

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

Semana 26-09-16

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	24	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
		32	Graciano Ocón	2007	600
	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	244.31	12.5	5.60	3.63	2.673	2280	41.47	424.	10.09	5.4
	III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	206.77	13.11	4.30	4.00	2.8554	2910	44.49	511	11	4.8
	IV – Valpierre y pr	8	Tempranillo San Asensio	226.01	13.04	5.60	3.72	2.4438	2200	36.92	458	10.313	5.8
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	222.08	12.56	5.4	3.63	2.32	1910	29.64	279	5.822	5.8
	VI - Centro	16	Tempranillo Fuenmayor	195.13	12.15	5.0	3.90	2.79	2340	28.56	385	7.174	5
	X - Iregua-Leza	26	Garnacha MurilloR.L.	171.18	14.78	5.1	3.77	1.32	2290	38.32	253	5.434	7.4

	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 Aulsejo	207.7	14.28	4.5	3.83	1.9746	2110	43.77	473	10.571	5.6
		29	Garnacha Alcanadre	187.71	15.32	4.5	3.74	0.96	1950	44.54	251	5.824	6.8
		31	Garnacha Ocón	181.24	14.28	5.7	3.49	1.01	1950	41.21	262	6.798	7.4
		32	Graciano Ocón	150.67	11.81	8.3	3.33	2.06	1920	44.96	541	16.938	9
	XIV - Alhama - Aldeanueva	40	Garnacha Aldeanueva	183.68	14.35	5.0	3.59	0.4816	1900	35.92	304	3.995	8

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

El estado esta semana es similar a la pasada. Bayas grandes, la pulpa azucarada sin confitura. Hollejo con notas herbáceas, pepitas marrones con estrías verdes. Se espera que evolucione las siguientes semanas.

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 blandas de sensación dulce con pulpa pegada a la pepita. Hollejo afrutado y pepitas con trazas 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 marcada sensación azucarada, pulpa y hollejo afrutado aunque el hollejo con final herbáceo. Buen nivel de tanino, pepitas marrones.

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

Bayas grandes, pulpa dulce muy afrutada. Hollejo afrutado y de buen tanino. 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

Bayas blandas, pulpa dulce de media intensidad, hollejo con sensación herbácea y blanda. Pepitas marrones con estrías verdes. Poca evolución semanal.

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 pulpa dulce de sensación ácida con poco dulzor y sin aromas afrutado. Hollejo herbáceo y pepitas 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 muy dulce y hollejo muy afrutado con poco tanino. Pepitas marrones con estrías verdes. Sin apenas evolución semanal

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

Similar a 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

Baya de pulpa dulce, hollejo frágil con notas afrutadas poco tanino. Pepitas con estrías verdes. 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

Sin apenas evolución. Bayas grandes. Pulpa afrutada muy agradable. Hollejo de poco tanino y final herbáceo. Pepitas 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 heterogéneas notas herbáceas, pulpa ácida y hollejo con sabor herbáceo. Pepita verde.

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

Bayas blandas buen tamaño de pulpa y hollejo muy afrutado con poco tanino. Pepitas marrones. Se recomienda vendimiar.

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 con comienzo de pasificación, sensación fruta roja, ciruela madura con mucho tanino. Pepitas marrones. Se recomienda vendimiar.

### COMENTARIO GENERAL

En algunas parcelas de la zona más oriental comienza a situarse en condiciones de vendimia. En el resto de las zonas el estado la evolución es positivo pero muy lento.

Es probable que en las próximas semanas se acelere para situarnos en fechas de vendimia cercanas a mediados de octubre.

En este momento, salvo en las zonas más al este, se encuentran parcelas muy concretas en condiciones de vendimia.