

### Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana16-09-14

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	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 Ausejo	2000	400
		30	Tempranillo Ocón	1984	565
		31	Garnacha Ocón	1984	565
	XII – Tudelilla – El Villar	33	Tempranillo Tudelilla	1997	450
		34	Garnacha Tudelilla	1997	450
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo Aldeanueva	1999	397

## Análisis físico-químicos

RIOJA ALTA	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
	III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	243,68	12,90	4,70	3,89	3,45	2630,00	38,77	510,10	11,85	5,97
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	231,43	12,69	5,70	3,56	2,69	1920,00	29,44	264,38	6,58	7,08
	VI - Centro	16	Tempranillo Fuenmayor	239,47	12,56	4,90	3,89	3,24	2460,00	31,46	447,46	9,24	6,32
	X - Iregua-Leza	26	Garnacha MurilloR.L.	184,68	14,01	5,40	3,71	2,17	2450,00	44,42	299,48	10,11	9,09

RIOJA BAJA	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
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Ausejo	215,88	13,45	5,20	3,75	2,67	2160,00	43,63	464,90	11,81	7,02
		30	Tempranillo Ocón	293,07	12,56	6,40	3,69	3,97	2450,00	43,28	407,59	10,84	6,70
		31	Garnacha Ocón	201,29	12,49	7,15	3,28	2,49	1390,00	37,58	320,64	11,62	8,30
	XII - Tudelilla - El Villar	33	Tempranillo Tudelilla	262,71	12,97	6,30	3,73	3,43	2620,00	40,74	458,57	11,67	7,09
		34	Garnacha Tudelilla	246,95	12,97	6,80	3,40	2,36	1850,00	37,95	190,82	7,59	9,37
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo Aldeanueva	201,87	14,15	4,70	3,80	2,30	2190,00	32,96	386,69	8,85	6,47

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

## Ficha de cata

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

Terreno aluvial, cascajo, con equilibrio vegetativo y producción media. Pulpa poco coloreada. Hollejos duros, de grosor medio-alto, con ligero afrutado de carácter ácido, recuerdo a manzana, con poco tanino. Pepitas ligeramente verdes.

11 Tempranillo V – Bajo Najerilla Cenicero 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

Sensación dulce, con algo de fruta en la pulpa y recuerdos herbáceos. De hollejo grueso y con buen equilibrio madurativo, aunque con retraso todavía. En las pepitas se encuentran trazas verdes.

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 blandas, de gran tamaño. Pincel ligeramente coloreado. Predomina la sensación dulce sobre una limitada acidez. La característica aromática de la pulpa es neutra. Hollejos con poco tanino. Uva con poco potencial

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

Marcada sensación dulce de hollejos de mediana consistencia y muy espesos. Pepita verde. Pincel verde. Con poca difusión en el hollejo. Esperar evolución, en dos semanas.

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, con buena elasticidad, de pincel coloreado, encontrándose en la mayoría de las bayas, pulpa con sabor a compota. Afrutado dominante. Buen nivel de tanino y pepita madura.

30 Tempranillo XI - Valle de 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 grandes, pincel aun sin colorear. Hollejos con taninos. Pepitas verdes. Iniciando el proceso final de la maduración.

31 Garnacha XI - Valle de 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 duras, piel gruesa, tamaño globo. Pulpa con sabor a fruta ácida. Maduración equilibrada dentro del retraso.

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 grandes, hollejo duro, sin difusión en la pulpa. Astringente. Maduración equilibrada. Esperar 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		X		

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

### Comentario

Pincel sin colorear, baya grande. Pulpa sin color. Sensación marcadamente ácida. Maduración equilibrada dentro del retraso. Esperar evolución

39 Tempranillo 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

Evolución positiva. Pincel coloreado. Baya de tamaño medio y flexible. Pulpa afrutada, con algún grano con compota. Nivel aceptable de taninos. Vendimiar en una semana.

### COMENTARIO GENERAL

Buen estado vegetativo del viñedo, conservando en general gran cantidad de hoja. Las bayas son de tamaño superior al habitual, el hollejo en general es más grueso, sin mucha difusión de color en la pulpa ni en el pincel. Las pepitas manifiestan aun trazas verdes en la mayoría de las uvas

El desarrollo de la maduración es equilibrado, aunque en general todavía retrasado respecto al punto óptimo de vendimia.

El estado sanitario de las bayas en general es bueno, aunque se ve en blanco, algún pequeño foco de botritis aparecido en la última semana. Esperemos que la climatología acompañe y estos focos no vayan a más.

Como norma general, se impone esperar para vendimiar, sobretodo en las variedades tintas.