

Análisis sensorial de la madurez de las uvas

Semana 22-9-10

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

Análisis físico-químicos

22-9-10

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	vendimiada								
Viura	175.5	20.1	11.47	1.0	7.8	3.63	4.50	9	2030
Garnacha blanca	161.5	20.19	11.54	1.81	7.3	3.53	5.40	15	1860

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

Aromas a fruta dulce con evolución a sobremadura de impresión suave aunque en boca presente una cierta falta de acidez. Se considera que esta lista para la vendimia

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

Variedad que conserva unas notas cítricas y frescas con ligera evolución a kiwi de sensaciones más ácidas que la viura, más compleja en boca y en esta última semana ha evolucionado más positivamente que la viura. Se cree que debe ser recolectada.

Comentario final

Finaliza esta semana el control de estas variedades por su vendimia inmediata

Se tienen perspectivas de un buen potencial aromático en estas variedades con grados alcohólicos más moderados que la campaña anterior y acidez aceptable. Nos hace predecir una vendimia que nos darán unos blancos de gran calidad y una buena estructura aromática acompañada de una fresca sensación en boca.