

FICHA DE SELECCIÓN CLONAL	
<b>VARIEDAD:</b> MONASTRELL	<b>DENOMINACIÓN DEL CLON:</b> CV- 3
<b>OBTENTOR:</b> INSTITUTO TECNOLÓGICO DE VITICULTURA Y ENOLOGIA	<b>CONSERVADOR:</b> SELECCIÓN VITÍCOLA VALENCIANA S.A.T. 8877. Camino de la Font s/n 46870 Onteniente. C.I.F F/46 833109
<b>ZONA DE ORIGEN DE LA SELECCIÓN:</b> LA ROMANA-MONOVAR-PINOSO	<b>AÑO DE CALIFICACIÓN EN CERTIFICACIÓN</b> 2006
<b>LOCALIZACIÓN PLANTAS MADRES INICIALES:</b> LA ROMANA	
<b>ESTADO SANITARIO:</b> BUENO	
<b>ZONAS DE EVALUACIÓN DEL CLON :</b> PINOSO	
<b>FENOLOGIA MADURACIÓN:</b> TARDÍA	
<b>CARACTERÍSTICAS DEL MOSTO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Grado Brix.22.00</li> <li>◆ Acidez Total (en gr./l de tartárico) 4.8</li> <li>◆ Ph 3.5</li> </ul>	<b>PRODUCCIÓN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Kg. uva/cepa. 3.85</li> <li>◆ Índice de fertilidad. 1.22</li> <li>◆ Peso racimo. (Kg).0,540</li> </ul>
<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD.</b> El Monastrell es planta de porte erguido, de brotación y madurez tardía, resistente a la sequía. Produce mostos que dan buenos vinos tintos, bastante alcohólicos y de buen color rojo. Los racimos son de dimensión media, cónicos, compactos, con hombro. Las bayas son esféricas, pequeñas de color negro intenso, con bastante pruina, de piel gruesa rica en antocianos, con una pulpa muy carnosa, blanda, incolora y con poca cantidad de taninos. Da vinos ricos en alcohol, baja acidez muy pigmentados, tánicos y estructurados	