

PLAZAS LIMITADAS  
POR ORDEN DE INSCRIPCIÓN

CONFIRMACIÓN DE ASISTENCIA  
POR CORREO ELECTRÓNICO O TELÉFONO

✉ email: [viveros@vitisnavarra.com](mailto:viveros@vitisnavarra.com)

☎ Teléfono: +34 948 711 785



**VITIS NAVARRA**<sup>®</sup>  
GENÉTICA Y PLANTAS DE VID

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

[www.vitisnavarra.com](http://www.vitisnavarra.com)



**VITIS NAVARRA**<sup>®</sup>  
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.	<b>PRESENTACIÓN DE LA JORNADA.</b> D. Rafael García	Gerente y Director Técnico de Vitis Navarra <a href="http://www.vitisnavarra.com">www.vitisnavarra.com</a>
10:00 - 10:30 h.	<b>EL MATERIAL VEGETAL EN VITICULTURA ¿MIRAMOS HACIA ATRÁS? CARACTERIZACIÓN AGRONÓMICA DE LOS CLONES VITIS NAVARRA.</b> Dr. Luis Gonzaga Santesteban	Profesor Titular de Viticultura de la Universidad Pública de Navarra <a href="http://www.unavarra.es/dep-produccionagraria">www.unavarra.es/dep-produccionagraria</a>
10:30 - 11:00 h.	<b>PROPIEDADES SENSORIALES DE LOS MEJORES CLONES DE TEMPRANILLO DE VITIS NAVARRA.</b> Dr. Antonio Palacios	Profesor de Análisis Sensorial de Universidad de La Rioja Gerente de Laboratorios Excel Ibérica <a href="http://www.excelliberica.com">www.excelliberica.com</a>
11:00 - 11:30 h.	<b>PAUSA - CAFÉ</b>	
11:30 - 12:00 h.	<b>CRITERIOS VITÍCOLAS DE SELECCIÓN DE UVAS DE CALIDAD.</b> D. Manuel del Rincón	Propietario de Bodegas Marta & maté (D.O. Ribera del Duero) Asesor del Grupo Pago de Carraovejas <a href="http://www.iterracota.com">www.iterracota.com</a>
12:00 - 12:30 h.	<b>IMPLANTACIÓN Y MANEJO DEL TEMPRANILLO EN ZONAS CÁLIDAS PARA LA PRODUCCIÓN DE UVA DE CALIDAD.</b> D. José Luis Román	Técnico en Bodegas Licinia (D.O. Vinos de Madrid) <a href="http://www.bodegaslicinia.com">www.bodegaslicinia.com</a>
12:30 - 13:00 h.	<b>SELECCIÓN DE TEMPRANILLO HISTÓRICO EN ABADÍA RETUERTA. TENDENCIA DEL PH EN LA ELABORACIÓN DE TEMPRANILLO.</b> Dr. Ángel Anocíbar	Responsable de Viñedos, Bodega e I+D en Abadía Retuerta <a href="http://www.abadia-retuerta.com">www.abadia-retuerta.com</a>
13:00 - 13:30 h.	<b>LA MAGIA DEL TEMPRANILLO.</b> D. Miguel Ángel de Gregorio	Propietario de Finca Allende (D.O.Ca. Rioja) <a href="http://www.finca-allende.com">www.finca-allende.com</a>
13:30 - 13:50 h.	<b>MESA DEBATE</b>	
13:50 - 14:00 h.	<b>CLAUSURA</b>	

---