

Estación Enológica de Haro

Servicio de Investigación Agraria

Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 05-09-2024

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	X - Iregua - Leza	26	Garnacha Murillo	194.84	12.49	4.7	3.62	1.42	1880	31.8	227.24	5.52
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Alcanadre	195.73	12.35	4.5	3.7	2.14	2100	27.1	326.79	6.84
		29	Garnacha Alcanadre	127.17	12.29	4.4	3.45	0.46	1410	31.4	136.51	4.13
	XII -Tudelilla-El Villar	33	Tempranillo Tudelilla	199.3	12.42	4.4	3.9	2.72	2490	30.4	410.64	7.8
		34	Garnacha Tudelilla	184.43	13.17	5.1	3.46	1.42	1570	34.1	188.59	5.54
	XIV- Alhama - Aldea	39	Tempranillo Aldeanueva	176.74	12.08	4.2	3.87	3	2320	25.0	290.24	4.93
		40	Garnacha Aldeanueva	170.59	12.08	5.0	3.38	0.58	853	29.9	392.88	11.21

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 arcillo ferroso llano. Parcela emparrada

26 Garnacha X – 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 tersas. Sensación de dulzor medio, aroma neutro de la pulpa. Hollejo consistente y notas herbáceas. Pepitas verdes.

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

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 y tersas. Azúcares elevados y acidez media. Afrutado dominante en la pulpa y hollejo consistente con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes.

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

29 Garnacha 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 pequeñas, flexibles, de sensación dulce media y acidez media. Pulpa con sabor neutro. Hollejo con ligeras notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes.

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 y tersas. Azúcar elevado con acidez media, afrutado dominante en pulpa. Hollejo con notas ligeramente afrutadas. Pepitas marrones sin estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno llano. Parcela 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 flexibles. Azúcares elevados con acidez media. Pulpa afrutada de carácter dominante. Hollejo 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 grandes y tersas, sensación dulce media y acidez media en la pulpa, con sabor neutro. Hollejo consistente con notas herbáceas. Pepitas 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 de tamaño medio, flexibles. Sensación dulce marcada. Afrutado dominante en la pulpa. Buena fragilidad del hollejo, blando, con afrutado marcado con final herbáceo. Pepitas marrones.

COMENTARIO GENERAL

Se observa una ralentización de la evolución de la maduración y una sensación de poca acidez en las bayas, probablemente influenciada por las lluvias de los días anteriores.

Siguen estando muy bien valoradas las garnachas con un afrutado menos explosivo que la semana pasada. Sensación muy positiva en la garnacha de Aldeanueva.

Los tempranillos están un poco menos expresivos en este momento.

El estado sanitario es bueno, por lo que se espera que la próxima semana con un tiempo previsto más estable, se produzca un avance madurativo importante. De momento la situación indica que hay que esperar.