

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 01-09-15

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.

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA ALTA	I - Obarenes	1	Tempranillo Haro	1993	438
	III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	1987	440
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	1998	434
	VI - Centro	16	Tempranillo Fuenmayor	2000	428
	X - Iregua-Leza	26	Garnacha MurilloR.L.	1997	460

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA BAJA	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	2000	400
	XII – Tudelilla – El Villar	33	Tempranillo	1997	450
		34	Garnacha	1997	450

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	Acido Tartarico
RIOJA ALTA	I - Obarenes	1	Tempranillo Haro	210.95	12.69	6.50	3.49	4.02	2420	43	437	10.522	5.6
	III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	171.45	12.56	5.40	3.77	3.54	2730	48	581	13.373	5.4
	VI - Centro	16	Tempranillo Fuenmayor	184.37	13.31	5.4	3.72	3.79	2610	38	589	13.235	5.2
	X - Iregua-Leza	26	Garnacha MurilloR.L.	157.07	13.17	6.0	3.62	3.09	2350	39	251	6.748	8.8

	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	Acido Tartarico
RIOJA BAJA	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	194.3	14.01	6.6	3.53	3.31	2180	51	675	18.73	5.4
	XII – Tudelilla – El Villar	33	Tempranillo	209.82	14.56	6.3	3.7	3.66	3080	51	676	17.107	6
		34	Garnacha	186.04	12.76	7.3	3.32	1.98	2060	41	216	6.139	9.8

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

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 duras. Pincel con poca difusión. Pulpa ácida sin colorear, con acidez equilibrada. Hollejo con notas herbáceas. Pepita verde. Esperar evolución.

6 Tempranillo III - Sonsierra San Vicente	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 duras. Madurez tecnológica compensada Dulzor/Acidez. Pulpa y hollejo con percepción de afrutado y pepitas astringentes. Esperar evolución.

11 Tempranillo V – Bajo Najerilla Genicero San Vicente	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 duras de buen tamaño. Pulpa con sensación afrutada. Pepitas marrones. Muy buen potencial. Buena evolución. Esperar.

16 Tempranillo VI - Centro 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 duras de buen tamaño. Pulpa con aroma neutro. Hollejo afrutado y fresco y ligeramente ácido. Evolución positiva pero aun lejos del punto óptimo.

26 Garnacho X - Iregua-Leza Murillo	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 duras de y de buen tamaño. Pulpa con marcada sensación ácida y verde. Estado madurativo muy precoz aun.

28 Tempranillo XI - Valle de Ocón 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 de tamaño medio. Pulpa con marcada sensación dulce. Buena evolución aunque a unas semanas de su plenitud. Maduración equilibrada.

33 Tempranillo XII - Tudelilla –El Villar 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 con sensación dulce muy marcada. Pulpa afrutada aunque con un marcado retraso fenólico con respecto a su madurez tecnológica. Esperar unas semanas. Buena evolución.

34 Garnacha XII -Tudelilla –El Villar 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				

Nota: Puntuaciones del 1 (mínimo) a 4 (máximo).

Comentario

Bayas duras de buen tamaño con aromas entre neutro y herbáceo, taninos aun verdes. Esperar evolución.

COMENTARIO GENERAL

Semana con evolución positiva. Gran diferencia entre la madurez tecnológica (grado, acidez total) con la fenólica, presentando en esta última niveles de madurez todavía lejanos al momento óptimo de vendimia, por lo que es aconsejable esperar.