

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.