

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 06-09-2022

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	III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	176.52	12.83	3.90	3.95	2.76	2800	39	472	9.365
	IV - Valpierre y pr.	8	Tempranillo San Asensio	190.23	13.80	4.70	3.75	2.32	2505	42	487	10.855
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	205.4	12.01	4.70	3.67	1.88	1966	32	287	6.094
RIOJA ORIENTAL	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo Murillo R.L.	110.31	14.08	7.50	3.3	1.65	1825	36	618	20.823
		25	Tempranillo Murillo R.L.	187.42	13.45	4.20	3.64	1.62	1901	39	444	10.223
		26	Garnacha Murillo R.L.	162.93	14.01	4.80	3.66	1.52	1988	36	206	5.745
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Aulsejo	150.67	15.17	4.40	3.82	1.63	2425	45	522	12.253
		29	Garnacha Alcanadre	137.28	14.15	4.40	3.60	0.81	1886	36	189	5.219
		31	Garnacha Ocón	171.56	14.35	4.80	3.55	0.97	1855	43	218	6.044
	XIV - Alhama - Aldeanueva	40	Garnacha Aldeanueva	147.19	12.76	5.40	3.32	0.26	1210	36	139	4.448

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 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. Pincel poco coloreado. Sensación dulce muy fuerte. Notas de confitura. Buena fragilidad del hollejo sin final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

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. Sensación dulce muy fuerte. Afrutado con confitura. Trituración fácil del hollejo afrutado sin final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes. Vendimia próxima.

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 flexibles. Pincel sin colorear. Azúcares elevados y acidez media. Aroma neutro. Hollejo con notas herbáceas. 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 flexibles. Sensación dulce muy fuerte sin confitura. Aroma neutro. Hollejos bastantes consistentes 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 consistentes. Sensación dulce fuerte. Afrutado dominante sin confitura. Hollejos consistentes con notas herbáceas. 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 medias blandas. Sensación dulce fuerte. Afrutado sin confitura. Hollejos consistentes con notas herbáceas. 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 flexibles. Sensación dulce muy fuerte. Afrutado con confitura. Buena fragilidad del hollejo final herbáceo. Hollejo con tanino ligeramente astringente. Vendimia próxima.

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 flexibles, tamaño medio. Sensación de azúcar elevado y acidez baja. Afrutado sin confitura. Buena fragilidad de los hollejos con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Esperar

Situación de la parcela: Terreno aluvial, ligera pendiente. Parcela en vaso.

31 Garnacha XI - Valle de 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 tersas. Sensación de dulzor y acidez elevada. Afrutado dominantes Hollejo consistente con notas herbáceas. Tanino medianamente ácido. Pepitas con estrías verdes. Esperar

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Emparrada.

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 blandas. Sensación dulce y poca acidez. Afrutado dominante sin confitura. Trituración fácil del hollejo y sin final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Esperar

COMENTARIO GENERAL

Como ya se venía observando en campañas anteriores, en general se aprecia una descompensación entre la madurez tecnológica y la fenólica, excepto en las zonas de San Asensio y Ausejo, donde las uvas se encuentran en valores cercanos al potencial óptimo. Se espera en breve, en estas zonas, una vendimia equilibrada entre ambos tipos de madurez. En el resto de zonas, madurativamente hablando, están más retrasadas.