

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 03-10-16

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	233.98	12.83	4.80	3.71	2.4852	2370	45.7	466.9	11.89	5
	III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	196.96	13.17	4.50	3.99	3.122	2830	42.3	512.1	11.726	4.8
	IV – Valpierre y pr	8	Tempranillo San Asensio	223.12	13.11	5.10	3.74	2.4586	2240	36.6	459.7	10.992	5.6
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	223.24	12.63	5.1	3.64	2.02	1980	32.7	292.4	6.98	6
	VI - Centro	16	Tempranillo Fuenmayor	226.18	12.69	4.4	3.88	2.31	2160	27.8	361.8	7.435	5.2
	X - Iregua-Leza	26	Garnacha MurilloR.L.	166.56	15.17	5.0	3.70	1.29	2230	37.5	253.5	8.61	7.8

	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	29	Garnacha Alcanadre	180.85	16.07	4.8	3.70	0.79	1960	44.6	251.0	10.639	7.8
		31	Garnacha Ocón	183.92	15.32	5.7	3.45	0.90	1980	43.5	284.4	10.031	7.8
		32	Graciano Ocón	160.81	12.63	7.5	3.33	1.83	2170	47.1	594.2	23.221	9

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

Una ligera evolución. Hollejo con notas herbáceas, pepitas marrones 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 en perfecto estado de vendimia con hollejo fino y blando con notas de confitura. Pepita marrón.

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 pulpa muy azucarada. Hollejo con final herbáceo y pepitas con estrías verdes.

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

Similar a la semana pasada. Bayas grandes, pulpa y hollejo afrutado. 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

Evolución semanal mediana. Bayas blandas, hollejo frágil y afrutado. Pepitas marrones, poco tanino. Se propone vendimiarse.

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 con pulpa dulce de sensación granulosa y herbácea, pepitas verdes. Se propone esperar.

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

Sin apenas evolución. Siguen las bayas grandes con pulpa muy dulce y hollejo muy afrutado con poco tanino. Pepitas marrones con estrías verdes.

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

Excelente final de maduración. Vendimiarse.

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 blandas. Pulpa muy afrutada al igual que el hollejo. Pepitas marrones.

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 con pulpa con sensación dulce y de mucha acidez, siguen los hollejos con sabor herbáceo y mucho tanino verde.

COMENTARIO GENERAL

En general se constata un buen salto madurativo para empezar a vendimiar un buen número de parcelas.

Se espera que la próxima semana se generalice la vendimia.