

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 17-09-2024

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	I – Obarenes	1	Tempranillo Haro	241.98	12.49	6.10	3.69	4.34	2440	42	463	11.0
	III – Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	186.97	13.24	4.50	3.98	3.58	2800	39	512	10.4
	V – Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	221.50	13.59	5.10	3.72	2.72	2170	37	442	9.6
	X – Iregua - Leza	25	Tempranillo Murillo	193.52	12.76	5.00	3.94	3.6	2740	38	554	11.3
		26	Garnacha Murillo	189.83	13.80	4.60	3.72	1.07	1860	39	286	7.7
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Alcanadre	193.81	12.69	4.30	3.78	1.86	2080	28	348	6.3
		31	Garnacha Ocón	233.19	13.31	5.90	3.49	2.1	1670	30	318	7.9
	XII -Tudelilla-El Villar	33	Tempranillo Tudelilla	207.12	14.08	4.80	3.96	3.18	2620	42	640	12.9
		34	Garnacha Tudelilla	182.97	14.44	5.80	3.47	1.23	1630	38	282	8.1
	XIV- Alhama - Aldea	39	Tempranillo Aldeanueva	176.63	13.38	3.90	4.01	2.7	2170	32	436	8.0
		40	Garnacha Aldeanueva	172.24	13.17	5.00	3.41	0.51	916	35	175	4.9

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

1 Tempranillo I – Haro	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 y acidez media en pulpa, de afrutado dominante. Buena fragilidad del hollejo, afrutado con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

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, flexibles. Azúcares elevados, afrutado dominante en la pulpa. Hollejo afrutado con final herbáceo. 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 flexibles. Azúcares elevados, afrutado en pulpa sin confitura. Hollejo afrutado con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

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

25 Tempranillo 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 flexibles. Sensación dulce muy fuerte, pulpa afrutada con confitura y notas húmedas. Trituración fácil del hollejo, blando. Pepitas marrones sin 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, flexibles. Sensación dulce con poca acidez. Pulpa de aroma neutro. Hollejo grueso consistente. Pepitas marrones con estrías 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, flexibles. Sensación dulce. Afrutado dominante en la pulpa. Trituración fácil del hollejo con afrutado intenso. Hollejo blando y pepitas marrones.

Situación de la parcela: Terreno llano. Parcela emparrada

31 Garnacha XI – 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 flexibles. Sensación dulce. Afrutado intenso sin confitura en la pulpa. Hollejo grueso aunque con buena fragilidad y afrutado intenso. 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 muy flexibles. Sensación dulce muy fuerte. Afrutado dominante en la pulpa. Buena fragilidad del hollejo con notas afrutadas. Hollejo blando con tanino poco astringente y escaso.

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. Sensación dulce muy fuerte. Afrutado dominante. Buena fragilidad del hollejo con notas de confitura. Tanino escaso y poco astringente.

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 flexibles. Sensación dulce fuerte. Afrutado sin confitura en la pulpa. Notas neutras con final herbáceo en hollejo, que a su vez es blando y con poco tanino.

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. Sensación dulce marcada. Afrutado intenso en la pulpa, excelente. Notas afrutadas intensas en el hollejo. Taninos escasos y poco astringentes. Valoración excelente.

COMENTARIO GENERAL

Se sigue manteniendo una ralentización en la evolución sensorial de la uva, alcanzándose en las parcelas más orientales valores que indican la idoneidad de la recogida en algunas de ellas.

Sigue observándose el comportamiento excepcionalmente afrutado de la variedad garnacha tinta, y se perciben en algunas de ellas síntomas de humedad en las bayas por lo que es necesario incrementar el control en las mismas.