

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 14-09-2021

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 ORIENTAL	VI - Centro	16	Tempranillo Fuenmayor	211.46	12.29	5.40	3.85	3.94	2820	41	575	12.924
	X - Iregua-Leza	26	Garnacha MurilloR.L.	187.32	13.17	6.60	3.46	1.94	2040	42	325	8.958
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Aulsejo	182.46	12.83	4.30	3.69	1.58	1900	50	638	16.066
		29	Garnacha Alcanadre	183.62	14.84	4.80	3.57	0.96	1980	46	358	9.509
		31	Garnacha Ocón	186.28	15.73	6.60	3.31	1.5	1950	57	552	18.307
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo Aldeanueva	213.73	13.17	4.10	3.64	1.36	1950	47	545	13.850
		40	Garnacha Aldeanueva	167.99	12.35	6.25	3.23	0.46	1290	41	246	7.67

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

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso, en ligera pendiente. Parcela emparrada.

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

Bayas medianas y elásticas. Azúcares elevados y poca acidez. Sensación descarnada. Afrutado dominante en la pulpa y buena fragilidad del hollejo. Pepitas marrones con estrías verdes. Esperar.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Parcela emparrada

26 Garnacha 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 grandes, duras y elásticas. Azúcares elevados y acidez elevada. Pulpa con sensación afrutada dominante. Hollejos consistentes con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes. Esperar.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso arenoso con ligera pendiente. Parcela en vaso.

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

Bayas pequeñas, muy flexibles y blandas, de fuerte sensación dulce. Pulpa afrutada sin notas de confitura. Buena fragilidad del hollejo, con notas neutras. Hollejo blando y pepitas marrones con final herbáceo. Esperar 1-2 semanas.

Situación de la parcela: Terreno arcillo calizo con ligero desnivel. Parcela en vaso.

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

Bayas grandes, duras y elásticas. Pulpa con sensación dulce fuerte, de afrutado intenso con algo de confitura y mucha fruta. Hollejo con notas afrutadas y pepitas marrones aunque sin tostar. Esperar 1 semana.

Situación de la parcela: Terreno aluvial, ligera pendiente. Parcela en vaso.

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

Bayas medianas y duras. Sensación dulce, con notas de confitura. Buena fragilidad del hollejo, con notas afrutadas aunque de final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas verdes, con buen nivel de tanino. Madurez fenólica algo atrasada. Esperar 1 semana.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Parcela emparrada.

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	

Nota: Puntuaciones del 1 (mínimo) a 4 (máximo).

Comentario

Bayas grandes y elásticas. Sensación dulce muy fuerte. Pulpa afrutada con confitura. Buena fragilidad del hollejo aunque con notas herbáceas. Hollejo blando y pepitas marrones. Esperar 1-2 semanas

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Emparrada.

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

Bayas grandes y elásticas. Pulpa con fuerte sensación dulce y afrutado intenso, sin notas de confitura. Hollejos de trituración fácil, con notas afrutadas aunque con poca difusión de color. Pepitas marrones, sin trazas verdes. Esperar 2 semanas.

COMENTARIO GENERAL

Avanza la maduración de forma pausada y en algunos casos asimilando las precipitaciones producidas la última semana. Se aprecia en general, incluso en las zonas más precoces, que aún no se encuentran las parcelas de uva tinta en condiciones de vendimia. Si es posible esperar, aumentará seguramente el potencial de calidad de la uva.