

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 11-10-2018

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	294.53	12.56	5.00	3.90	3.84	2790	38.96	397.89	8.90
	III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	257.59	13.04	4.80	3.97	3.52	2900	44.04	490.25	10.08

	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 MurilloR.L.	225.92	13.87	6.30	3.40	2.02	1870	27.77	479.69	15.40
		26	Garnacha MurilloR.L.	190.40	14.56	4.30	3.81	1.25	2320	34.60	320.42	8.04
	XII - Tudelilla-El Villar	34	Garnacha Tudelilla-El Villar	232.49	14.15	4.75	3.51	1.31	1830	36.20	182.94	5.06
	XIV - Alhama - Aldeanueva	40	Garnacha Aldeanueva	177.40	14.28	4.50	3.54	0.44	1750	28.77	221.91	5.79

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

Pulpa con sensación dulce elevada con media acidez, con aroma afrutado dominante sin llegar a confitura. Hollejo afrutado con final herbáceo y pepitas marrones con 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

Pulpa con sensación dulce muy intensa y aroma con afrutado dominante con notas de confitura. Buena fragilidad del hollejo, con notas afrutadas y final herbáceo. Pepitas marrones y hollejo blando. Tanino poco astringente.

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 con sensación dulce elevada con media acidez y aroma con afrutado dominante sin llegar a confitura. Hollejo afrutado intenso sin final herbáceo y pepitas marrones sin estrías verdes. Tanino de astringencia débil.

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

Pulpa con sensación dulce muy intensa y aroma con afrutado dominante sin notas de confitura. Hollejo blando con notas afrutadas muy intensas y sin final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas verdes y tanino poco astringente.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Parcela en vaso, con presencia de oídium. Producción media.

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	

Comentario

Pulpa con sensación dulce muy intensa y aroma con afrutado dominante sin notas de confitura. Hollejo blando con notas afrutadas muy intensas y sin final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas verdes y tanino poco astringente.

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 de sensación muy dulce y poca acidez con afrutado dominante. Hollejo de buena fragilidad, afrutado con final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas verdes y astringencia débil

COMENTARIO GENERAL Y CIERRE DE CAMPAÑA

Evolución lenta y favorable respecto a la semana pasada que hace situar la mayoría de los viñedos en condiciones óptimas de vendimia. Se mantiene, sorprendentemente, el intenso afrutado de los hollejos, que en años anteriores tuvo una intensidad mucho menor, lo que hace prever vinos con un componente afrutado importante. Por el contrario, las pepitas no han llegado al punto de madurez observado en campañas anteriores.

Desde la Estación Enológica les deseamos una ¡FELIZ VENDIMIA!