

## **Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas**

Semana 20-09-2018

La cata se lleva a cabo en aquellas parcelas en las que se parte de una graduación alcohólica de al menos 12 grados, ya que esto permite valorar los distintos niveles de madurez con una mayor representatividad del potencial existente.

## 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 |
|-------------------|-----------------|------------|-------------------------|-----------------|---------------------------------|------------------------------|------|--------------|----------------|-------|------------|----------------------|
| <b>RIOJA ALTA</b> | III - Sonsierra | 6          | Tempranillo San Vicente | 240,04          | 12,42                           | 5,60                         | 3,90 | 4,82         | 2630,00        | 53,82 | 614,70     | 13,98                |

|                       | 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 |
|-----------------------|---------------------------|------------|-------------------------|-----------------|---------------------------------|------------------------------|------|--------------|----------------|-------|------------|----------------------|
| <b>RIOJA ORIENTAL</b> | X - Iregua-Leza           | 25         | Tempranillo MurilloR.L. | 244,79          | 12,49                           | 6,00                         | 3,65 | 2,96         | 2240           | 53,65 | 592,26     | 14,83                |
|                       | XI - Valle de Ocón        | 28         | Tempranillo Aulsejo     | 213,64          | 13,45                           | 5,40                         | 3,69 | 2,18         | 1960           | 57,10 | 543,05     | 13,36                |
|                       |                           | 29         | Garnacha Alcanadre      | 208,00          | 12,63                           | 6,10                         | 3,58 | 1,52         | 2100           | 40,86 | 211,53     | 6,12                 |
|                       |                           | 30         | Tempranillo Ocón        | 275,10          | 12,56                           | 6,50                         | 3,71 | 1,52         | 2600           | 61,71 | 523,34     | 13,76                |
|                       |                           | 31         | Garnacha Ocón           | 227,64          | 13,31                           | 7,00                         | 3,40 | 1,84         | 1880           | 49,30 | 420,15     | 13,04                |
|                       | XIV - Alhama - Aldeanueva | 39         | Tempranillo Aldeanueva  | 183,50          | 12,90                           | 4,90                         | 3,70 | 1,38         | 2150           | 47,79 | 621,62     | 15,15                |
|                       |                           | 40         | Garnacha Aldeanueva     | 182,40          | 12,49                           | 5,10                         | 3,48 | 0,42         | 1740           | 30,29 | 220,77     | 5,53                 |

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

### CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA COSECHA 2018

En la cosecha 2017 tuvo una fuerte incidencia la helada en Rioja central, alta y alavesa. Esto obligó, donde fue posible, a renovar parte de la madera vieja.

La pluviometría durante la cosecha 2018 ha sido muy abundante, con niveles inusuales en los últimos años. Estas condiciones han producido una brotación abundante y con mucha muestra de uva.

El hielo en parte de Rioja alta y alavesa redujo estas expectativas en la zona afecta. También la piedra en la zona central, alta y alavesa puntualmente ha contribuido a esta reducción. Se han dado episodios de oídium en puntos de Rioja oriental y mildiu en los meses de julio-agosto, sobre todo en las zonas de Rioja central, alta y alavesa, que han obligado a un esfuerzo importante tanto físico como económico para atajarlo, cosa que se ha conseguido a mediados de agosto probablemente por casusa meteorológicas.

Las viñas han permanecido en la mayoría de los casos sin labrar en los meses citados para evitar la propagación del hongo. En el mes de septiembre comienzan a aparecer pequeños focos de botrytis dentro de la Denominación.

En este momento se está a la espera de ver el final de la maduración y determinar el momento de vendimia, con las dudas climatológicas y la presión de la botrytis, que junto con la maduración van a determinar el momento de la vendimia.

## FICHA DE CATA

---

**Situación de la parcela:** Terreno aluvial, cascajo. Parcela en vaso, con producción media, con buen manejo de la vegetación, uvas sueltas. Racimos sueltos y aireados. Huellas de apedreamiento secas, así como algún grano de botrytis también seca.

| 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

Buena relación acidez/azúcar. Pulpa con afrutado dominante sin confitura. Retraso en la madurez fenólica, con tanino verde con recuerdos vegetales

---

**Situación de la parcela:** Terreno arcillo ferroso llano. Parcela emparrada con buen control de vegetación, desnietada y deshojada, con ligera manifestación de piedra ya seca y mildiu seco. Producción media-alta.

| 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

Relación azúcar/acidez media alta. Aroma neutro en la pulpa. Hollejos con notas herbáceas y pepitas marrones con estrías verdes.

---

**Situación de la parcela:** Terreno arcillo ferroso arenoso con ligera pendiente. Parcela en vaso, de bayas sueltas de buen tamaño, con pequeños focos de botrytis seca y algún grano fresco. Producción media-baja.

| 28 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

Pulpa afrutada sin confitura, hollejos con final herbáceo y pepitas marrones sin estrías verdes.

---

**Situación de la parcela:** Terreno arcillo calizo con ligero desnivel. Parcela en vaso, desnietada, con buen control de la vegetación. Focos de botrytis fresca en alguna cepa. Producción media-alta.

| 29 Garnacha XI – Valle de Ocón<br>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

Azúcares elevados y acidez media con pulpa afrutada y hollejos duros y con notas herbáceas y pepitas marrones con estrías verdes.

**Situación de la parcela:** Terreno aluvial, llano. Parcela emparrada, con buen control de la vegetación. Bayas grandes y racimos sueltos. Producción ajustada.

| 30 Tempranillo XI - Valle de 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 |   |   |

#### Comentario

Azúcares y acidez elevadas con pulpa afrutada y hollejos bastantes consistentes con notas herbáceas y pepitas marrones con estrías verdes y tanino astringente.

**Situación de la parcela:** Terreno aluvial, ligera pendiente. Parcela en vaso con un alambre de formación, con buen control de la vegetación. Racimos en el suelo, descarga de uva importante. Racimos sueltos con bayas grandes. Producción ligeramente inferior a la autorizada.

| 31 Garnacha XI - Valle de 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

Muy buena relación azúcar/acidez. De pulpa afrutada y hollejos muy afrutados y ligeramente frágiles. Pepitas marrones con estrías verdes y poco tanino. Muy buen potencial

**Situación de la parcela:** Terreno arcillo ferroso llano. Parcela emparrada, con buen control de la vegetación. Racimos sueltos con bayas medianas. Ligera desecación de hojas basales. Maduración de aspecto muy uniforme. Producción ajustada.

| 39 Tempranillo XIV - 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 |   |

#### Comentario

Bayas pequeñas. Muy buena relación azúcar/acidez. De pulpa con afrutado dominante y hollejos de buena fragilidad con final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes.

**Situación de la parcela:** Terreno arcillo ferroso llano. Parcela en vaso con un alambre de formación, con buen control de la vegetación. Racimos pequeños y granos sueltos al mostrar un ligero corrimiento. Ligera desecación de hojas basales. Producción ajustada.

| 40 Garnacha 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

Muy buena relación azúcar/acidez. De pulpa con afrutado dominante y hollejos de buena fragilidad con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

### COMENTARIO GENERAL

Maduración uniforme, retrasada respecto a años anteriores y con buen potencial de calidad, siempre que la climatología y la botrytis permitan no tener que adelantar la recolección.