

## **Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas**

Semana 27-09-2018

La cata se lleva a cabo en aquellas parcelas en las que se parte de una graduación alcohólica de al menos 12 grados, ya que esto permite valorar los distintos niveles de madurez con una mayor representatividad del potencial existente.

## 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
RIOJA ALTA	I - Obarenes	1	Tempranillo Haro	287.35	12.42	5.4	3.86	4	2500	41.16	409	9.782
	III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	236.91	12.83	5.6	3.97	4.38	2730	50.36	580	12.862
	VI - Centro	16	Tempranillo Fuenmayor	263.63	12.08	6.2	3.86	4.88	2750	34.41	439.50	9.01

	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
RIOJA ORIENTAL	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo Murillo R.L.	254.41	12.29	7.2	3.38	2.94	1700	37.12	464	14.526
		25	Tempranillo Murillo R.L.	244.84	13.17	5.4	3.77	2.72	2390	49.49	575	13.828
		26	Garnacha Murillo R.L.	194.38	13.31	4.7	3.75	1.72	2130	38.14	329	9.035
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Ausejo	223.25	14.90	4.6	3.78	2.02	2120	54.76	643	15.17
		29	Garnacha Alcanadre	201.42	12.90	5.0	3.60	1.38	1820	38.8	250	7.38
		30	Tempranillo Ocón	291.49	13.11	5.6	3.78	3.56	2480	56.11	519	12.546
		31	Garnacha Ocón	230.15	14.90	6.0	3.48	1.48	2030	53.19	519	14.857
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo Aldeanueva	194.03	13.24	4.2	3.84	1.52	2200	45.17	558	12.842
		40	Garnacha Aldeanueva	167.88	13.38	4.9	3.60	0.46	1750	29.7	268	6.754

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

### CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA COSECHA 2018

En la cosecha 2017 tuvo una fuerte incidencia la helada en Rioja central, alta y alavesa. Esto obligó, donde fue posible, a renovar parte de la madera vieja.

La pluviometría durante la cosecha 2018 ha sido muy abundante, con niveles inusuales en los últimos años. Estas condiciones han producido una brotación abundante y con mucha muestra de uva.

El hielo en parte de Rioja alta y alavesa redujo estas expectativas en la zona afecta. También la piedra en la zona central, alta y alavesa puntualmente ha contribuido a esta reducción. Se han dado episodios de oídium en puntos de Rioja oriental y mildiu en los meses de julio-agosto, sobre todo en las zonas de Rioja central, alta y alavesa, que han obligado a un esfuerzo importante tanto físico como económico para atajarlo, cosa que se ha conseguido a mediados de agosto probablemente por casusa meteorológicas.

Las viñas han permanecido en la mayoría de los casos sin labrar en los meses citados para evitar la propagación del hongo. En el mes de septiembre comienzan a aparecer pequeños focos de botrytis dentro de la Denominación.

En este momento se está a la espera de ver el final de la maduración y determinar el momento de vendimia, con las dudas climatológicas y la presión de la botrytis, que junto con la maduración van a determinar el momento de la vendimia.

## FICHA DE CATA

**Situación de la parcela:** Terreno arenoso y llano. Parcela emparrada, con producción alta, bayas grandes con descarga de uvas. Racimos sueltos.

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

Bayas grandes con pulpa con afrutado dominante y hollejos herbáceos. Taninos con pepitas marrones y estrías verdes.

**Situación de la parcela:** Terreno aluvial, cascajo. Parcela en vaso, con producción media, con buen manejo de la vegetación, uvas sueltas. Racimos sueltos y aireados. Huellas de apedreamiento secas, así como algún grano de botrytis también seca.

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

Bayas grandes. Pulpa con afrutado dominante, con algo de sensación herbácea. Hollejos de buena fragilidad y final herbáceo. Taninos ácidos y astringentes.

**Situación de la parcela:** Terreno arcillo ferroso, en ligera pendiente. Parcela emparrada, con buena vegetación y producción media-alta, con regadío, sin desnietar.

16 Tempranillo VI - Centro 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

Pulpa afrutada. Hollejos duros con notas herbáceas y pepitas marrones con estrías verdes

**Situación de la parcela:** Terreno arcillo ferroso llano. Parcela emparrada con buen control de vegetación, desnietada y deshojada, con ligera manifestación de piedra y mildiu. Producción media-alta.

24 Mazuelo 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

Pulpa de dulzor medio, con notas entre afrutadas y neutras. Hollejo afrutado con final herbáceo y pepitas verdes

---

**Situación de la parcela:** Terreno arcillo ferroso llano. Parcela emparrada con buen control de vegetación, desnietada y deshojada, con ligera manifestación de piedra ya seca y mildiu seco. Producción media-alta.

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

Muy compensada, pulpa con afrutado dominante. Hollejo con buena fragilidad y final herbáceo y pepitas marrones sin estrías verdes.

---

**Situación de la parcela:** Terreno arcillo ferroso llano. Parcela emparrada con mucha vegetación, desnietada, con ligera manifestación de piedra y mildiu. Producción media.

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

Bayas duras, con pulpa afrutada y con una buena relación acidez/azúcar. Hollejos con notas neutras y afrutadas. Poco tanino.

**Situación de la parcela:** Terreno arcillo ferroso arenoso con ligera pendiente. Parcela en vaso, de bayas sueltas de buen tamaño, con pequeños focos de botrytis seca y algún grano fresco. Producción media-baja.

28 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

Relación azúcares/acidez elevada. Pulpa con notas de confitura. Hollejos con buena fragilidad y pepitas marrones con estrías verdes y buen nivel de taninos.

**Situación de la parcela:** Terreno arcillo calizo con ligero desnivel. Parcela en vaso, desnietada, con buen control de la vegetación. Focos de botrytis fresca en alguna cepa. Producción media-alta.

29 Garnacha XI – 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

Buena relación azúcar/acidez. Pulpa con aroma afrutado dominante. Hollejos con buena fragilidad y notas neutras y pepitas marrones con estrías verdes.

**Situación de la parcela:** Terreno aluvial, llano. Parcela emparrada, con buen control de la vegetación. Bayas grandes y racimos sueltos. Producción ajustada.

30 Tempranillo XI - Valle de Ocón	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	

#### Comentario

Pulpa con afrutado dominante sin notas de confitura. Hollejos afrutados con final herbáceo y pepitas marrones con estrías verdes y tanino abundante.

**Situación de la parcela:** Terreno aluvial, ligera pendiente. Parcela en vaso con un alambre de formación, con buen control de la vegetación. Racimos en el suelo, descarga de uva importante. Racimos sueltos con bayas grandes. Producción ligeramente inferior a la autorizada.

31 Garnacha XI - Valle de Ocón	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

Pulpa con acidez elevada y con sensación entre neutra y herbácea. Hollejos consistentes y notas verdes. Pepitas marrones con estrías verdes.

**Situación de la parcela:** Terreno arcillo ferroso llano. Parcela emparrada, con buen control de la vegetación. Racimos sueltos con bayas medianas. Ligera desecación de hojas basales. Maduración de aspecto muy uniforme. Producción ajustada.

39 Tempranillo XIV - 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	

#### Comentario

Pulpa con elevada relación azúcares/acidez y notas de confitura. Hollejo de fácil masticación, afrutados y con tanino poco astringente. Pepitas marrones sin estrías verdes.

**Situación de la parcela:** Terreno arcillo ferroso llano. Parcela en vaso con un alambre de formación, con buen control de la vegetación. Racimos pequeños y granos sueltos al mostrar un ligero corrimiento. Ligera desecación de hojas basales. Producción ajustada.

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

Pulpa con elevada relación azúcares acidez y afrutado dominante sin notas de confitura. Hollejos de fácil trituración y notas afrutadas. Pepitas marrones sin estrías verdes.

### COMENTARIO GENERAL

Maduración evolucionando de forma lenta, aunque equilibrada. Aunque bastante atrasada todavía. Se está empezando a generalizar la proximidad al punto óptimo de vendimia en la zona más oriental y de forma más esporádica en el entorno de Logroño. En las próximas semanas y con una buena climatología la maduración se extenderá a zonas más occidentales acercándose al momento adecuado para su recolección.