



Pedigrí: Myrtia = Monastrell × Syrah.

Nº de registro: 20173371 (CPVO), 20180001 (RVC).

Descripción morfológica

Pámpano completamente abierto.

Hoja adulta de forma pentagonal con cinco lóbulos.

Flor con gineceo desarrollado y los estambres reflejos, por lo que se debe plantar cerca de otras variedades para una correcta polinización.

Racimo de tamaño medio y suelto.

Baya pequeña, globosa, y de color negro azulado.



Características fenológicas

Duración media del periodo brotación-vendimia: 135 días (Monastrell, 158 días).

Brotación: primera quincena de abril.

Floración: segunda quincena de mayo.

Envero: final de julio.

Vendimia: segunda quincena de agosto, unos 35 días antes que Monastrell.

	Abril	Agosto	Septiembre
Myrtia	10 abr.	23 ag.	
Monastrell	22 abr.		27 sept.
Syrah	8 abr.	23 ag.	
	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.

Producción y calidad de la uva

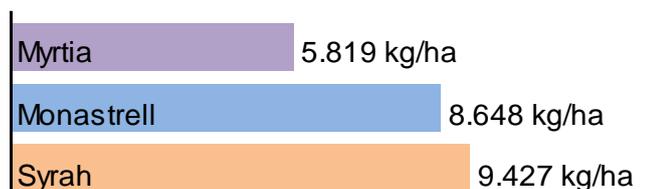
Producción: buena, superior a los 5.000 kg/ha.

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

pH: muy bueno (3,64), inferior al de Monastrell (3,95).

Acidez total: 4,32 g/L tartárico, frente a los 2,88 g/L tartárico de Monastrell.

Producción



Contenido Antocianos



Aptitudes enológicas

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

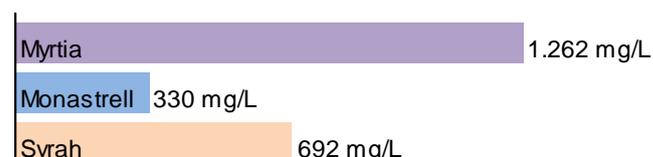
Índice de fenoles totales: muy elevado, duplica al de Monastrell.

Contenido en antocianos: excelente, cuadriplica al de Monastrell.

Intensidad Color Índice Fenoles Totales



Contenido Antocianos



Descripción organoléptica del vino

Intensidad de color: muy superior a sus parentales.

Aroma: intenso, con notas a fruta negra, florales (violeta) y especiadas.

En boca: son vinos concentrados, con mucha persistencia y, a pesar de ello, son equilibrados y adecuados para crianzas medias y largas en madera. Sus taninos son maduros, y no resultan ásperos ni astringentes.

