmolí = Monastrell × Cabernet Sauvignon. **Nº de registro:** 20183507 (CPVO), 20180351 (RVC).

## Descripción morfológica

**Sarmiento:** de porte semierecto y zarcillos cortos.

**Hoja adulta:** de forma orbicular con cinco lóbulos.

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

**Racimo:** muy pequeño a pequeño y de compacidad densa a muy densa.

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



## Características fenológicas

**Duración media del periodo brotación-vendimia:** 145 días (Monastrell, 158 días).

**Brotación:** primera 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
Carmolí	14 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.

## Producción y calidad de la uva

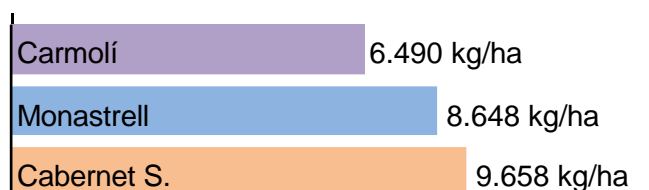
**Producción:** buena, superior a los 6.000 kg/ha.

**Calidad fenólica:** muy buena, equivalente al contenido en antocianos de Syrah.

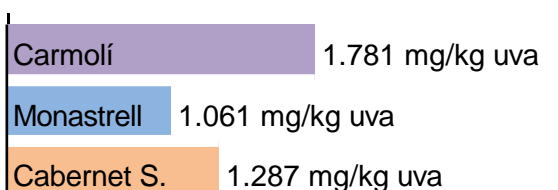
**pH:** muy bueno (3,67), inferior al de Monastrell (3,95).

**Acidez total:** 3,45 g/L tartárico, frente a los 2,88 g/L tartárico de Monastrell.

### Producción



### Contenido Antocianos



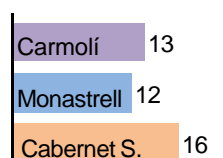
## Aptitudes enológicas

**Intensidad de color:** equivalente a la de Monastrell.

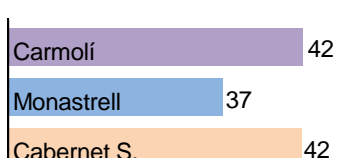
**Índice de fenoles totales:** equivalente al de Cabernet Sauvignon.

**Contenido en antocianos:** bueno, superando al de Monastrell y Cabernet S.

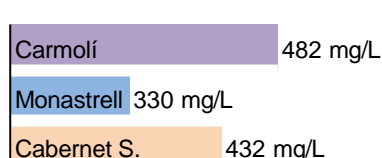
### Intensidad Color



### Índice Fenoles Totales



### Contenido Antocianos



## Descripción organoléptica del vino

**Intensidad de color:** capa media similar a sus parentales, con tonalidad viva y limpia.

**Aroma:** intensidad media, con notas a fruta roja fresca acompañada de elegantes especiados.

**En boca:** son vinos de entrada suave, persistencia media, con taninos moderados y frescura en el paso de boca. Ideal para elaborar vinos jóvenes y de crianza corta de bajo contenido alcohólico.

