

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 10-10-16

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
	IV – Valpierre y pr	8	Tempranillo San Asensio	1985	457
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	1998	434
	VI - Centro	16	Tempranillo Fuenmayor	2000	428
	X - Iregua-Leza	24	Tempranillo Murillo	1997	460
26		Garnacha MurilloR.L.	1997	460	

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
	XI - Valle de Ocón	29	Garnacha Alcanadre	1997	400
		31	Garnacha Ocón	1984	565
		32	Graciano Ocón	2007	600

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	234.72	13.94	4.80	3.67	2.3	2490	42.5	436.5	11.009	5
	VI - Centro	16	Tempranillo Fuenmayor	203.43	12.76	4.4	3.94	2.60	2570	30.7	380.8	7.295	5.2
	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo Murillo R.L.	150.53	13.45	7.1	3.37	1.20	1910	34.0	454.3	14.846	8.8
	V - Bajo Najerilla	25	Tempranillo Murillo R.L.	187.94	12.42	4.2	3.72	1.16	2050	38.5	480.0	12.317	5.8
	X - Iregua-Leza	26	Garnacha Murillo R.L.	165.58	15.23	4.5	3.76	1.34	2160	34.6	274.4	6.975	6.8

	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
	XI - Valle de Ocón	31	Garnacha Ocón	179.3	15.95	5.3	3.54	0.92	2010	42.5	331.4	9.549	7.2
		32	Graciano Ocón	158.72	13.17	7.1	3.4	1.62	2160	40.4	536.0	18.75	8.4

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

1 Tempranillo I - Obarenes 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 ligeramente blandas, pulpa con afrutado dominante y pepitas marrones.

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

Hollejo muy fino y pulpa muy sosa, sensación de dilucion. Retroceso respecto a la semana anterior.

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

Bayas grandes y duras. Pedicelo verde sin difusión de color. Hollejo grueso muy agradable y afutado. Avance en la ultima semana.

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

Afrutado dominante en pulpa. Hollejo sin final herbáceo y mucho tanino. Pepitas marrones sin trazas verdes.

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

Siguen las bayas grandes con pulpa muy dulce y hollejo de afrutado dominante con tanino maduro. Excelente.

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 grandes. Hollejo grueso y afrutado dominante aunque ligero final herbáceo y pepitas marrones con estrías verdes.

32 Graciano 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 tamaño mediano con pulpa dulce y algunas con notas de confitura. Pedicelo coloreado. Mucho tanino, pepitas marrones sin estrías verdes.

COMENTARIO GENERAL

En líneas generales se percibe una evolución lenta en la mayoría de las parcelas, estando en algunas en un curioso retroceso respecto a la semana anterior por percibir la sensación de dilución similar al como se encuentran tras la lluvia.

Conviene pensar en vendimiar parcelas más avanzadas y si es posible dar algo de tiempo al resto. Algo difícil conforme avanza el mes de octubre las temperaturas bajan y las nubes nos desazonan.

La calidad de esta cosecha se augura de "ALTA CALIDAD"

¡¡BUENAS Y SANAS VENDIMIAS!!
¡¡HASTA EL AÑO QUE VIENE!!