

Análisis sensorial de la madurez de las uvas

Semana 15-9-2010

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

Análisis físico-químicos

15-9-10

Resultados	Peso 100 granos (g)	Grado Brix (% sacarosa)	Grado probable % (v)	Ác. Máfico g/l	Ác. Tartárico g/l	pH	Ac. total g/l	IPT	Potasio mg/l
Tempranillo blanco	vendimiada								
Viura	175.82	16.98	9.39	2.2	8.04	3.43	6.50	14.9	2080
Garnacha blanca	152.54	18.84	10.59	2.54	8.0	3.45	6.80	22.5	2110

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.

Ficha de cata

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

Se encuentra algo más de suavidad y armonía respecto a la semana anterior. Poca evolución aromática

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

En esta semana, al igual que en la viura, se percibe una ralentización aromática que hace mantener los aromas cítricos a niveles similares y quizás, con una pequeña dulcificación de las sensaciones ácidas.