

PLAZAS LIMITADAS
POR ORDEN DE INSCRIPCIÓN

CONFIRMACIÓN DE ASISTENCIA
POR CORREO ELECTRÓNICO O TELÉFONO

✉ email: viveros@vitisnavarra.com

☎ Teléfono: +34 948 711 785



VITIS NAVARRA[®]
GENÉTICA Y PLANTAS DE VID

Ctra. Tafalla, Km. 18 · 31251 Larraga · Navarra (España)
Tel.: 948 711 785 · Fax: 948 711 786 · viveros@vitisnavarra.com

www.vitisnavarra.com



VITIS NAVARRA[®]
GENÉTICA Y PLANTAS DE VID

II JORNADAS VITISNAVARRA

TEMPRANILLOS PARA EL S. XXI

Recuperando el Origen

15 de diciembre de 2017 · Riojaforum
(Palacio de Congresos y Auditorio de La Rioja)

Organiza: **Vitis Navarra**

Tempranillo Clones Vitis Navarra



PROGRAMA

PONENTES

9:30 - 10:00 h. **PRESENTACIÓN DE LA JORNADA.**
D. Rafael García

Gerente y Director Técnico de Vitis Navarra
www.vitisnavarra.com

10:00 - 10:30 h. **EL MATERIAL VEGETAL EN VITICULTURA
¿MIRAMOS HACIA ATRÁS? CARACTERIZACIÓN
AGRONÓMICA DE LOS CLONES VITIS NAVARRA.**
Dr. Luis Gonzaga Santesteban

Profesor Titular de Viticultura de la Universidad Pública de Navarra
www.unavarra.es/dep-produccionagraria

10:30 - 11:00 h. **PROPIEDADES SENSORIALES DE LOS MEJORES
CLONES DE TEMPRANILLO DE VITIS NAVARRA.**
Dr. Antonio Palacios

Profesor de Análisis Sensorial de Universidad de La Rioja
Gerente de Laboratorios Excel Ibérica
www.excelliberica.com

11:00 - 11:30 h. **PAUSA - CAFÉ**

11:30 - 12:00 h. **CRITERIOS VITÍCOLAS DE SELECCIÓN
DE UVAS DE CALIDAD.**
D. Manuel del Rincón

Propietario de Bodegas Marta & maté (D.O. Ribera del Duero)
Asesor del Grupo Pago de Carraovejas
www.iterracota.com

12:00 - 12:30 h. **IMPLANTACIÓN Y MANEJO DEL TEMPRANILLO
EN ZONAS CÁLIDAS PARA LA PRODUCCIÓN
DE UVA DE CALIDAD.**
D. José Luis Román

Técnico en Bodegas Licinia (D.O. Vinos de Madrid)
www.bodegaslicinia.com

12:30 - 13:00 h. **SELECCIÓN DE TEMPRANILLO HISTÓRICO EN
ABADÍA RETUERTA. TENDENCIA DEL PH EN LA
ELABORACIÓN DE TEMPRANILLO.**
Dr. Ángel Anocíbar

Responsable de Viñedos, Bodega e I+D en Abadía Retuerta
www.abadia-retuerta.com

13:00 - 13:30 h. **LA MAGIA DEL TEMPRANILLO.**
D. Miguel Ángel de Gregorio

Propietario de Finca Allende (D.O.Ca. Rioja)
www.finca-allende.com

13:30 - 13:50 h. **MESA DEBATE**

13:50 - 14:00 h. **CLAUSURA**