

Estación Enológica de Haro

Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 15-9-2010

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA ALTA	I - Obarenes	1	Tempranillo	1993	438
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	1987	440

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA BAJA	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	2000	400
		29	Garnacha	1997	400
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	1999	397
		40	Garnacha	1992	397
		41	Graciano	1996	350

Análisis físico-químicos

15-9-10

	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	Acido Tartarico
RIOJA BAJA	I - Obarenes	1	Tempranillo	223.81	12.63	5.80	3.68	4.1	2720	43.7	564.6	13.185	5.88
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	198.75	12.97	5.90	3.74	4.44	2990	42.9	568.5	13.049	6.52

RIOJA BAJA	Zona	Nº Muestra	Variiedad	Peso 100 granos	Grado Alcohólico Probable %Vol.	Acidez Total Tárrica (gr/l)	pH	Ácido Málico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante	Acido Tartarico
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	201.91	14.15	5.40	3.73	2.5	2460	51.7	699.1	16.876	6.02
		29	Garnacha	172.69	15.11	6.80	3.36	1.2	2300	54.5	322.6	9.473	7.82
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	156.84	14.01	4.6	3.80	2.18	2540	44.6	684.1	14.796	6.08
		40	Garnacha	169.95	13.45	6.30	3.5	1.24	2110	32.3	298.0	5.267	7.7
		41	Graciano	129.87	15.03	6.85	3.38	1.64	2580	48.7	777.8	23.697	7.88

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

Ficha de cata

I Tempranillo Obarenes Haro	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

Bayas que presentan una evolución compensada tanto en la madurez tecnológica como en la fenólica. Tiene un buen potencial madurativo aunque en alguna baya aparezca alguna ligera sensación herbácea.

Se intuye que en 2 o 3 semanas se encontrará en momento óptimo de vendimia.

6 Tempranillo 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

Bayas con maduración equilibrada, aunque se encuentran en estadios medios. Presenta hollejos duros con un buen potencial y taninos de buena calidad. Al igual que la muestra anterior su posible recogida se encontrara en 2 o 3 semanas

28 Tempranillo Valle de Ocón 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

Uva que evoluciona correctamente con sensación compensada de azúcar y acidez con notas a fruta roja, cereza. De hollejo duro y taninos bondadosos.

29 Garnacha Valle de Ocón 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

Gran evolución en madurez tecnológica y mas corta en aromática y fenólica. Poca estructura tánica, se considera que podría ya, ser posible su vendimia.

39 Tempranillo 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

Uva con evolución tecnológica importante, en cuyas bayas se perciben sensaciones de fruta madura, aunque algo sosa con taninos agradables y de fácil extracción. Se encuentra en condiciones para obtener su máximo potencial.

40 Granacha 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

Bayas con gran evolución en madurez tecnológica y corta en fenólica, se encuentra en condiciones óptimas para recogerse y aprovechar el máximo potencial. Aparecen aromas a fruta muy madura, compota. Tanino escaso.

41 Graciano 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

Bayas perfectamente evolucionadas en los 2 tipos de madurez, de hollejo muy fino y coloreado donde se observa una marcada nota de confitura. Se encuentra en condiciones óptimas para vendimia y aprovechar así su gran potencial de calidad.