

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 7-10-10

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA ALTA	I - Obarenes	1	Tempranillo	1993	438
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	1987	440
	IV - Valpierre y pr.	8	Tempranillo	1985	457

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA BAJA	X - Iregua-Leza	25	Tempranillo	1997	460
		26	Garnacha	1997	460
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	2000	400
		29	Garnacha	1997	400
	XII - Tudelilla - El Villar	33	Tempranillo	1997	450
		34	Garnacha	1997	450
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	1999	397
		40	Garnacha	1992	397
		41	Graciano	1996	350

Análisis físico-químicos

	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	239.76	14.44	5.40	3.82	3.94	2820	43.3	563.8	13.738	5.94
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	203.41	13.17	5.30	3.87	3.76	2900	40.4	506.3	11.998	6.56
	IV - Valpierre y pr.	8	Tempranillo	197.37	13.94	5.80	3.66	3.54	2400	38.9	545.2	13.856	6.3

	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	
RIOJA BAJA	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo	160.76	12.35	7.15	3.45	2.46	2180	29.7	455	13.274	8.8	
		25	Tempranillo	188.75	14.08	4.30	3.7	2.32	2160	40.9	601	15.883	5.36	
		26	Garnacha	153.38	15.67	5.10	3.80	2.06	2470	41.6	436.0	10.72	6.96	
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	VENDIMIADAS										
		29	Garnacha	VENDIMIADAS										
		32	Graciano	158.99	13.11	8.00	3.45	2.48	2430	49.8	752.9	24.978	7.86	
	XII - Tudelilla – El Villar	33	Tempranillo	VENDIMIADA										
		34	Garnacha	187.2	14.96	6.40	3.46	1.72	1890	40.5	310.2	8.983	7.44	
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	VENDIMIADA										
		40	Garnacha	170.16	14.72	5.30	3.59	0.96	1880	31.8	296.0	7.189	724	
		41	Graciano	VENDIMIADA										

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

1 Tempranillo I - 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

Se considera que la madurez tecnológica ha alcanzado su óptimo, con notas de fruta madura y confitura en la mayoría de sus granos. Ya no se aprecian notas herbáceas. Se observan pepitas inmaduras, con tanino no muy intenso y no molesto. Se considera que debe ser vendimiada.

6 Tempranillo III - 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

Variiedad que al igual que la anterior, se encuentra a nivel tecnológico en su punto máximo de evolución, con notas de fruta madura y confitura. Sin embargo, presenta un hollejo más duro, con pepitas verdes y pulpa adherida a las mismas. Buenos taninos. Se considera que debe ser vendimiada.

8 Tempranillo IV - Valpierre y pr. San Asensio	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

Presenta un buen equilibrio entre madurez tecnológica y fenólica. Se encuentran sensaciones exquisitas de compota. Taninos agradables con importante abundancia y suavidad de los mismos. Como en las uvas anteriores las pepitas aun no están maduras y presentan pulpa adherida. Poca intensidad tánica. Se recomienda su vendimia

11 Tempranillo V - Cenicero	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 la pulpa se encuentran aun notas herbáceas, junto a fruta fresca y madura, las pepitas están maduras, sin embargo el tanino es alto y agresivo, pero con posibilidad de evolución positiva. Se recomienda esperar una semana.

16 Tempranillo VI – Fuenmayor	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 pulpa se encuentran notas frescas y fruta madura, con buen equilibrio azúcares/acidez. Pepitas verdes. El hollejo es frágil y delgado. Intensidad tánica baja. En general se aprecia falta de sazón Se recomienda esperar una semana. .

24 Tempranillo X - Iregua-Leza Murillo	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 duras, y descompensadas, con pepitas verdes. En general se aprecia falta de sazón. Intensidad tánica baja. Se recomienda esperar una semana.

25 Tempranillo X - Iregua-Leza Murillo	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

Presentan dulzor, con algún tono herbáceo. Hollejo duro. Pepitas verdes, con buena intensidad tánica. Buena evolución respecto a la semana anterior.

26 Garnacho X - Iregua-Leza Murillo	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 muy positiva, respecto a la semana pasada. Presenta dulzor, con fruta fresca y madura. Muy buen equilibrio azúcar/acidez. Las pepitas están verdes. Pocos taninos pero agradables. Se recomienda su vendimia

30 Tempranillo XI - Valle de Ocón Ausejo	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 pulpa presenta notas de compota y fruta madura, alcanzado el máximo potencial tecnológico. Las pepitas están verdes con pulpa adherida. Taninos abundantes y agradables. Alguna nota herbácea. Se recomienda su vendimia.

31 Garnacha XI - Valle de Ocón Ausejo	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

Hollejos duros y verdes, pero pulpa muy madura, en exceso. Taninos de intensidad baja y no molestos. Vendimiar.

32 Graciano XI - Valle de Ocón Ausejo	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

Pincel negro, con notas de compota marcadas en la pulpa. Uva muy rica en taninos que además resultan agradables y nada agresivos, en los que se aprecia aroma a fruta. Vendimiar.

34 Garnacha XII -Tudelilla –El Villar Tudelilla	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

Relación azúcar/acidez agradable. Se aprecian notas de fruta madura en la pulpa. Alguna nota de verdor en la aromaticidad de la pulpa Respecto a los taninos se observa cierto verdor y agresividad, aunque menor que la semana pasada. Pepita verde. Vendimiar en 2-3 días.

40 Garnacha 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

Presencia de aromas a fruta madura y sobretodo compota en la pulpa. Semilla verde, aunque con mejor madurez fenólica que la semana pasada. Tanino no molesto. Vendimiar.

Comentario general

Continúa el retraso en la maduración de las pepitas. En la mayoría de las uvas catadas, estas presentaban tonos verdes. Se ha disparado la madurez tecnológica.