

## Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 05-10-2021

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 |
|-----------------------|-----------------------------|------------|-------------------------|-----------------|---------------------------------|------------------------------|------|--------------|----------------|-------|------------|----------------------|
| <b>RIOJA ALTA</b>     | IV - Valpierre y pr.        | 8          | Tempranillo San Asensio | 217.03          | 13.59                           | 4.50                         | 3.82 | 2.32         | 2280           | 47.5  | 683        | 18.733               |
| <b>RIOJA ORIENTAL</b> | X - Iregua-Leza             | 24         | Mazuelo Murillo R.L.    | 163.51          | 13.38                           | 7.20                         | 3.3  | 1.28         | 1960           | 40.07 | 718        | 26.513               |
|                       | XI - Valle de Ocón          | 30         | Tempranillo Ocón        | 257.44          | 13.59                           | 5.35                         | 3.62 | 2.26         | 2100           | 58.2  | 534        | 16.582               |
| <b>RIOJA</b>          | XII - Tudelilla – El Villar | 33         | Tempranillo Tudelilla   | 260.79          | 12.83                           | 5.50                         | 3.53 | 2.3          | 1880           | 38.9  | 468        | 13.533               |

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:

| 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 flexibles. Pulpa con afrutado intenso y confitura. Trituración fácil del hollejo sin final herbáceo. Tanino poco astringente. Pepitas marrones sin estrías verdes. Se recomienda vendimiar.

**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. Pulpa con sensación dulce muy intensa y afrutada dominante sin confitura. Hollejo consistente con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes. Se recomienda esperar.

**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. Pulpa con sensación dulce muy fuerte y afrutado sin confitura. Hollejo afrutado con final herbáceo. Tanino poco astringente. Pepitas marrones. Se recomienda esperar.

**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 flexibles. Pulpa con sensación dulce muy fuerte. Afrutado intenso con confitura. Trituración fácil del hollejo sin final herbáceo. Hollejo blando con tanino poco astringente. Vendimiar

**COMENTARIO GENERAL**

Momento prácticamente generalizado para la vendimia, que se encuentra en condiciones óptimas en la mayoría de las parcelas observadas, salvo en zonas de mayor altitud o en variedades más tardías. Vendimia 2021 con uvas de gran calidad.