

Análisis sensorial de la madurez de las uvas

Semana 7-9-2010

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

Análisis físico-químicos

El procesamiento de la muestra para la totalidad de los análisis ha sido la trituración en una picadora comercial de 100 granos de uvas durante 20 segundos. Posteriormente se ha pasado la papilla por un colador, para seguidamente centrifugar el filtrado.

26-8-10

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

2-9-10

Resultados	Peso 100 granos (g)	Grado Brix (% sacarosa)	Grado probable % (v)	Ác. Málico g/l	Ác. Tartárico g/l	pH	Ac. total g/l	IPT	Potasio mg/l
Tempranillo blanco	149,5	20,91	12,02	3,26	8,4	3,59	6.27	33	2.610
Viura	129,1	15,05	8,12	3,76	10,4	3,25	7.65	23	1.850
Garnacha blanca	144,81	16,41	9,01	3,82	9,8	3,28	7.5	26	1.900

7-9-10

Resultados	Peso 100 granos (g)	Grado Brix (% sacarosa)	Grado probable % (v)	Ác. Málico g/l	Ác. Tartárico g/l	pH	Ac. total g/l	IPT	Potasio mg/l
Tempranillo blanco	158.3	21.14	12.15	4.22	3.8	3.58	7.34	34.2	1530
Viura	181.9	16.91	9.33	3.02	4.14	3.4	7.65	25.8	993
Garnacha blanca	185.9	17.46	9.66	4.12	4.47	3.43	8.34	16.6	1250

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

La percepción gustativa y aromática de las bayas ha llevado a valorar los 4 tipos de madurez a niveles de 4-4-3-3. Se observa como los aromas a fruta madura del tipo melocotón, pera blanquilla y ciruela van comenzando a imponerse de manera clara sobre los más cítricos, por lo que se considera acertada la recolección. La uva se encuentra en el punto óptimo con niveles analíticos deseables de grado y acidez para la obtención de un buen vino blanco

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

Favorable pérdida de acidez total respecto la pasada semana percibiéndose en boca una sensación mas agradable y voluminosa con toques de frutas en sazón del tipo de melocotón, plátano maduro y que estimamos, va a permitir, en 1 o 2 semanas la posibilidad de recoger la uva en el momento de su máximo potencial.

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

Evolución mas pausada que el tempranillo blanco, hollejos muy consistentes con algo de estrés hídrico. De las 3 variedades blancas catadas este año es probablemente la que muestra una mayor pereza a la hora de manifestar su bondad. Persisten las notas cítricas, aunque no tan marcadamente ácidas como la semana anterior. Se considera que si la evolución sigue la trayectoria de las semanas anteriores, la fecha de la vendimia podría marcarse en 3 semanas. Para obtener un vino de una muy buena calidad.