

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 19-09-11

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA ALTA	I - Obarenes	1	Tempranillo	1993	438
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	1987	440
	IV – Valpierre y pr	8	Tempranillo	1985	457
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo	1998	434
	VI - Centro	16	Tempranillo	2000	428

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA BAJA	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo	1986	460
		25	Tempranillo	1997	460
		26	Garnacha	1997	460
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	2000	400
		29 - Vendimiada			
		30	Tempranillo	1984	565
		31	Garnacha	1984	565
		32	Graxciano	1987	565
	XII – Tudelilla – El Villar	33	Tempranillo	1997	450
		34	Garnacha	1997	450
	XIV - Alhama - Aldeanueva	40	Garnacha	1992	397
		41 - Vendimiada			

Análisis físico-químicos

RIOJA ALTA	Zona	Nº Muestra	Variedad	Peso 100 granos	Grado Alcohólico Probable %Vol.	Acidez Total Tárrica (gr/l)	pH	Ácido Málico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante	Acido Tartarico
	1 - Obarenes	1	Tempranillo	208.49	12.56	4.90	3.73	2.66	2660	36.5	445.5	9.134	6.16
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	214.79	17.63	4.59	3.78	2.2	2680	37.4	495.0	11.042	6.32
	IV - Valpierre y pr	8	Tempranillo	145.46	12.29	5.05	3.59	1.62	2190	37.4	477.4	11.964	6.86
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo	167.08	13.04	4.44	3.67	1.3	2260	35.2	420.1	9.659	6.56
	VI - Centro	16	Tempranillo	201.62	12.76	4.44	3.86	1.92	2690	29.0	437.8	8.048	5.52

RIOJA BAJA	Zona	Nº Muestra	Variedad	Peso 100 granos	Grado Alcohólico Probable %Vol.	Acidez Total Tárrica (gr/l)	pH	Ácido Málico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante	Acido Tartarico	
	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo	127.17	13.80	5.97	3.37	0.6	2150	38.5	557.0	16.344	9.32	
		25	Tempranillo	154.65	13.38	4.13	3.69	0.56	2250	37.2	583.6	1.475	14.616	
		26	Garnacha	130.15	15.88	4.44	3.60	0.36	2090	43.8	411.0	0.95	10.96	
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	125.43	13.52	4.44	3.81	0.68	2660	45.8	639.7	1.754	15.76	
		29	Garnacha	Vendimiada										
		30	Tempranillo	207.51	13.87	4.74	3.66	0.78	2370	48	462.7	11.509	6.38	
		31	Garnacha	183.73	15.51	5.05	3.52	0.4	2010	43.2	394.0	10.066	7.6	
		32	Graciano	144.07	12.97	6.43	3.36	0.4	2010	41.7	552.3	16.241	8.22	
	XII - Tudelilla - El Villar	33	Tempranillo	179.81	14.96	4.59	3.71	0.4	2500	43.5	522.8	13.443	7.2	
		34	Garnacha	178.07	15.79	5.51	3.41	0.5	1700	44.7	271.1	8.08	9.08	
	XIV - Alhama - Aldeanueva	40	Garnacha	6.471	8.18	6.471	8.18	6.471	8.18	6.471	8.18	6.471	8.18	
		41	Graciano	Vendimiada										

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

Parcela homogénea en su maduración, no existiendo distancia entre la madurez tecnológica y fenólica. Hollejo blando y afrutado. Tanino muy agradable. Perspectivas de alta calidad.

6 Tempranillo III - Sonsierra San Vicente	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

Parcela cuyas bayas presenta manifiestas notas de confitura, hollejo frágil y buenos taninos tanto en calidad como en cantidad. Recomendable su vendimia.

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 equilibrada en la relación azúcar/acidez, con una maduración homogénea y muy uniforme, aunque ligeramente retrasada. Con hollejo muy afrutado, pepita verde. Gran potencial de calidad.

11 Tempranillo V - Bajo Najerilla Cenicero	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 en perfecto punto de madurez, con taninos muy agradables, y abundantes. Marcadas notas afrutadas tanto en pulpa como en hollejo. Se considera que se encuentra en su estado de máxima calidad, por lo que se recomienda su vendimia.

16 Tempranillo VI - Centro Fuenmayor	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 evolución en cuanto a la madurez tecnológica y aromática de los hollejos. Con poca evolución en la madurez de taninos y pulpa. Sensación de ligero desequilibrio. Se recomienda esperar, aunque el recorrido no se vislumbra muy largo.

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

Bayas con pincel negro, pepita marrón, notas de confitura, fácil trituración del hollejo y tanino agradable. Se recomienda su vendimia.

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 alguna nota de confitura, pepitas marrones, con algún trazo verde. Maduración uniforme. Se recomienda vendimia.

26 Garnacho 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

Madurez tecnológica muy elevada, con importante nivel de afrutado en los hollejos que se trituran fácilmente. No se encuentran notas de clorofila, aunque la pepita presenta aun trazas verdes. Se recomienda vendimiarse dado su alto nivel de madurez glucométrica y aceptable madurez fenólica.

28 Tempranillo XI - Valle de Ocon Alcanadre	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 muy buena calidad que ha llegado al final de su recorrido. Se recomienda vendimiar, para evitar su pasificación.

30 Tempranillo 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 en evolución positiva, que ha alcanzado el máximo de madurez tecnológica, pero que presenta un retraso en la madurez de los taninos, siendo aun agresivos y con final herbáceo. Pepitas muy verdes. Se recomienda esperar.

31 Garnacha 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

Excelente potencial alcohólico, con hollejos muy afrutados, y sin notas verdes. Muy buen tanino, presentando algo de verdor en las pepitas. Parcela en evolución hacia los niveles más altos de su potencial de calidad. Esperar una semana.

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

Bayas con fruta en el hollejo y pulpa, con algo de confitura. Aromas que recuerdan a frambuesa, fresa y mora. Con pepita algo inmadura. Taninos no muy astringentes y que entre una y dos semanas, se considera que llegará a su punto álgido.

33 Tempranillo XII - Tudelilla –El Villar Tudelilla	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 ciclo madurativo finalizado y que ha alcanzado los máximos niveles de calidad en cuanto su potencial. Sobresale el buen nivel de taninos y la muy afrutada sensación de los hollejos. Mantiene aun trazas verdes en las pepitas, siendo esta una tónica general en el proceso madurativo de la mayoría de las parcelas de la Denominación.

34 Garnacha XII -Tudelilla –El Villar Tudelilla	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 madura, niveles altos calidad, con proceso madurativo finalizado. Vendimia inminente.

40 Garnacho XIV-Alhama Aldeanueva	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 ha finalizado su proceso madurativo con niveles de alta calidad, sobresaliendo la exquisitez aromática del hollejo con notas afrutadas, y buenos taninos latentes. Existe el riesgo de pasificación si no se procede a su vendimia.

COMENTARIO GENERAL

En los datos analíticos se ve ralentización en la maduración. Sin embargo en cata se ha observado una más que positiva evolución hacia los niveles máximos del potencial de calidad correspondiente a cada una de las parcelas. Se observa en la zona más oriental de La Denominación, que se encuentran al límite de la sobremaduración con peligro a un inicio de pasificación. Se recomienda por lo tanto la vendimia en esta zona. En las zonas centrales de la Comunidad, y en la zona de Los Molinos existe una buena evolución madurativa, pero que aun puede esperar alrededor de una semana para completar el ciclo. En la zona más occidental, se ha observado un buen potencial, con un retraso madurativo algo mayor que el de la zona oriental, a excepción de La Sonsierra, por lo que la espera puede extenderse a 2 semanas en alguno de los casos, dependiendo de la parcela y de las condiciones climáticas que se den.