

### 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.