

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 02-09-2024

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 Oriental	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Alcanadre	179.47	12.22	5.3	3.61	2.60	2270	32	315	7.089
	XII -Tudelilla-El Villar	33	Tempranillo Tudelilla	194.91	12.63	5.6	3.73	3.14	2540	33	441	9.185
		34	Garnacha Tudelilla	182.54	13.52	6.0	3.45	1.72	1580	40	177	5.415
	XIV - Alhama - Aldea	39	Tempranillo Aldeanueva	170.33	12.08	5.0	3.77	3.33	2190	27	289	5.299

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: Vaso. Terreno llano.

28 Tempranillo XI – 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, tersas, con poca acidez y dulzor medio. Pulpa de aroma neutro y notas ligeramente herbáceas. Pepita verde.

Situación de la parcela: Terreno llano. Parcela emparrada

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, con poca acidez, pulpa con aroma neutro y hollejos consistentes con notas herbáceas. Pepitas verdes con algo de pulpa adherida.

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

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 duras, sensación elevada de azúcar. Pulpa con afrutado dominante y hollejo consistente, ligeramente afrutado con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

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

39 Tempranillo 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 de tamaño medio, tersas. De sensación dulce y acidez media, con pulpa de aromas neutros y hollejo consistente con notas herbáceas. Pepitas verdes.

COMENTARIO GENERAL

Nota: Las uvas catadas se han recogido con posterioridad a las lluvias caídas el jueves 29 de agosto.

Viñas con buen estado sanitario, racimos de tamaño óptimo, con producción ajustada y maduración en fase inicial. Bayas con poca sensación de acidez (quizás por efecto de dilución por las últimas lluvias) con un espectacular grado de afrutado en la parcela de variedad garnacha. Seguramente, la semana que viene, veremos la influencia de las últimas lluvias en la maduración. Esperamos que sean muy positivas.