



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



La Rioja

Programa de Desarrollo Rural de La Rioja	
NOMBRE CAMPO DEMOSTRATIVO	SELECCIÓN MASAL DE LA VARIEDAD MALVASÍA DE RIOJA
AÑO INICIO/FIN	2011/2019
UBICACIÓN	Canillas de Río Tuerto
SUPERFICIE	2,09 ha
DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS PLANTEADOS	La variedad “Malvasía de Rioja” o “Alarije” es una de las variedades blancas autóctonas de Rioja más significativas en la zona de Cordovín. El presente campo demostrativo permite recuperar y asegurar la conservación de la variedad frente a la proliferación de clones foráneos, asegurando la línea de tipicidad de los vinos de la zona de Cordovín.
OBJETIVOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar agronómica y enológicamente los biotipos autóctonos de la variedad "Malvasía de Rioja" en Cordovín. 2. Mantener y asegurar la conservación de "Malvasía de Rioja" autóctona frente a clones foráneos.
CONTROLES	<ul style="list-style-type: none"> - Rendimiento (g/cepa) - Peso baya (g) - °Baumé - Acidez volátil y total (g/l ácido tartárico) - pH - Grado alcohólico (% v/v) - Ácido málico (g/l de mosto) - Polifenoles totales (IPT/ kg de uva) - Flavan-3-oles (mg/kg de uva) - Taninos (g/kg de uva) - Azúcares reductores (g/l) - Sulfuroso libre y total (mg/l) - Intensidad de color - Masa volúmica (g/ml) - Extracto seco (g/l)



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



La Rioja

RESULTADOS OBTENIDOS	<p>Los parámetros físico-químicos de las uvas presentaron valores muy equilibrados siendo notable el excelente estado de madurez de la uva.</p> <p>De forma empírica se considera que la mezcla óptima varía entre un 30 y un 40 % de Malvasía y el resto de Viura. El vino elaborado fue analizado, tanto desde el punto de vista físico-químico como organoléptico, y los resultados preliminares verifican su excelente calidad.</p> <p>Se recomienda realizar un desfangado dinámico y tener en cuenta dos posibles mejoras en relación a las levaduras: (i) vinificar por separado cada variedad, utilizando para la viura la levadura adecuada que inhibe la producción de componentes derivados de la cisteína, o (ii) vinificar con dos levaduras de actividades enzimáticas diferentes y, así, disminuir las notas inadecuadas que genera la viura si no se fermenta con la levadura adecuada.</p>
SECTOR OBJETIVO	Agricultura
MÁS INFORMACIÓN	Unidad de Gestión y Transferencia de Conocimiento Agrario de La Rioja Área de Proyectos de Investigación e Innovación Agroalimentaria experimentacion.agraria@larioja.org