

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

Semana 21-09-2021

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	Variiedad	Peso 100 granos	Grado Alcohólico Probable %Vol.	Acidez Total Tátrica (gr/l)	pH	Ácido Málico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante
RIOJA ALTA	I - Obarenes	1	Tempranillo Haro	246.47	12.83	4.60	3.8	3.4	2570	46	511	13.345
	III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	205.31	14.15	4.15	3.99	3.00	2590	46	654	15.126
	IV - Valpierre y pr.	8	Tempranillo San Asensio	208.56	12.63	4.80	3.75	2.82	2340	43	601	15.34
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	257.84	12.97	5.00	3.71	2.92	2090	31	379	8.722
RIOJA ORIENTAL	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo Murillo R.L.	155.89	12.35	7.40	3.23	1.48	1820	39	674	23.54
		25	Tempranillo Murillo R.L.	204.35	13.11	4.20	3.72	1.78	1940	44	620	16.219
		26	Garnacha Murillo R.L.	185.58	13.94	5.30	3.57	1.56	2010	42	386	10.883
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Ausejo	185.61	13.31	4.00	3.77	1.50	1900	48	652	16.356
		29	Garnacha Alcanadre	176.23	15.03	4.20	3.61	0.82	1810	44	312	8.676
		30	Tempranillo Ocón	234.96	12.56	5.60	3.55	2.62	1990	52	454	12.568
		31	Garnacha Ocón	194.33	15.79	5.70	3.38	1.22	1950	56	511	16.904
	XII - Tudelilla - El Villar	34	Garnacha Tudelilla	206.29	12.76	5.65	3.42	1.58	1910	36	291	8.255
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo Aldeanueva	206.75	12.97	3.95	3.69	1.24	1950	44	454	10.94
		40	Garnacha Aldeanueva	196.01	14.22	5.90	3.35	0.48	1430	43	322	10.301

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 arenoso y llano. Parcela emparrada

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 y duras, pulpa con afrutado dominante. Hollejo duro y consistente, con ligeras notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes. Esperar.

---

**Situación de la parcela:** Terreno aluvial, cascajo. Parcela en vaso

6 Tempranillo III - Sonsierra San Vicente de la Sonsierra	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 y blandas. Fuerte sensación dulce, pulpa afrutada con confitura. Buena fragilidad del hollejo con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Esperar.

---

**Situación de la parcela:**

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

Bayas grandes y duras. Azúcares elevados y acidez elevada. Afrutado dominante en la pulpa. Hollejos consistentes con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes. Esperar.

---

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

11 Tempranillo V-Bajo Najerilla 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

Bayas grandes y duras. Sensación dulce muy fuerte. Pulpa afrutada sin confitura. Buena fragilidad del hollejo y final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Esperar.

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

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

Bayas grandes y duras. Sensación de acidez elevada, y aroma neutro. Hollejo consistente con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes. Esperar.

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

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

Bayas grandes y duras. Fuerte sensación dulce, de pulpa afrutada dominante con notas de confitura. Hollejo afrutado con final herbáceo. 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 tamaño medio alto, de consistencia media. Azúcares elevados, acidez media. Pulpa con afrutado dominante. Buena fragilidad del hollejo y notas afrutadas marcadas. 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 grandes y duras. Fuerte sensación dulce. Pulpa de afrutado intenso. Hollejo con notas neutras y afrutadas con final herbáceo. Pepitas marrones con tanino poco astringente. Esperar una semana.

**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 medianas, flexibles. Sensación dulce fuerte. Pulpa: afrutado muy intenso con confitura. Hollejo con notas afrutadas sin final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Esperar una semana.

**Situación de la parcela:** Terreno aluvial, llano. Parcela emparrada

30 Tempranillo XI – Valle de Ocón - 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 grandes y flexibles. Sensación dulce muy fuerte. Pulpa afrutada sin confitura. Buena fragilidad del hollejo con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Esperar.

**Situación de la parcela:** Terreno aluvial, ligera pendiente. Parcela en vaso con un alambre de formación

31 Garnacha XI - Valle de Ocón 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 grandes y flexibles. Sensación muy dulce. Afrutado dominante en pulpa. Buena fragilidad del hollejo, afrutado y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones sin trazas verdes. Esperar 1 semana.

**Situación de la parcela:** Terreno arcillo ferroso llano. Parcela en vaso

34 Garnacha XII – 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

Bayas grandes y flexibles. Azúcares elevados, y acidez media alta. Pulpa: afrutado muy intenso. Hollejo: afrutado intenso con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Esperar.

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

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

Bayas grandes y flexibles. Dulzor muy fuerte con notas de confitura. Pulpa: afrutado muy intenso con confitura. Hollejo de fácil trituración con notas afrutadas. Pepitas marrones sin trazas verdes. Astringencia débil. Vendimiarse.

**Situación de la parcela:** Terreno arcillo ferroso llano. Parcela en vaso con un alambre de formación

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 muy blandas. Sensación dulce muy fuerte. Pulpa afrutada con confitura. Fácil trituración del hollejo. Tanino poco astringente muy agradable. Muy afrutado. Vendimiar.

### COMENTARIO GENERAL

Evolución muy lenta de la madurez de la uva. En todas las zonas se encuentra retrasada y en niveles de 3-4. Comienza en la zona de Aldeanueva a situarse la uva en condiciones óptimas de vendimia en una semana. Sigue sorprendiendo en positivo la impresionante cantidad de fruta que se percibe en las uvas de garnacha. Si se cumplen las previsiones meteorológicas actuales de estabilidad y la vendimia no es urgente, habrá que esperar una semana o semana y media para alcanzar la sazón en la uva.