

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 01-09-2025

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	214,87	12,35	6,80	3,81	4,82	2.920	44,45	449,01	11,50
		4	Tempranillo Cihuri	201,11	12,35	6,20	3,67	4,00	2.490	38,44	471,68	11,47
	IV – Valpierre y pr.	10	Tempranillo San Asensio	236,21	12,49	7,10	3,51	5,04	2.340	31,25	377,04	9,58
	V – Bajo Najerilla	12	Tempranillo Cenicero	223,00	12,69	7,90	3,47	4,26	2.190	41,70	492,21	12,88
	VI - Centro	15	Tempranillo Fuenmayor	189,19	12,83	6,10	3,81	4,22	3.210	71,41	605,87	15,98
	VII - Moncalvillo	18	Tempranillo Sotés	234,73	12,56	8,30	3,49	4,72	2.370	34,66	393,75	10,37
RIOJA ORIENTAL	XI –Valle de Ocón	30	Tempranillo Ausejo	209,52	13,38	5,40	3,84	3,24	2.740	43,38	487,38	10,80
		31	Garnacha Ocón	183,78	12,08	7,80	3,36	3,20	1.980	49,59	281,54	8,82
	XII -Tudelilla-El Villar	33	Tempranillo Tudelilla	182,17	13,80	5,60	3,83	2,72	2.750	44,85	501,08	11,75
		34	Garnacha Tudelilla	162,68	12,22	7,40	3,37	2,03	1.740	41,78	170,06	5,76
	XIV- Alhama-Aldea	40	Garnacha Aldeanueva	163,38	13,94	6,50	3,38	1,05	1.730	30,66	192,41	5,74

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 fuerte y acidez elevada. Pulpa de aroma neutro, hollejo consistente con ligeras notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes. Se mantiene similar a la semana pasada.

Situación de la parcela: Terreno arcillo calcáreo. Parcela en vaso. Secano

4 Tempranillo I – Cihuri	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 tersas. Acidez elevada. Pulpa de aroma neutro, hollejo consistente. Pepitas marrones con estrías verdes.

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

10 Tempranillo IV – San Asensio	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 y acidez elevada en la pulpa, de aroma neutro. Hollejo y pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso fresco, con ligera pendiente. Parcela en espaldera. Secano.

12 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. Sensación dulce media en la pulpa, de aroma neutro dominante. Hollejo consistente con notas herbáceas y pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno arenoso pobre. Parcela emparrada

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 tersas. Azúcar y acidez elevadas en la pulpa, de aroma neutro. Buena fragilidad del hollejo, ligeramente afrutado pero de final herbáceo y pepitas marrones con estrías verdes. Ligera evolución positiva.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso. Secano. Ligera pendiente.

18 Tempranillo VII – Sotés	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 y acidez elevadas en la pulpa, de aroma neutro. Buena fragilidad del hollejo, ligeramente afrutado pero de final herbáceo 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 de tamaño mediano, duras y tersas. Pulpa de azúcar y acidez elevadas, aroma neutro. Buena fragilidad del hollejo, afrutado con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Evolución positiva en aromas y azúcar.

Situación de la parcela: Terreno aluvial con cascajo. Parcela en vaso

31 Garnacha XII – 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 medias. Pulpa de sensación dulce y acidez elevada, de aroma neutro. 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 medianas y tersas. Pulpa de azúcares elevados, y acidez media. Aroma afrutado dominante. Hollejo frágil con notas afrutadas y poco astringente. 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. Dulzor medio y acidez elevada de la pulpa, de aroma neutro. Hollejo con notas herbáceas y consistente, aunque neutro y con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes y final herbáceo. Taninos ácidos y astringentes.

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 pequeñas y flexibles. Azúcar elevado en la pulpa y acidez media, de afrutado dominante. Buena fragilidad del hollejo, de notas afrutadas, aunque con final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes, y tanino poco astringente. Evolución positiva.

COMENTARIO GENERAL

Se observa un avance madurativo importante en determinadas parcelas (Fuenmayor, Ausejo, Aldeanueva) aunque sin llegar al nivel óptimo de madurez y se ralentiza en otras. Existen dos entradas tanto la parcela de tempranillo de Cihuri, número 4, como de tempranillo de Sotés, número 18, con un gran potencial cualitativo a desarrollar probablemente en las próximas semanas.