

| FICHA DE SELECCIÓN CLONAL | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VARIEDAD: BOBAL | DENOMINACIÓN DEL CLON: CV - 23 |
| OBTENTOR: INSTITUTO TECNOLÓGICO DE VITICULTURA Y ENOLOGIA | CONSERVADOR: SELECCIÓN VITÍCOLA VALENCIANA S.A.T. 8877. Camino de la Font s/n 46870 Onteniente. C.I.F F/46 833109 |
| ZONA DE ORIGEN DE LA SELECCIÓN: REQUENA | AÑO DE CALIFICACIÓN EN CERTIFICACIÓN: 2009 |
| LOCALIZACIÓN PLANTAS MADRES INICIALES: BARRIO ARROYO | |
| ESTADO SANITARIO: BUENO | |
| ZONAS DE EVALUACIÓN DEL: CLON | |
| FENOLOGIA LIGERAMENTE: TARDIA | |
| CARACTERÍSTICAS DEL MOSTO. <ul style="list-style-type: none"> ◆ Grado Brix. 20.95 ◆ Acidez Total (en gr./l de tartárico). 6.54 ◆ Ph. 3.55 | PRODUCCIÓN: <ul style="list-style-type: none"> ◆ Kg. uva/cepa. 5.7 ◆ Índice de fertilidad.0.84 ◆ Peso racimo.(gr) 393 |
| CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD:. <p>La Bobal es una variedad de uva tinta autóctona de la comarca de Utiel-Requena donde representa aproximadamente el 90% de la uva cultivada en la zona.</p> <p>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.</p> <p>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 afrutado También se obtienen buenos rosados.</p> | |