

## **Análisis sensorial de la madurez de las uvas**

Semana 26/08/2010

El rendimiento parece satisfactorio en Viura y Tempranillo Blanco, si bien se presenta más moderado para Garnacha blanca. Por otra parte, hay que destacar que los racimos de Tempranillo blanco se han visto afectados de millerandage, circunstancia que conduce a racimos menos compactos en esta variedad con respecto a la Garnacha blanca y Viura.

Zona	Variedad	Año	Cota (m)
Finca de La Grajera (Logroño)	Tempranillo blanco	2003	395
	Viura	2003	395
	Garnacha blanca	2003	395

### **Análisis físico-químicos**

Resultados	Peso 100 granos (g)	Grado Brix (% sacarosa)	Grado probable % (v)	Ác. Málico g/l	Ác. Tartárico g/l	pH	Ác.total g/l	Potasio mg/l
Tempranillo blanco	149,52	18,72	10,54	5,85	8,2	3,42	9,2	2.310
Viura	132,75	13,67	7,22	6,81	11,0	3,10	13,08	1.910
Garnacha blanca	114,04	13,62	7,19	8,19	11,6	3,02	15,08	1.920

Considerando los resultados analíticos obtenidos en este primer análisis, se puede constatar que el proceso de maduración tecnológica en Tempranillo blanco está más avanzado que en las otras dos variedades.

## Ficha de cata

Tempranillo blanco	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 aromas cítricos (pomelo), astringente y seco, muy interesante y bastante precoz en su maduración. Se confirma un buen nivel de dulzor en boca, compensado con una considerable acidez. Fecha prevista de vendimia en una-dos semanas.

Viura	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

Sus bayas se encuentran para los cuatro controles de madurez a nivel 1 1 1 1, aunque se perciben sensaciones que en algunos casos recuerdan a la manzana reineta, con matices a verde y ácido.

Garnacha blanca	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

Se encuentra al mismo nivel que la variedad Viura (los cuatro tipos de madurez se sitúan en niveles 1111), percibiéndose sensaciones para alguno de los catadores que recuerdan a frutos cítricos. La acidez es más agresiva que en las otras dos variedades, con una percepción menor finura.