

## Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 24-9-15

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

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo Murillo	1986	460
	XI - Valle de Ocón	30	Tempranillo Ocón	1984	565
		31	Garnacha Ocón	1999	565
		32	Graciano Ocón	1987	565
	XII – Tudelilla – El Villar	34	Garnacha Tudelilla	1997	450
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo Aldeanueva	1999	397
		40	Garnacha Aldeanueva	1992	397

## Análisis físico-químicos

RIOJA ALTA	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
	1 - Obarenes	1	Tempranillo	206.89	14.84	5.35	3.76	3.1	1870	41	502	11.014	4.8
IV - Valpierre y pr	8	Tempranillo	202.33	14.44	6.00	3.74	3.5	2420	33	447	10.056	5.4	

	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
	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo	174.18	13.04	7.2	3.5	2.5	2050	35	447	11.525	7.6
	XI - Valle de Ocón	30	Tempranillo	206.78	12.97	5.3	3.82	3.06	2260	45	411	8.855	5.4
		31	Garnacha	185.47	14.35	5.4	3.53	1.18	1790	35	236	5.706	7.2
		32	Graciano	158.93	12.56	7.0	3.48	2.33	2000	45	566	16.547	7.0
	XII - Tudelilla - El Villar	34	Garnacha	201.14	14.84	5.7	3.54	1.31	1810	40	244	6.228	7.8
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	204.82	12.76	4.6	3.78	1.71	2130	36	416	9.311	6.0
		40	Garnacha	189.16	13.73	4.7	3.59	0.58	1690	31	206	4.721	8.0

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

Bayas con buen diámetro. Desequilibrio entre los dos tipos de madurez, con ligero avance en madurez tecnológica, manteniéndose el retraso en la madurez fenólica. Sensación dulce y afrutada, pepitas con estrías verdes.

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

Pulpa sin sazón, poca fruta. Hollejo frágil, poca evolución en madurez fenólica. Desequilibrada.

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

Bastante retraso madurativo aunque compensado. Pulpa de sensación granulosa y seca, piel gruesa, clorofila y notas herbáceas, pepitas marrones con estrías verdes.

30 Tempranillo XI - Valle de Ocón Ocón	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

Evolución positiva en madurez tecnológica con notas herbáceas en pulpa y hollejo con sensación agresiva, tanino verde.

31 Garnacha XI - Valle de Ocón Ocón	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

Retraso uniforme con afrutado dominante muy positivo en hollejo. Pepitas verdes. Buen potencial.

32 Graciano XI - Valle de Ocón Ocón	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 sobremaduración en algún caso, recuerdo terroso en boca, sensación de botrytis. Pepitas con alguna estría verde. Desequilibrio madurativo.

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

Bayas con sensación muy dulce, hollejos afrutados, pepita pequeña. Vendimiarse para evitar sobrecarga.

39 Tempranillo 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

Marcada sensación dulce con notas de compota, hollejo afrutado y taninos muy abundantes y agradables. Vendimiarse.

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

Bayas grandes, sensación dulce aunque hollejos y pulpa con recuerdos vegetales. Poca acidez. Pepitas aun sin sazonar y poco tanino. Esperar al menos una semana.

### COMENTARIO GENERAL

Prosigue la maduración, estando presente el marcado desequilibrio entre la madurez tecnológica y fenólica.

Se han alcanzado valores de grado en potencia muy elevados que van a hacer que sea necesaria la vendimia en la mayoría de las zonas a partir del 26 de septiembre para evitar grados alcohólicos por encima de los 15.00 % vol.

Todo esto aun sabiendo que en la mayoría de las zonas, tenemos pulpa con restos de clorofila y los taninos y las pepitas conservan aun trazas verdes. Por lo que la maceración del mosto con los hollejos deberá ser muy selectiva en las elaboraciones para evitar el aporte de sensaciones herbáceas y clorofiladas al vino.

Si se es capaz de extraer color y fruta de las mismas y evitar las sensaciones herbáceas podremos tener una buena cosecha de calidad.

Hay que tener en cuenta además, que el elevado grado alcohólico del vino de esta cosecha, favorecerá también la extracción tanto de color como del resto de componentes. Sería muy interesante la eliminación de pepitas.

Una curiosidad de este año es la inversión glucométrica entre las zonas habituales mas tempranas situadas al Este y las más tardías situadas en el Oeste, este hecho no es la primera vez que ocurre, aun así, no deja de ser llamativo.

Dentro de la misma zona se observa también la buena gestión del agricultor en cuanto al control de la masa foliar de las parcelas produciendo uvas que dentro del desequilibrio general de este año se encuentran mas cercanas de la madurez óptima.