

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana19-09-16

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	25	Tempranillo Murillo	1997	460
26		Garnacha MurilloR.L.	1997	460	

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA BAJA	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Ausejo	2000	400
		29	Garnacha Alcanadre	1997	400
		31	Garnacha Ocón	1984	565
	XIV - Alhama - Aldeanueva	40	Garnacha Aldeanueva	1992	397

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	248.5	11.47	5.60	3.65	2.9998	2080	40.8	343.0	8.388	5.4
	III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	214.62	12.69	4.50	3.91	2.9798	2430	38.6	449.3	9.217	4.6
	IV – Valpierre y pr	8	Tempranillo San Asensio	223.29	12.29	5.70	3.64	2.672	1960	31.1	354.2	7.996	6
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	209.76	11.67	5.7	3.57	2.51	1820	28.9	243.4	5.314	6.2
	VI - Centro	16	Tempranillo Fuenmayor	209.71	12.01	5.0	3.80	3.00	2270	29.0	375.9	7.396	5.2
	X - Iregua-Leza	26	Garnacha MurilloR.L.	170.2	13.59	5.1	3.63	1.58	2020	34.5	196.9	5.038	7.6

	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 Ausejo	204.68	13.66	5.1	3.72	2.2526	1940	40.4	447.3	10.497	5.8
		29	Garnacha Alcanadre	185.52	14.56	4.6	3.62	1.19	1770	40.7	214.2	5.929	7
		31	Garnacha Ocón	190.23	13.11	5.7	3.37	1.41	1880	36.6	193.4	5.426	8
	XIV - Alhama - Aldeanueva	40	Garnacha Aldeanueva	179.77	14.15	5.2	3.48	0.65	1840	34.0	168.1	4.872	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, sensación importante de dilución debido a la lluvia en la pulpa. Hollejo consistente con notas vegetales. Pepita con estrías verdes.

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 heterogéneas en algunas se aprecia sensación de compota. Hollejo con percepción final herbácea. Poco tanino. Pepita estrías verdes.

8 Tempranillo IV – Valpierre 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 grandes con sensación importante de dilución debido a la lluvia en la pulpa. Hollejos duros y herbáceos. Pincel ligeramente coloreado.

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

Bayas muy grandes, pulpa con sensación dilución sin sazonar aun. Hollejo con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías 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 grandes sensación dilución, pulpa dulce. Hollejo con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías 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

Bayas grandes. Pulpa azucarada muy afrutada. Poco tanino. Pepitas marrones con estrías verdes.

28 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

Sigue igual que la semana pasada. Bayas de tamaño medio, pulpa muy dulce y afrutada. Hollejo de abundante tanino afrutado y agradable. Pepitas marrones.

29 Garnacha 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

Pulpa azucarada de afrutado intenso aunque hollejo con final herbáceo. Poco tanino y pepitas con estrías verdes.

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

Repite lo de la semana pasada. Bayas grandes. Pulpa afrutada muy agradable. Hollejo de poco tanino y final herbáceo. Pepitas con estrías verdes.

40 Garnacha 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

Pulpa muy dulce, hollejos afrutados con poco tanino y baja acidez.

Graciano 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

Sigue la misma tónica que la semana pasada. Bayas con manifiesto estrés hídrico. Pulpa con confitura. Pedicelo muy coloreado. Hollejos con abundantes taninos y recuerdos a frutas negras alguna baya sabor terroso. Vendimiar.

COMENTARIO GENERAL

Se manifiesta el efecto dilución debido a la lluvia de la pasada semana aumentando el volumen de las bayas y diluyendo la percepción organoléptica.

Se ha ralentizado la maduración en casi todas las zonas.

Se espera que con la climatología favorable se acelere la maduración de forma importante la semana que viene.