

# BONARDA selección MERCIER®TUPUNGATO

## IDENTIDAD

**Descriptivo:** Rendimiento Alto. Excelente equilibrio vegetativo-productivo, ciclo largo. De racimos llenos, de gran tamaño, color negro azulado característico. Cualitativo, expresivo de taninos suaves.

**Tipo de vino:** Recomendado tanto como para vinos frescos y frutados de consumo del año como para vinos complejos de alta gama, de perfil aromático sofisticado con intensas notas frutadas y balsámicas.

**Material de estudio:** Viñedos de plantas madres sobre pie Franco - Perdiel, Lujan de Cuyo - Mendoza

**Duración del estudio:** 6 años. - Los datos expresados corresponden al promedio de todos los años de estudio de la selección.

**Obtadores:** Mercier Argentina – **Lugar y año de obtención:** Tupungato, Mendoza. año 2003 - **Categoría:** IDENTIFICADO

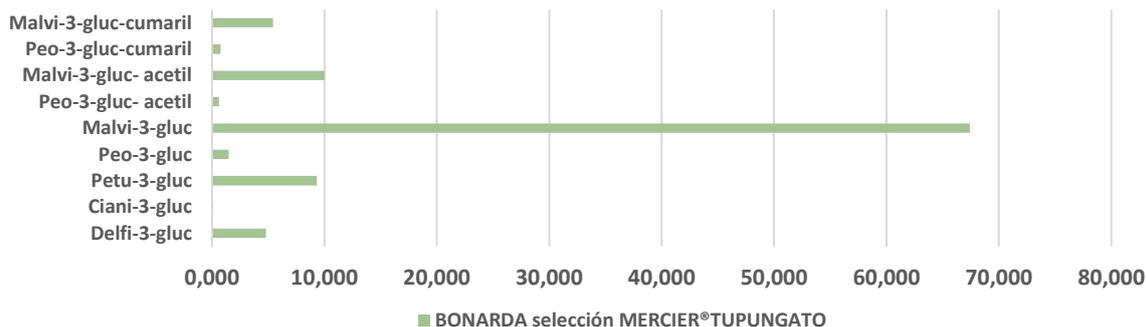
## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

CARACTERÍSTICAS	Selección TUPUNGATO
Producción / planta (Kg)	4,9
Peso Medio del Racimo (gr)	195
N° de Racimos/ Planta	37
Peso Medio de la Baya (gr)	1,86
Rendimiento (qq/Ha)	219

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Grado Alcohólico (% v/v)	12,8
Ac. Total (gr/Lts. Ac. Tartárico)	5,7
pH	3,75
Índice de Color - Abs: 420 – 520 – 620 nm (uAbs - vino)	1.830
IPT - Abs: 280 nm (uAbs - vino)	57
Matiz (uAbs - vino)	0,68

### PERFILES DE ANTOCIANOS SOBRE EXTRACTO DE MUESTRA DE VINO FRACCIONADO-HPLC 518NM



## ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

