



## GARNACHA TINTA

**Características de la Hoja:** Hoja pentagonal de tamaño mediano, trilobulada y con senos poco marcados. Haz es verde oscuro y el envés de un característico aspecto glabro.

**Racimo y baya:** Tamaño del racimo medio, cónico y corto, a veces con dos alas de igual tamaño y por lo general muy compacto. Bayas esféricas de tamaño medio, de color rojo violeta oscuro.

**Características agronómicas:** Muy resistente a la sequía, muy versátil, se adapta a todo tipo de suelos. Planta muy vigorosa y de porte erguido. Su fertilidad es elevada. La producción entre media y alta, racimos entre medianos y grandes. Es sensible a la botrytis y al mildiu.

**Tipo de vino:** Se trata de vinos alcohólicos, de un color granate. Tienen aromas de fino dulzor, con tonos de fruta roja madura y flores. Su acidez varía entre media y alta. En general es más rica en antocianos que en taninos, por lo que puede dar lugar a un vino poco estructurado, pero graso. Se destina a la elaboración de tintos jóvenes aromáticos. En crianza se suele mezclar con otras. En algunas zonas es su destino principal la elaboración de rosados

### Características de los clones:

		DENOMINACIÓN DEL CLÓN		EVENA - 11	
		VARIEDAD:	GARNACHA	ZONA ORIGEN DE LA SELECCIÓN:	NAVARRA
OBTENTOR:	EVENA	LOCALIZACIÓN:	SADA 92-46. (BM-1)		
CONSERVADOR:	EVENA	ESTADO SANITARIO:	BUENO		
AÑO DE CALIFICACION EN CERTIFICACION:	2002	ZONA/S DE EVALUACION DEL CLON:	OLITE (NAVARRA)		
FENOLOGIA:		Brotación:	Temprana		
PRODUCCION:		CARACTERISTICAS DEL MOSTO:		CARACTERISTICAS DEL VINO:	
Kg de uva /cepa .....	4.47	Grado .....	14.71	Intensidad colorante .....	5.30
Indice de fertilidad .....	1.58	Acidez Total (en gr/l A. Tar.) .....	5.85	IPT 280 .....	28.33
Kg de madera de poda/cepa ..	0.77	pH .....	3.41	Extracto seco total .....	26.21
		Acido málico .....	1.37	Potasio .....	922.86
APTITUDES:			CATA:		
Producción .....	Baja		Intensidad colorante .....	Media - Alta	
Vigor .....	Medio		Intensidad aromática .....	Alta	
Grado Baumé .....	Alto		Estructura .....	Media - Alta	
Acidez total .....	Baja		Otros .....	Tanino dulce	
Otras .....	Corrimiento: Alto				



### DENOMINACIÓN DEL CLÓN

**EVENA - 13**

<b>VARIEDAD:</b>	<b>GARNACHA</b>	<b>ZONA ORIGEN DE LA SELECCIÓN:</b>	<b>NAVARRA</b>
<b>OBTENTOR:</b>	<b>EVENA</b>	<b>LOCALIZACIÓN:</b>	<b>LIEDENA. 16-22 (BM-6)</b>
<b>CONSERVADOR:</b>	<b>EVENA</b>	<b>ESTADO SANITARIO:</b>	<b>BUENO</b>
<b>AÑO DE CALIFICACION EN CERTIFICACION:</b>	<b>2002</b>	<b>ZONA/S DE EVALUACION DEL CLON:</b> <b>OLITE (NAVARRA)</b>	

**FENOLOGIA:** Brotación: **Temprana**

PRODUCCION:		CARACTERISTICAS DEL MOSTO:		CARACTERISTICAS DEL VINO:	
Kg de uva /cepa .....	4.02	Grado .....	14.77	Intensidad colorante .....	5.45
Indice de fertilidad .....	1.63	Acidez Total (en gr/l A. Tar.) .....	6.19	IPT 280 .....	29.71
Kg de madera de poda/cepa ..	1.06	pH .....	3.36	Extracto seco total .....	26.64
		Acido málico .....	1.30	Potasio .....	912.14

APTITUDES:	
Producción .....	Baja
Vigor .....	Alto
Grado Baumé .....	Alto
Acidez total .....	Alta
Otras .....	Corrimiento: Alto

CATA:	
Intensidad colorante .....	Media - Alta
Intensidad aromática .....	Alta
Estructura .....	Media - Alta
Otros .....	Tanino dulce



### DENOMINACIÓN DEL CLÓN

**EVENA - 14**

<b>VARIEDAD:</b>	<b>GARNACHA</b>	<b>ZONA ORIGEN DE LA SELECCIÓN:</b>	<b>NAVARRA</b>
<b>OBTENTOR:</b>	<b>EVENA</b>	<b>LOCALIZACIÓN:</b>	<b>LIEDENA</b>
<b>CONSERVADOR:</b>	<b>EVENA</b>	<b>ESTADO SANITARIO:</b>	<b>BUENO</b>
<b>AÑO DE CALIFICACION EN CERTIFICACION:</b>	<b>2002</b>	<b>ZONA/S DE EVALUACION DEL CLON:</b> <b>OLITE (NAVARRA)</b>	

**FENOLOGIA:** Brotación: **Temprana**

PRODUCCION:		CARACTERISTICAS DEL MOSTO:		CARACTERISTICAS DEL VINO:	
Kg de uva /cepa .....	4.28	Grado .....	14.54	Intensidad colorante .....	4.68
Indice de fertilidad .....	1.60	Acidez Total (en gr/l A. Tar.) .....	6.07	IPT 280 .....	29.16
Kg de madera de poda/cepa ..	0.85	pH .....	3.38	Extracto seco total .....	25.76
		Acido málico .....	1.43	Potasio .....	892.86

APTITUDES:	
Producción .....	Baja
Vigor .....	Medio
Grado Baumé .....	Alto
Acidez total .....	Alta
Otras .....	Corrimiento: Alto

CATA:	
Intensidad colorante .....	Media
Intensidad aromática .....	Media
Estructura .....	Media
Otros .....	Tanino redondo





### DENOMINACIÓN DEL CLÓN

### EVENA - 15

VARIEDAD:	GARNACHA	ZONA ORIGEN DE LA SELECCIÓN:	NAVARRA
OBTENTOR:	EVENA	LOCALIZACIÓN:	AZAGRA
CONSERVADOR:	EVENA	(de las plantas madres iniciales)	52-16. (TE-6)
AÑO DE CALIFICACION EN CERTIFICACION:	2002	ESTADO SANITARIO:	BUENO
ZONA/S DE EVALUACION DEL CLON:		OLITE (NAVARRA)	

FENOLOGIA: Brotación: Temprana

PRODUCCION:		CARACTERISTICAS DEL MOSTO:		CARACTERISTICAS DEL VINO:	
Kg de uva /cepa .....	4.30	Grado .....	14.73	Intensidad colorante .....	4.93
Indice de fertilidad .....	1.65	Acidez Total (en gr/l A. Tar.) .....	6.20	IPT 280 .....	26.45
Kg de madera de poda/cepa .	1.10	pH .....	3.40	Extracto seco total .....	26.49
		Acido málico .....	1.57	Potasio .....	973.57

APTITUDES:	
Producción .....	Baja
Vigor .....	Alto
Grado Baumé .....	Alto
Acidez total .....	Alta
Otras .....	Corrimiento: Alto

CATA:	
Intensidad colorante .....	Media
Intensidad aromática .....	Media
Estructura .....	Media - Alta
Otros .....	Tanino seco



### DENOMINACIÓN DEL CLÓN

### EVENA - 22

VARIEDAD:	GARNACHA	ZONA ORIGEN DE LA SELECCIÓN:	NAVARRA
OBTENTOR:	EVENA	LOCALIZACIÓN:	CASCANTE
CONSERVADOR:	EVENA	(de las plantas madres iniciales)	13-9. (RB-3)
AÑO DE CALIFICACION EN CERTIFICACION:	2002	ESTADO SANITARIO:	BUENO
ZONA/S DE EVALUACION DEL CLON:		OLITE (NAVARRA)	

FENOLOGIA: Brotación: Temprana

PRODUCCION:		CARACTERISTICAS DEL MOSTO:		CARACTERISTICAS DEL VINO:	
Kg de uva /cepa .....	4.99	Grado .....	14.47	Intensidad colorante .....	4.38
Indice de fertilidad .....	1.58	Acidez Total (en gr/l A. Tar.) .....	5.98	IPT 280 .....	25.18
Kg de madera de poda/cepa .	0.93	pH .....	3.41	Extracto seco total .....	25.95
		Acido málico .....	1.48	Potasio .....	952.5

APTITUDES:	
Producción .....	Media
Vigor .....	Alto
Grado Baumé .....	Medio
Acidez total .....	Baja
Otras .....	Corrimiento: Medio

CATA:	
Intensidad colorante .....	Media - Baja
Intensidad aromática .....	Media - Alta
Estructura .....	Media
Otros .....	Tanino redondo



DENOMINACIÓN DEL CLÓN		EVENA - 34			
VARIEDAD:	GARNACHA	ZONA ORIGEN DE LA SELECCIÓN:	NAVARRA		
OBTENTOR:	EVENA	LOCALIZACIÓN: (de las plantas madres iniciales)	SADA 26-4. (BM-3)		
CONSERVADOR:	EVENA	ESTADO SANITARIO:	BUENO		
AÑO DE CALIFICACION EN CERTIFICACION:	2002	ZONA/S DE EVALUACION DEL CLON:	OLITE (NAVARRA)		
FENOLOGIA:	Brotación:	Temprana			
<b>PRODUCCION:</b>		<b>CARACTERISTICAS DEL MOSTO:</b>		<b>CARACTERISTICAS DEL VINO:</b>	
Kg de uva /cepa .....	6.05	Grado .....	13.90	Intensidad colorante .....	4.65
Indice de fertilidad .....	1.60	Acidez Total (en gr/l A. Tar.) .....	5.91	IPT 280 .....	25.98
Kg de madera de poda/cepa .	0.77	pH .....	3.40	Extracto seco total .....	25.54
		Acido málico .....	1.26	Potasio .....	885
<b>APTITUDES:</b>			<b>CATA:</b>		
Producción .....	Alta	Intensidad colorante .....	Media		
Vigor .....	Medio	Intensidad aromática .....	Media		
Grado Baumé .....	Bajo	Estructura .....	Media		
Acidez total .....	Baja	Otros .....	Tanino algo seco		
Otras .....	Corrimiento: Bajo				





## 5.1. Garnacha Tinta: clon CL-53

Tabla 5.7

Valor medio de los parámetros relativos a Fenología, Componentes del rendimiento, Desarrollo vegetativo y Características de la uva del clon CL-53 de Garnacha Tinta y del conjunto de la variedad correspondiente al periodo 1996-2006.

GARNACHA TINTA: CLON CL-53			
Características		Clon	Variedad
Fenología	Desborre	1 Abril	28 marzo
	Fertilidad (rac/pámpano)	1,89	1,63
Componentes del rendimiento	Fertilidad (bayas/rac)	167	153
	Peso del racimo (g)	213	175
	Rendimiento (t/ha)	14,1	9,72
	Nº de sarmientos totales	17,6	17,2
Desarrollo vegetativo	Nº de sarmientos francos	14,3	13,7
	Nº de chupones	4,60	4,20
	Madera de poda (kg/cepa)	1,19	0,99
	Índice de Ravaz	4,65	3,85
	Peso del sarmiento (g)	67,3	57,8
	Peso de baya (g)	1,85	1,64
Características de la uva	Concentración de azúcares (°Brix)	23,3	21,3
	Grado alcohólico probable (% vol)	13,6	12,3
	pH	3,28	3,20
	Acidez total (g/l Ac. tartárico)	6,35	6,41
	Ácido málico (g/l)	2,53	1,90
	Ácido tartárico (g/l)	7,35	7,51
	IPT (280 nm)	15,3	17,3
	K <sup>+</sup> (ppm)	1293	1143

El vino elaborado con el clon CL-53 de Garnacha Tinta presenta un grado alcohólico en general superior a la mayoría de clones estudiados, a la vez que una acidez total apreciable, lo que es corroborado con un potencial aromático alto.

En la *fase visual*, el color del vino tinto presenta color rojo con notable capa, que ha sido calificado como rojo púrpura-granate, ya que ha presentado la mayor parte de los componentes del color rojo púrpura y rojo granate. El color del vino rosado de este clon es frambuesa intenso, brillante. En el análisis de los parámetros del CIELab ha sido calificado como rosa frambuesa. En la *fase olfativa*, destaca una elevada intensidad aromática, con buen compendio de aromas y una excelente expresión frutal de la gama de frutas del bosque y de moras, con matices de fruta verde. En la *fase gustativa*, presenta suficiente estructura y amplia persistencia en boca, donde resulta suave y el alcohol se ve muy bien compensado con la acidez. Los vinos elaborados a partir de este clon muestran las mejores posibilidades de la variedad Garnacha Tinta.



En el conjunto del análisis organoléptico, el vino de este clon ha destacado por su amplitud y potencial, con una valoración media en general de excelente. Los valores han sido muy altos en la fase gustativa y olfativa, resultando destacables la potencia y el equilibrio entre los distintos componentes del vino.

**Tabla 5.8**

Valor de los **parámetros analíticos** y **cualidades organolépticas** en cata del vino rosado del **clon CL-53 de Garnacha Tinta** en 1998, tomado como muestra de elaboración.

GARNACHA TINTA: CLON CL-53		
Características del vino	Grado alcohólico (% vol)	12,7
	Acidez total (g/l Ac. tartárico)	7,10
	Ácido málico (g/l)	2,41
	Ácido tartárico (g/l)	3,93
	pH	3,01
	Extracto seco (g/l)	19,7
	Glicéridos (g/l)	7,70
	IPT (280 nm)	10
	K <sup>+</sup> (ppm)	660
	Cata	Calificación
Cualidades organolépticas		Aromático, persistente

Este es un clon completo, con marcado potencial agronómico y enológico, que permite un amplio abanico de posibilidades de elaboración, que incluye desde rosados de elevada finura y con buena estructura hasta tintos con cierta corpulencia y complejidad, lo que incluso podría ser ampliado o matizado en conjunción con otros clones.

### III. RESUMEN

#### GARNACHA TINTA: CLON CL-53

Es un clon con una tendencia productiva alta, con el racimo mediano-grande, de compacidad alta y con la baya mediana-grande. Presenta un vigor moderado-alto a la par que un rendimiento elevado.

El vino de este clon alcanza en general un grado alcohólico alto, con una acidez total apreciable. El vino presenta un interesante potencial aromático, estructura bien conformada, suavidad y cierta base glicérica. En conjunto presenta buena armonía, con una relación equilibrada entre graduación alcohólica y acidez, destacando en conjunto su interesante potencial.

Es un clon completo y potente, que permite un amplio abanico de posibilidades de elaboración, que incluye rosados de gran finura y tintos estructurados. Ofrece también amplias posibilidades agronómicas a través de la regulación del desarrollo y del rendimiento. No obstante, partiendo de su apreciable potencial, en conjunción con otros clones, el vino podría ganar en complejidad.