

# 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 19-09-2025

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 gramos	Grado alcohólico probable %Vol.	Acidez total tártrica (gr/l)	pH	Ácido málico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad colorante
RIOJA ALTA	I – Obarenes	1	Tempranillo Haro	221.52	12.15	4.80	3.89	3.38	2710	41.7	411.1	9.341
		3	Tempranillo Haro	205.22	13.31	5.70	3.85	3.9	3060	48.0	585.2	14.474
	II – Tirón-Oja	4	Tempranillo Sajazarra	209.91	13.04	5.40	3.79	3.6	2750	42.0	526.3	12.624
		5	Tempranillo Sajazarra	236.09	12.83	5.90	3.63	3.5	2150	31.4	353.5	8.114
	III – Sonsierra	7	Tempranillo San Vicente	209.46	12.35	5.40	3.81	3.28	2960	55.9	583.4	15.11
	IV – Valpierre	10	Tempranillo San Asensio	235.03	13.59	6.50	3.68	4.12	2500	36.6	488.9	12.556
	VI – Centro	15	Tempranillo Fuenmayor	210.25	14.01	5.10	3.96	3.66	3390	65.1	725.6	18.495
	VIII – Moncalvillo	18	Tempranillo Sotés	242.68	13.45	6.40	3.66	3.9	2510	45.3	568.8	15.139
	IX – Alto Najarilla	21	Tempranillo Alesanco	157.49	13.94	5.40	3.86	3.04	2710	50.9	775.5	21.346
		22	Tempranillo Alesanco	197.74	13.24	6.60	3.32	1.03	1740	44.7	299.4	9.555
VI – La Rioja	XI –Valle de Ocón	30	Tempranillo Ausejo	232.02	14.01	4.40	4.00	2.98	2850	44.4	491.2	10.451
		31	Garnacha Ocón	199.71	13.38	6.50	3.49	2.98	2100	49.1	366.6	11.015

El procesamiento de la muestra para la totalidad de los análisis ha sido la trituración de 100 gramos de uvas durante 20 segundos.

## FICHA DE CATA

---

**Situación de la parcela:** Suelo aluvial arenoso. Secano llano. Parcela en espaldera.

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. Afrutado dominante. Buena fragilidad del hollejo. Ligero afrutado. Pepitas marrones sin estrías verdes. Mucho potencial.

---

**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 muy grandes y flexibles. Azúcares elevados y acidez media. Afrutado dominante. Hollejos gruesos, consistentes con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Evolución lenta.

---

**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 flexibles. Pulpa de sensación dulce media y acidez elevada, pero de afrutado dominante. Hollejos consistentes con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes. Sin evolución.

---

**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 flexibles. Azúcares elevados y acidez de media a elevada, pero de afrutado dominante. Hollejos con notas herbáceas. Tanino astringente. Pepitas marrones con estrías verdes. Ligera evolución.

---

**Situación de la parcela:** Suelo calizo ligero con ligera pendiente. Parcela en vaso.

7 Tempranillo Sonsierra	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. Pulpa de sensación dulce media y acidez elevada. Aroma neutro. Hollejo con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes. Lejos aún del momento óptimo de vendimia.

---

**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 flexibles. Azúcares elevados y acidez media elevada. Afrutado dominante sin confitura. Afrutado con final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas verdes. Astringencia débil. Buena evolución de la maduración.

---

**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 flexibles. Sensación dulce muy fuerte y poca acidez. Afrutado dominante sin confitura. Hollejo afrutado intenso sin final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes y astringencia media. Próximo a su momento óptimo.

**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 muy grandes y duras. Azúcares y acidez elevados. Aroma neutro. Hollejo duro con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes. Maduración detenida.

**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 pequeñas. Azúcar elevado sin confitura. Afrutado dominante. Hollejo afrutado con final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes. Evolución detenida.

**Situación de la parcela:** Terreno aluvial arenoso con ligera pendiente. Parcela en espaldera.

22 Garnacha 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 medianas y flexibles. Azúcares elevados. Pulpa pegada a las pepitas. Afrutado intenso sin confitura. Hollejo afrutado con final herbáceo y buena fragilidad. Pepitas marrones sin trazas verdes. Potencial lejos del momento óptimo.

---

**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

Sensación dulce muy fuerte. Afrutado intenso con confitura. Trituración del hollejo sin final herbáceo. Hollejo blando. Taninos poco astringentes. Estado madurativo muy alto pero con poco avance respecto de la semana pasada.

---

**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

Pulpa de sensación dulce muy fuerte. Afrutado intenso sin confitura. Afrutado con final herbáceo. Hollejos con taninos poco astringentes. Pepitas marrones sin trazas de verde. Estado madurativo alto con poco avance respecto de la última semana.

---

## COMENTARIO GENERAL

Semana en la que respecto a la maduración organoléptica de la uva, encontramos las parcelas catadas en momentos de evolución muy diferentes, unas con muy buena evolución y cercanas al punto óptimo a las zonas altas de Rioja Oriental y Fuenmayor y otras con evolución importante en zona de la zona de San Asensio, mientras que en las zonas más altas (Sotés, Alensanco, zona alta de la Sonsierra y Sajazarra, Cihuri y zona alta de Haro) se encuentra detenida o con poca evolución respecto a la semana pasada. El potencial en general de la calidad de las uvas es excepcionalmente alto.