

## Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 26-09-11

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA ALTA	I - Obarenes	1	Tempranillo	1993	438
	IV – Valpierre y pr	8	Tempranillo	1985	457

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA BAJA	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo	1986	460
		25	Tempranillo	1997	460
	XI - Valle de Ocón	32	Graxciano	1987	565

Las parcelas cuya cata se ha ido realizando a lo largo de estas semanas y que no aparecen ya en la relación de los comentarios que se realizan a continuación, es debido a que ya se ha procedido a su vendimia.

## Análisis físico-químicos

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Peso 100 granos	Grado Alcohólico Probable %Vol.	Acidez Total Tártrica (gr/l)	pH	Ácido Málico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante	Acido Tartarico
RIOJA ALTA	1 - Obarenes	1	Tempranillo	198.96	13.24	4.67	3.8	2.86	2810	35.7	505.8	9.87	7.22
	IV – Valpierre y pr	8	Tempranillo	139.06	12.83	4.82	3.68	2.3	2340	38.7	530.8	13.043	8.24

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Peso 100 granos	Grado Alcohólico Probable %Vol.	Acidez Total Tártrica (gr/l)	pH	Ácido Málico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante	Ácido Tartárico
RIOJA BAJA	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo	119.74	14.15	6.73	3.42	1	2370	44.6	662.0	19.853	>9
		25	Tempranillo	155.58	13.66	3.98	3.77	1.54	2350	36.1	561.8	12.637	7.6
	XI - Valle de Ocón	32	Graciano	141.93	13.80	6.12	3.43	1.5	2280	41.8	626.1	18.559	>9

El procesamiento de la muestra para la totalidad de los análisis ha sido la trituración de 100 granos de uvas durante 20 segundos.

## Ficha de cata

1 Tempranillo I - Obarenes	1	2	3	4
Madurez "tecnológica" azúcares/acidez				X
Madurez aromática de la pulpa				X
Madurez aromática del hollejo			X	
Madurez de los taninos			X	

Nota: Puntuaciones del 1 (mínimo) a 4 (máximo).

## Comentario

Uva con buena madurez tecnológica, fruta abundante en el hollejo con confitura en algún grano. Pepitas verdes, Pincel poco coloreado.

8 Tempranillo IV – Valpierre y pr San Asensio	1	2	3	4
Madurez "tecnológica" azúcares/acidez				X
Madurez aromática de la pulpa				X
Madurez aromática del hollejo				X
Madurez de los taninos			X	

Nota: Puntuaciones del 1 (mínimo) a 4 (máximo).

## Comentario

Uva muy sazónada, pepita verde, difusión de color en el pincel. El grosor del hollejo es dispar. Los taninos son abundantes y de calidad y se encuentra agradable sensación de fruta en el hollejo, llegando en algún caso hasta la confitura. Excelente calidad. Recoger.

24 Mazuelo X - Iregua-Leza Murillo	1	2	3	4
Madurez "tecnológica" azúcares/acidez				X
Madurez aromática de la pulpa				X
Madurez aromática del hollejo				X
Madurez de los taninos			X	

Nota: Puntuaciones del 1 (mínimo) a 4 (máximo).

### Comentario

Uva de pulpa harinosa, con poco líquido, con manifiesta falta de agua. De hollejos muy frágiles, y que transmiten sensaciones de fruta y en algún caso compota. Pepitas mayoritariamente marrones con alguna traza verde. Se recomienda su recogida

25 Tempranillo X - Iregua-Leza Murillo	1	2	3	4
Madurez "tecnológica" azúcares/acidez				X
Madurez aromática de la pulpa				X
Madurez aromática del hollejo				X
Madurez de los taninos			X	

Nota: Puntuaciones del 1 (mínimo) a 4 (máximo).

### Comentario

Uva con taninos abundantes, pepitas verdes aunque con trazas marrones. Fruta en hollejo, con síntomas de estrés y madurez fenólica algo retrasada. Se recomienda vendimiar pues ha llegado al final de su recorrido, con riesgo de pasificación.

32 Graciano XI - Valle de Ocón Ausejo	1	2	3	4
Madurez "tecnológica" azúcares/acidez				X
Madurez aromática de la pulpa				X
Madurez aromática del hollejo				X
Madurez de los taninos			X	

Nota: Puntuaciones del 1 (mínimo) a 4 (máximo).

### Comentario

Uva que presenta una gran expresión frutal, en hollejo y pulpa. Con recuerdos a grosella e higos maduros. Muy agradables. Pepitas con alguna traza verde. En conjunto excelente calidad. Vendimiar ya.

## COMENTARIO GENERAL

Nos encontramos que las parcelas que aun quedan sin vendimiar, con una importante madurez aromática y tecnológica. Se considera muy importante, vigilar el riesgo de pasificación, para no perder el potencial que en estos momentos presentan. Se considera muy positivo los aromas muy afrutados, presentes tanto en hollejo como en pulpa. Ausencia de sabores herbáceos en todas las uvas catadas en las últimas semanas. Como punto negativo se apunta la madurez fenólica de las pepitas y de los taninos en muchos casos, que requiere una elaboración muy selectiva en los tintos.