

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 05-09-2023

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	187.46	12.97	4.20	3.97	2.5	2590	38	436	8.903
	IV - Valpierre y pr.	8	Tempranillo San Asensio	209.93	13.17	5.10	3.80	2.25	2310	34	416	8.9
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	233.51	13.11	4.80	3.78	2.5	2180	32	321	7.113
	VI Centro	15	Tempranillo Fuenmayor	240.91	13.04	4.80	3.96	3.46	3170	42	471	9.844
RIOJA ORIENTAL	X - Iregua-Leza	25	Tempranillo Murillo R.L.	187.53	13.66	4.1	3.78	1.45	2010	40	389	8.575
		26	Garnacha Murillo R.L.	164.16	13.31	4.90	3.66	1.15	1950	38	222	6.116
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Alcanadre	200.22	12.01	4.50	3.76	1.92	2150	30	330	6.884
		29	Garnacha Alcanadre	171.47	13.87	4.80	3.60	0.59	1730	46	149	5.291
		31	Garnacha Ocón	190.73	14.22	4.80	3.54	0.83	1810	37	290	6.033
		32	Graciano Ocón	136.55	12.42	7.10	3.32	1.7	1970	44	517	16.962
	XII -Tudelilla-El Villar	34	Garnacha Tudelilla	168.86	13.59	5.40	3.43	0.44	1610	38	198	6.004
	XIV - Alhama - Aldeanueva	40	Garnacha Aldeanueva	160.21	14.44	5.30	3.38	0.37	1240	42	192	5.834

El procesamiento de la muestra para la totalidad de los análisis ha sido la trituración 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:

Pulpa con sensación dulce muy fuerte y con aroma afrutado con confitura. Los hollejos presentan una buena fragilidad, son afrutados y sin final herbáceo. Las pepitas son marrones sin trazas 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 tersas. Pulpa con azúcares elevados y acidez media y con aroma neutro. Los hollejos son consistentes, con notas herbáceas. Las pepitas son 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 tersas. Pulpa con azúcares elevados y acidez media y con aroma neutro. Los hollejos presentan notas herbáceas. Las pepitas son marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso, en ligera pendiente. Parcela emparrada.

15 Tempranillo VI- Centro Fuenmayor	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. Pulpa con azúcares y acidez elevada y con aroma neutro. Los hollejos son consistentes y presentan notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Parcela emparrada

25 Tempranillo X - Iregua-Leza Murillo Río Leza	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 con aroma afrutado dominante. Los hollejos presentan buena fragilidad, son afrutados con final herbáceo. Las pepitas son marrones con estrías verdes.

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 flexibles. Pulpa con azúcares y acidez elevada y con aroma neutro. Los hollejos presentan notas herbáceas

Situación de la parcela: Terreno arcillo calizo con ligero desnivel. Parcela en vaso

28 Tempranillo 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 grandes y flexibles. Pulpa con sensación dulce muy fuerte y con aroma afrutado con confitura. Los hollejos presentan una buena fragilidad, son afrutados con final herbáceo. Las pepitas son marrones sin estrías verdes.

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 grandes y flexibles. Pulpa con azúcares y acidez elevada y con aroma afrutado dominante. Los hollejos se trituran fácilmente, y tienen un afrutado intenso. Las pepitas son marrones con estrías verdes

Situación de la parcela: Terreno aluvial, ligera pendiente. Emparrada.

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 grandes y tersas. Pulpa con sensación dulce muy fuerte y con aroma afrutado sin confitura. Los hollejos son afrutados con final herbáceo. Las pepitas son marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno aluvial, ligera pendiente. Emparrada

32 Graciano 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. Pulpa con sensación dulce muy fuerte y con aroma afrutado dominante sin confitura. Los hollejos se trituran fácilmente, sin notas herbáceas. Las pepitas son marrones sin trazas verdes. Tanino abundante y agradable.

Situación de la parcela: Terreno llano. Parcela emparrada

34 Garnacha XII – Tudel. - El Villar 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 duras. Pulpa con azúcares y acidez elevada, aroma afrutado dominante sin confitura. Los hollejos tienen buena fragilidad y final herbáceo. Las pepitas son marrones con estrías verdes.

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 medianas flexibles. Pulpa con sensación dulce muy fuerte y con aroma afrutado con confitura. Los hollejos se trituran muy fácilmente. Las pepitas son marrones sin trazas verdes. Tanino poco astringente.

COMENTARIO GENERAL

Semana marcada por las importantes precipitaciones producidas que han mejorado la situación de las uvas en general. No se observan síntomas de botrytis en las bayas catadas. Se señala como muy positivo de cara a la calidad del vino de la presente cosecha, que la maduración de las uvas se está produciendo muy uniforme en cuanto a las bayas, que a diferencia de años anteriores, en este año no se han apreciado granos verdes incrustados en las uvas.

Respecto a la evolución de la maduración, se observa un avance moderado en la zona de Rioja Oriental acercándose varias parcelas al momento óptimo de vendimia. En Rioja Alta se encuentra más retrasada apareciendo en casi todas las uvas catadas, sensaciones de carácter herbáceo y pepitas con trazas verdes que nos sugieren una espera de varias semanas para iniciar la recogida de las variedades tintas. Las bayas de la variedad garnacha tinta siguen teniendo un gran potencial de fruta.

Las precipitaciones caídas han sido muy positivas y si las temperaturas acompañan la próxima semana veremos un marcado avance madurativo.