

# 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 26-09-2025

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	1	Tempranillo Haro	217.02	12.49	4.70	3.87	3.14	2740	31.33	321.01	6.47
		3	Tempranillo Haro	217.79	14.08	5.00	3.89	3.34	2940	35.84	416.87	8.73
	II – Tirón-Oja	4	Tempranillo Sajazarra	193.18	13.11	4.70	3.90	3.00	2830	48.78	611.01	14.80
		5	Tempranillo Sajazarra	234.14	13.38	5.60	3.71	3.18	2280	33.63	367.57	8.32
	III – Sonsierra	7	Tempranillo San Vicente	211.20	12.76	5.30	3.80	3.06	2830	37.50	402.72	8.97
	VI – Centro	15	Tempranillo Fuenmayor	224.47	13.73	5.20	4.02	4.12	3680	60.24	669.10	14.19
	IX – Alto Nájera	22	Tempranillo Alesanco	178.54	14.64	5.90	3.35	0.71	1610	47.07	368.3	11.91

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:** 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. Pulpa con aroma afrutado dominante. Hollejos con afrutado y final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes.

---

**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 flexibles. Sensación muy dulce y poca acidez. Pulpa con aroma intenso con confitura. Hollejos afrutados con final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas 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 flexibles. Azúcares elevados y acidez media. Pulpa con aroma intenso con confitura. Hollejos afrutados sin final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes.

---

**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 muy grandes y flexibles. Sensación dulce muy fuerte, con la pulpa adherida a las pepitas. Pulpa afrutada sin notas de confitura. Hollejo afrutado. Pepitas marrones sin estrías verdes.

---

**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 muy flexibles. Azúcares elevados y acidez media en pulpa, de aroma neutro. Hollejo frágil, delgado, con final herbáceo. Pepitas marrones con trazas 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 flexibles. Pulpa con azúcares elevados y poca acidez. Afrutado sin confitura. Hollejo afrutado sin final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes.

**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. Pulpa con sensación dulce muy fuerte, con afrutado intenso sin confitura. Hollejo afrutado con final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas verdes.

### COMENTARIO GENERAL

En esta semana se sigue manteniendo el ritmo lento en la evolución de la madurez organoléptica y fenólica de las uvas de las pocas parcelas que quedan sin recoger, fundamentalmente en La Rioja Alta.

Avanza con más fuerza la maduración en la zona de Cihuri, Sajazarra y más lentamente en Fuenmayor, San Asensio y Haro.

Parece que, con las condiciones climáticas favorables, así como el excepcional estado sanitario existente en la uva y con una producción muy contenida, asegura una campaña de una excepcional calidad. Buena vendimia.