

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 25-08-2025

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	I – Obarenes	3	Tempranillo Haro	213,70	12,29	6,60	3,68	4,44	2.980	51,15	444,50	10,55
	VI - Centro	15	Tempranillo Fuenmayor	196,17	12,15	6,55	3,78	4,44	2.160	73,74	588,85	16,20
RIOJA ORIENTAL	X – Iregua - Leza	25	Tempranillo Murillo	174,76	11,47	5,90	3,64	3,00	2.750	51,33	487,56	12,11
	XI –Valle de Ocón	29	Garnacha Alcanadre	141,22	12,08	5,60	3,65	2,54	2.030	39,89	178,80	5,27
		30	Tempranillo Ausejo	217,80	12,49	5,70	3,76	3,78	2.570	58,56	529,58	12,71
	XII -Tudelilla- El Villar	33	Tempranillo Tudelilla	161,79	13,04	5,60	3,83	2,90	2.710	63,34	664,87	16,82
		34	Garnacha Tudelilla	160,03	12,42	7,20	3,41	1,8	1.690	44,41	169,11	5,53
	XIV- Alhama- Aldea	39	Tempranillo Aldeanueva	153,28	14,01	5,10	3,82	2,64	2.410	46,65	629,45	14,53
		40	Garnacha Aldeanueva	158,60	13,45	6,70	3,42	1,35	1.680	35,01	219,09	6,38

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 calcáreo. Parcela en espaldera.

3 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 tersas. Sensación dulce media y acidez elevada. Pulpa de aroma neutro, hollejo consistente con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno aluvial pobre. Parcela en espaldera.

15 Tempranillo VI – 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 flexibles. Sensación dulce media y acidez elevada en la pulpa, de aroma afrutado dominante. Hollejo consistente y pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno arenoso pobre. Parcela emparada

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 medianas. Sensación dulce media, aroma neutro en la pulpa. Hollejo consistente y pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno llano. Parcela emparrada

30 Tempranillo XI – 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. Pulpa dulce, de acidez elevada y aroma afrutado. Hollejo consistente y pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno llano aluvial. 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. Pulpa de azúcares elevados, y acidez media. Aroma afrutado dominante. Hollejo frágil con notas afrutadas. Pepitas marrones sin trazas verdes.

Situación de la parcela: Terreno llano aluvial. Parcela en vaso

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 medianas y flexibles. Azúcar elevado y acidez elevada de la pulpa, de afrutado dominante. Hollejo de buena fragilidad, aunque neutro y con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes y final herbáceo.

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. Azúcar elevado en pulpa, y acidez media-elevada, y afrutado dominante. Buena fragilidad del hollejo. Pepitas marrones sin estrías verdes. Tanino poco astringente.

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 y flexibles. Azúcar elevado en la pulpa, aunque de aroma neutro. Buena fragilidad del hollejo, de notas afrutadas, aunque con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

COMENTARIO GENERAL

Por el momento se observan dos tendencias diferentes de maduración: mientras que en Rioja Oriental la falta de precipitaciones condiciona el proceso final de maduración dando una baya pequeña, de poco peso, azúcar elevada y no demasiada acidez, en Rioja Media y Alta la maduración va más pausada, con bayas grandes y manteniendo unos niveles de acidez muy correctos con unos valores de málico mayores que la tendencia de los últimos años. La uva en estas parcelas en este momento es de gran potencial para vinos de calidad.

En general, la tendencia en toda la Denominación es de gran potencial. Una lluvia moderada en las zonas con tamaño de baya más pequeño puede suponer una interesante mejora cualitativa y cuantitativa.