

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 29-09-2021

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 ALTA | I - Obarenes | 1 | Tempranillo Haro | 243.98 | 13.04 | 4.60 | 3.84 | 2.99 | 2540 | 44.9 | 532 | 13.724 |
| | III - Sonsierra | 6 | Tempranillo San Vicente | 203.94 | 13.52 | 4.40 | 3.99 | 2.94 | 2680 | 43.8 | 569 | 13.602 |
| | IV - Valpierre y pr. | 8 | Tempranillo San Asensio | 213.37 | 12.90 | 4.80 | 3.78 | 2.67 | 2320 | 44.4 | 635 | 16.021 |
| | V - Bajo Najerilla | 11 | Tempranillo Cenicero | 250.71 | 13.87 | 4.80 | 3.76 | 2.53 | 2180 | 32.6 | 446 | 10.12 |
| RIOJA ORIENTAL | X - Iregua-Leza | 24 | Mazuelo Murillo R.L. | 166.16 | 12.83 | 7.15 | 3.24 | 1.38 | 1820 | 38.7 | 693 | 24.794 |
| | | 25 | Tempranillo Murillo R.L. | 216.65 | 13.59 | 4.25 | 3.74 | 1.77 | 2170 | 43.7 | 652 | 17.077 |
| | | 26 | Garnacha Murillo R.L. | 194.21 | 14.44 | 5.10 | 3.59 | 1.42 | 2080 | 45.5 | 422 | 11.403 |
| | XI - Valle de Ocón | 28 | Tempranillo Ausejo | 193.34 | 13.66 | 3.80 | 3.81 | 1.44 | 1930 | 46.5 | 602 | 14.388 |
| | | 30 | Tempranillo Ocón | 246.45 | 13.80 | 5.10 | 3.6 | 2.55 | 2180 | 66.5 | 602 | 18.137 |
| | | 31 | Garnacha Ocón | 175.63 | 16.43 | 5.95 | 3.37 | 1.12 | 1960 | 58.3 | 607 | 20.582 |
| | XII - Tudelilla - El Villar | 33 | Tempranillo Tudelilla | 233.07 | 12.22 | 5.70 | 3.54 | 2.68 | 1980 | 40.9 | 473 | 12.769 |
| | | 34 | Garnacha Tudelilla | 195.05 | 13.11 | 5.60 | 3.36 | 0.82 | 1810 | 38.0 | 331 | 9.757 |
| | XIV - Alhama - Aldeanueva | 40 | Garnacha Aldeanueva | 180.68 | 14.01 | 5.90 | 3.31 | 0.46 | 1430 | 41.3 | 352 | 10.73 |

El procesamiento de la muestra para la totalidad de los análisis ha sido la trituration 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 blandas. Sensación dulce muy fuerte. Afrutado dominante en pulpa sin confitura. Hollejo frágil, afrutado, final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes, sin extracción de color en la pulpa.

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 grandes y duras. Sensación dulce muy fuerte. Afrutado sin confitura en pulpa. Notas afrutadas sin final herbáceo en hollejos, con extracción de color. Pepitas marrones.

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 medias y flexibles. Azúcares elevados, y acidez media. Pulpa afrutada sin confitura. Buena fragilidad del hollejo y final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

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 blandas. Sensación dulce fuerte. Afrutado sin confitura en la pulpa. Hollejo afrutado sin final herbáceo. Hollejo blando y pepitas marrones sin estrías. 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 flexibles. Sensación dulce muy fuerte. Pincel coloreado. Afrutado sin confitura. Hollejo con notas neutras con final herbáceo. Extracción de color en pulpa. Pepitas marrones sin trazas verdes. Mucho potencial. 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 elásticas. Sensación dulce muy fuerte. Bayas con afrutado y confitura. Hollejo blando, afrutado con final herbáceo. Pepitas marrones.

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 y duras. Sensación dulce fuerte. Afrutado sin confitura. Hollejo afrutado con final herbáceo. 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 medianas y tersas. Sensación dulce muy fuerte. Afrutado intenso con confitura en la pulpa. Hollejo afrutado sin final herbáceo y de fácil trituración. Difusión de color a la pulpa y pepitas marrones.

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 tersas, tamaño medio. Sensación dulce fuerte. Afrutado dominante sin confitura. Hollejo consistente, con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes.

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 tersas, tamaño medio. Sensación dulce muy fuerte. Afrutado impresionante en pulpa. Notas afrutadas intensas en hollejo. Astringencia débil. Tanino poco astringente. Exquisita. Vendimiado.

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

| 33 Tempranillo 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 blandas. Sensación dulce fuerte. Afrutado intenso y confitura en pulpa. Hollejo con notas afrutadas y final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes. Valoración: muy buena. Esperar.

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 elásticas. Sensación dulce fuerte. Afrutado sin confitura en pulpa. Hollejo afrutado con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

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 pequeñas pasificadas. Sensación dulce muy fuerte, pulpa con notas de confitura. Hollejo de trituración muy fácil, sin final herbáceo. Hollejos blandos con taninos poco astringentes. Pepitas marrones sin estrías verdes.

COMENTARIO GENERAL

Semana con avance importante en la maduración, con parcelas en condiciones adecuadas para su recolección. Sigue sorprendiendo la exquisitez gustativa de la Garnacha Tinta en general. Comienza a verse también en la zona más oriental alguna baya con indicios de pasificación.

La evolución madurativa es heterogénea y podemos indicar que está avanzando lentamente en este momento en zonas de Valpierre y Bajo Najerilla; aunque desigual en la zona del Valle de Ocón, siendo más acusada en la variedad Garnacha y más débil en la Tempranillo. La zona de Aldeanueva está en su momento óptimo.