

# 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 10-09-2025

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	213,43	13,31	4,60	3,83	4,02	2.630	30,76	377,63	3,83
		4	Tempranillo Cihuri	204,13	12,42	4,90	3,84	3,58	2.400	54,31	592,44	15,57
	II – Tirón - Oja	5	Tempranillo Sajazarra	248,42	15,56	5,90	3,62	3,68	2.020	29,55	319,60	7,87
	IV – Valpierre y pr.	10	Tempranillo San Asensio	239,46	12,97	6,50	3,68	4,42	2.350	43,70	539,41	14,68
	V – Bajo Najerilla	12	Tempranillo Cenicero	231,17	13,04	6,20	3,61	3,50	2.050	40,19	490,57	13,46
	VI - Centro	15	Tempranillo Fuenmayor	199,60	13,80	5,00	4,00	4,10	3.130	55,57	549,24	13,70
	VII - Moncalvillo	18	Tempranillo Sotés	253,96	12,97	6,70	3,69	4,74	2.520	41,56	507,96	13,35
	IX – Alto Najerilla	21	Tempranillo Alesanco	154,83	12,49	5,70	3,87	3,70	2.620	52,05	707,34	19,25
RIOJA ORIENTAL	XI –Valle de Ocón	30	Tempranillo Ausejo	222,19	13,87	4,40	4,03	3,04	2.930	57,59	646,11	16,23
		31	Garnacha Ocón	196,46	12,83	7,10	3,38	3,08	1.860	37,60	229,24	7,47
	XII –Tudelilla-El Villar	33	Tempranillo Tudelilla	181,02	14,15	4,50	3,96	2,45	2.530	50,34	545,97	13,55
		34	Garnacha Tudelilla	171,81	12,69	6,00	3,46	1,42	1.770	43,36	225,23	6,91
	XIV- Alhama-Aldea	40	Garnacha Aldeanueva	158,42	14,50	5,80	3,47	0,82	1.720	31,93	236,52	6,74

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. Pulpa de aroma neutro, con partes adheridas al hollejo. Hollejo consistente con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes.

---

**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 grandes y tersas. Pulpa de sensación dulce media y acidez elevada pero de afrutado dominante. Hollejos consistentes con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes. Ligero avance madurativo.

---

**Situación de la parcela:** Suelo arcillo-calcáreo llano. Parcela en espaldera. Regadío.

5 Tempranillo II – Sajazarra	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 media y acidez elevada, aroma neutro. Hollejos consistentes con notas herbáceas. 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. Acidez elevada y sensación dulce media en la pulpa, de aroma neutro. Hollejo consistente con notas herbáceas. 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. Azúcares y acidez elevados en la pulpa, de aroma neutro. Hollejo consistente con notas herbáceas. 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. Azúcares y acidez elevados en pulpa, de afrutado dominante. Hollejo afrutado con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Importante avance madurativo.

---

**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. Azúcares y acidez elevados en pulpa. De aroma neutro. Hollejo consistente con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes.

---

**Situación de la parcela:** Suelo arenoso de secano con ligera pendiente. Parcela en espaldera.

21 Tempranillo IX – Alesanco	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 azúcares elevados y acidez media, afrutada con final herbáceo. Hollejo de notas neutras con final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes. Valoración muy positiva, alto nivel de madurez.

---

**Situación de la parcela:** Terreno llano. Parcela emparrada

30 Tempranillo XI – Aulsebrook	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 muy fuerte en la pulpa, de aroma afrutado dominante con confitura. Hollejo afrutado sin final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes. Avance madurativo muy importante, cerca del óptimo.

---

**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 medianas y flexibles. Pulpa de sensación dulce muy fuerte y afrutado dominante. Hollejo afrutado con final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes. Avance muy significativo.

---

**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 flexibles. Sensación dulce muy fuerte en la pulpa, y poca acidez, de afrutado dominante sin confitura. Buena fragilidad del hollejo, afrutado sin final herbáceo. Tanino poco astringente. Avance madurativo muy importante.

---

**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 grandes y tersas. Azúcares elevados y acidez media en pulpa, de afrutado dominante. Buena fragilidad del hollejo, con tanino poco astringente. Avance madurativo muy importante.

---

**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. Sensación dulce muy fuerte en pulpa, de poca acidez y afrutado dominante. Hollejo afrutado intenso sin final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas verdes. Avance madurativo muy importante, cerca del nivel óptimo.

### COMENTARIO GENERAL

Semana de evolución, marcada por el importante avance en la maduración organoléptica de las bayas, que se sitúan ya cercanas al nivel óptimo en las parcelas de la zona más oriental (Ausejo, Ocón, Tudelilla y Aldeanueva) existiendo en general cierta ralentización en la zona de Rioja Alta (Cenicero, Sotés, San Asensio y Haro). Evolucionan muy positivamente aunque lejos aún del momento óptimo de vendimia las parcelas de Cihuri y Alesanco; mostrando un muy buen avance y un prometedor fruto la parcela de Fuenmayor.

Dado el estado sanitario y el potencial de calidad existente en general, si el tiempo acompaña se espera una excelente calidad.