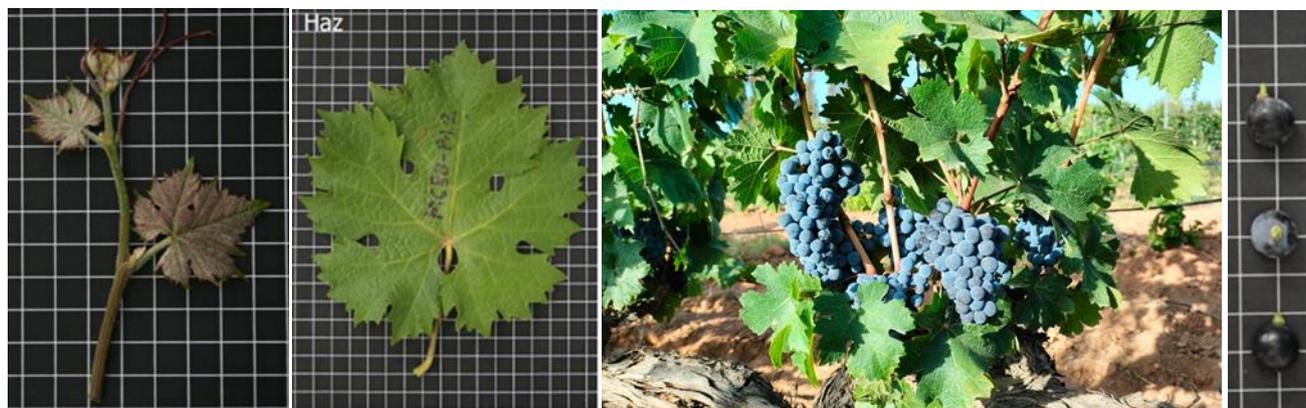


# Calnegre®



**Pedigrí:** Calnegre = Monastrell × Cabernet Sauvignon. **Nº de registro:** 20173372 (CPVO), 20180002 (RVC).

## Descripción morfológica

**Pámpano** completamente abierto.

**Hoja adulta** de forma orbicular con siete lóbulos.

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

**Racimo** de tamaño pequeño y compacidad media.

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



## Características fenológicas

**Duración media del periodo brotación-vendimia:** 143 días (Monastrell, 158 días).

**Brotación:** segunda 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
Calnegre	21 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.

# Calnegre®

## Producción y calidad de la uva

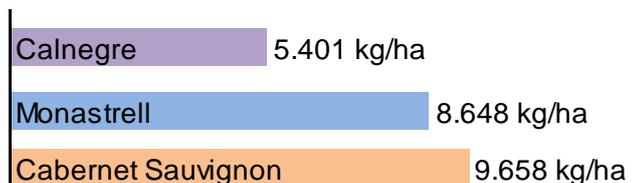
**Producción:** buena, superior a los 5.000 kg/ha.

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

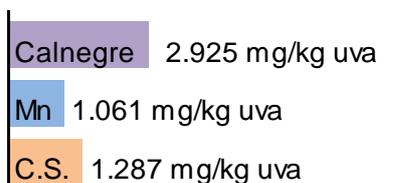
**pH:** muy bueno (3,67), inferior al de Monastrell (3,95).

**Acidez total:** 3,51 g/L tartárico, frente a los 2,88 g/L tartárico de Monastrell.

### Producción



### Contenido en Antocianos



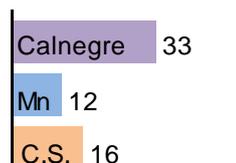
## Aptitudes enológicas

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

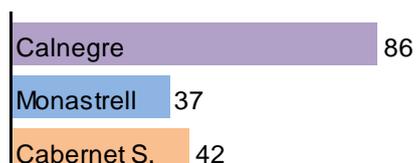
**Índice de fenoles totales:** muy elevado, duplica al de Monastrell.

**Contenido en antocianos:** muy bueno, triplica al de Monastrell.

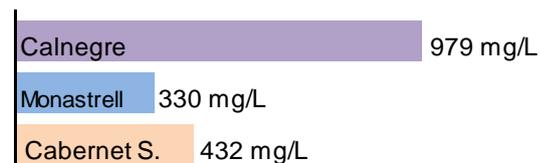
### Intensidad de Color



### Índice de Fenoles Totales



### Contenido en Antocianos

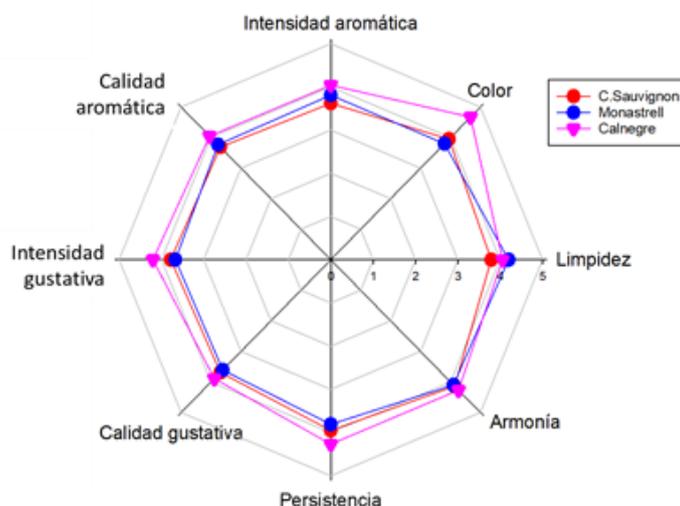


## Descripción organoléptica del vino

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

**Aroma:** muy expresivo, con notas afrutadas, florales y minerales.

**En boca:** son vinos concentrados, estructurados, persistentes y armónicos, con un alto contenido en taninos maduros, resultando ligeramente ásperos pero no astringentes. Son vinos equilibrados, frescos y adecuados para crianzas medias y largas en madera.



Referencia bibliográfica:



<https://www.mdpi.com/2311-7524/9/7>