

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 2-10-12

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA ALTA	I - Obarenes	1	Tempranillo	1993	438
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	1987	440
	IV – Valpierre y pr	8	Tempranillo	1985	457
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo	1998	434
	VI - Centro	16	Tempranillo	2000	428

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA BAJA	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo	1986	460
		25	Tempranillo	1997	460
		26	Garnacha	1997	460
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	2000	400
		29	Garnacha	1997	400
		30	Tempranillo	1984	565
		31	Garnacha	1984	565
		32	Graxciano	1987	565
	XII – Tudelilla – El Villar	33	Tempranillo	1997	450
		34	Garnacha	1997	450
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	1999	397
		40	Garnacha	1992	397
		41	Graciano	1996	350

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
	1 - Obarenes	1	Tempranillo	204	12.76	4.50	4.1	>3	3010	40.1	483.3	10.005	5.34
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	210.65	14.08	4.80	4.09	2.86	3060	48.5	558.1	12.403	6.46
	IV - Valpierre y pr	8	Tempranillo	157.67	14.72	4.20	4.06	2.82	2790	37.9	522.7	10.197	5.32
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo	vendimiada									
VI - Centro	16	Tempranillo	vendimiada										

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
	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo	vendimiada									
		25	Tempranillo	115.80	15.60	3.40	4.16	1.94	2380	40.21	596.6	14.021	5.52
		26	Garnacha										
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	vendimiada									
		29	Garnacha	vendimiada									
		30	Tempranillo	193.69	13.04	4.15	3.88	1.5	2050	39.71	452.6	11.776	5.72
		31	Garnacha	vendimiada									
		32	Graciano	106.11	13.52	6.00	3.53	0.62	2080	49.96	642.4	21.483	8.24
	XII - Tudelilla - El Villar	33	Tempranillo	vendimiada									
		34	Garnacha	vendimiada									
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	vendimiada									
		40	Garnacha	vendimiada									
		41	Graciano	vendimiada									

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 - Obarenes	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

Buen avance madurativo esta semana,; madurez tecnológica ya alcanzada y en cuanto a la madurez de los taninos, cercano a su final, con alguna pepita aún verde pero con buen potencial

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

Parcela con estrés hídrico manifestando el hollejo duro, tanino suave y abundante. Madurez tecnológica alcanzada. Vendimiarse en una semana

8 Tempranillo IV – Valpierre y pr 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 en muy buen estado madurativo .muy buena madurez tecnológica y pepitas coloreadas siendo el tanino amable aunque no muy abundante .vendimiarse en una semana.

11 Tempranillo V - Bajo Najerilla 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

Importante avance en cuanto a la madurez tecnológica. Uvas dulces aunque el pincel no termina de estar coloreado y las semillas presentan, aun, alguna traza verde. Si se espera 1 semana habrá uva de muy buena calidad.

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

Alcanzada la madurez tecnológica .la madurez fenólica esta retrasada con restos verdes en la pepita y permaneciendo el pincel con restos importantes de clorofila .Esperar

24 Mazuelo 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

Pulpa perfectamente madura, buena acidez .Hollejo con recuerdo ligeramente herbáceo propio de la variedad, .Pincel coloreado..Recoger en una semana si prosigue su evolución

25 Tempranillo 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 perfectamente maduras, de buena acidez, con pulpa coloreada. Mucho dulzor y poco tanino Pínel coloreado. Lista para vendimiar.

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

Fuerte desequilibrio entre ambas madureces. Hollejo duro sensación ácida .esta parcela adolece de estrés hídrico y gusto herbáceo. Uva con óptimo destino, para vino joven o rosado donde se obtendrá el máximo aprovechamiento del potencial de la uva.

30 Tempranillo XI - Valle de Ocón 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

Evolución muy favorable y escalonada conserva aun algo de retraso fenólico- pepitas marrones y, pínel verde- sensación tánica y ácida marcada. Esperando 2 semanas se puede conseguir una uva excelente.

31 Garnacha XI - Valle de Ocón 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

Parcela con bayas con buena acidez con sensación marcadamente dulce, pepita verde pincel de difícil extracción. Esperar al menos 2 semanas. Desequilibrio entre madurez tecnológica y fenólica

32 Graciano XI - Valle de Ocón 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

Parcela excelente, sensación dulce muy agradable, con notas de ciruela roja madura y ligera sobremaduración. Hollejo blando, con buena cantidad de un tanino muy agradable Pincel muy coloreado y de fácil extracción.

COMENTARIO GENERAL

2/10/2012

Buena evolución de la maduración en general, con la vendimia arrancada en la zona más oriental de la comunidad. Aunque existen islas madurativas donde por sus especiales condicionantes de altitud y suelo, la maduración se realiza de forma más pausada que su entorno natural pero con buenas perspectivas de calidad. La zona central de la Comunidad, presenta a lo largo del proceso madurativo, un cada vez más manifiesto estrés hídrico. Zonas de Alcanadre, Ausejo Murillo, que, tiene como consecuencia una disminución importante del peso de la baya y una maduración más desigual. Es positivo, que en relación a otros años, en la cata de uvas no hemos observado sensaciones herbáceas marcadas, ni la cantidad de granos verdes que en alguna ocasión veíamos dentro de los racimos. Se acentúa un nivel de pH más alto en las uvas y una acidez total, más baja así como una ligera bajada del potencial de color respecto al año pasado, siendo el nivel del ácido málico, también menor. En la zona más occidental de la comunidad se está produciendo la maduración de forma más pausada y a dos velocidades, dependiendo de si la viña tuvo aportación de agua o no y si el tiempo acompaña y no se precipita el viticultor, en recoger la uva, puede obtenerse una buena calidad en la cosecha como en el resto de la Comunidad.