<table>
<tr><th colspan="2">FICHA DE SELECCIÓN CLONAL</th></tr>
<tr><td>VARIEDAD:
BOBAL</td><td>DENOMINACIÓN DEL CLON:
CV - 12</td></tr>
<tr><td>OBTENTOR:
INSTITUTO TECNOLOGICO DE VITICULTURA Y ENOLOGIA</td><td>CONSERVADOR:</td></tr>
<tr><td>ZONA DE ORIGEN DE LA SELECCIÓN:
JARAGUAS</td><td>AÑO DE CALIFICACIÓN EN CERTIFICACIÓN:</td></tr>
<tr><td colspan="2">LOCALIZACIÓN PLANTAS MADRES INICIALES: JARAGUAS</td></tr>
<tr><td colspan="2">ESTADO SANITARIO: BUENO</td></tr>
<tr><td colspan="2">ZONAS DE EVALUACIÓN DEL CLON: UTIEL</td></tr>
<tr><td colspan="2">FENOLOGIA: SEMI TARDIA</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS DEL MOSTO:
♦ Grado Brix. 21.16
♦ Acidez Total (en gr./l de tartárico). 6.16
♦ Ph. 3.32</td><td>PRODUCCIÓN:
♦ Kg. uva/cepa. 3.75
♦ Indice de fertilidad.0.87
♦ Peso racimo. (gr) 456</td></tr>
<tr><td colspan="2">CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD.
La Bobal es una variedad de uva tinta autóctona de la comarca de Utiel-Requena donde representa el 90% de la uva cultivada.
Las bayas poseen piel gruesa, tamaño mediano y uniforme, ligeramente aplastado y de color azulado-negro, siendo el racimo mediano y compacto, con hombros marcados y el porte de la cepa erguido.
Mostos equilibrados en azúcar y acidez, muy tánicos y aromas propios a flores y frutas, vinos con bajo grado alcohólico, de intenso color cereza oscuro con ribete violáceo, con aromas bastante También se obtienen buenos rosados.</td></tr>
</table>