

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 09-09-2024

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	III – Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	186,93	12,97	4,5	3,93	3,26	2550	37,6	446	8,3
	V – Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	225,72	12,63	5,3	3,66	2,46	1990	27,1	285	5,6
	X – Iregua - Leza	26	Garnacha Murillo	173,16	13,17	5,0	3,61	1,25	1880	39,8	267	7,7
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Alcanadre	187,62	12,49	4,4	3,76	2,02	2110	29,8	347	6,5
	XII -Tudelilla-El Villar	33	Tempranillo Tudelilla	186,79	13,31	4,4	3,93	3,14	2780	45,3	668	13,7
		34	Garnacha Tudelilla	189,37	13,31	5,5	3,47	1,47	1770	38,9	258	8,4
	XIV - Alhama - Aldea	39	Tempranillo Aldeanueva	176,56	12,42	3,9	3,94	2,68	2280	31,6	444	7,9
		40	Garnacha Aldeanueva	168,09	12,83	4,8	3,41	0,54	912	36,3	175	5,6

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 II – San Vicente	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 tersas y flexibles, grandes. Azúcares elevados, afrutado dominante en la pulpa. Hollejo afrutado sin final herbáceo, muy bueno, de intensa sensación de fruta. Pepitas marrones sin trazas verdes.

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

11 Tempranillo V – 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. Azúcares elevados en pulpa, de afrutado dominante. Hollejo con notas herbáceas, y pepitas marrones con estrías verdes.

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, duras. Acidez media, azúcares elevados. Pulpa de aroma neutro. Hollejo con notas herbáceas, pepitas marrones.

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. Pulpa de sensación dulce y afrutado dominante. Buena fragilidad del hollejo y afrutado intenso sin final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas 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 flexibles. Sensación dulce muy fuerte. Afrutado dominante. Hollejo blando con buena fragilidad. 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 pequeñas y duras. Azúcares elevados, pulpa de afrutado dominante sin confitura. Buena fragilidad del hollejo. 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 duras. Azúcares elevados y poca acidez. Pulpa con afrutado sin confitura. Hollejo afrutado con final herbáceo. 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 grandes y flexibles. Azúcares elevados, acidez media y afrutado dominante en la pulpa. Hollejo consistente con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes.

COMENTARIO GENERAL

Madurez tecnológica evolucionando lentamente. Pesos de baya mantenidos o con ligera disminución. Grados alcohólicos probables en ligero aumento, así como el color. Bajada de acidez total y de ácido málico, y aumento de pH. Estado sanitario bueno, con estancamiento de focos de botrytis existentes.

En cuanto a la valoración por cata:

Se encuentra una ralentización en la evolución de la garnacha nº 40, a la vez que avanza esperanzadoramente la tempranillo de esa zona (nº 39, Aldeanueva)

El avance más espectacular se observa en la tempranillo de Alcanadre (nº 28) situándose en valores cercanos a la optimización de su recogida.

En la zona de Murillo, avance lento de la garnacha nº 26 y del tempranillo nº 23 de Tudelilla.

Entrada en valoración importante del tempranillo de San Vicente (nº 6) y del tempranillo de Cenicero (nº 11)