

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 14-10-10

	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

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA BAJA	X - Iregua-Leza	25	Tempranillo	1997	460
		26	Garnacha	1997	460
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	2000	400
		29	Garnacha	1997	400
	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

	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	I - Obarenes	1	Tempranillo	VENDIMIADAS									
	III - Sonsierra	6	Tempranillo										
	IV - Valpierre y pr.	8	Tempranillo										
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo	217.85	12.63	4.59	3.75	2.04	2020	36.8	416.5	9.56	6.28

	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	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo	196.07	12.01	6.12	3.43	2.26	1790	20.9	335.3	9.175	7.32	
		25	Tempranillo	200.65	13.66	4.59	3.62	1.84	1670	35.9	444.2	12.689	5.70	
		26	Garnacha	VENDIMIADAS										
	28	Tempranillo												
	XI - Valle de Ocón	29	Garnacha	VENDIMIADAS										
		32	Graciano											
	XII - Tudelilla - El Villar	33	Tempranillo	VENDIMIADAS										
		34	Garnacha											
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	VENDIMIADAS										
		40	Garnacha											
		41	Graciano											

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

11 Tempranillo V - 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

Uva con evolución positiva en cuanto a madurez tecnológica y sin progresión en la fenólica. Bayas que transmiten la sensación de desequilibrio entre dichas madureces. Uva sosa y deslavada, probablemente debido a las últimas lluvias. Posiblemente en una semana y si el tiempo lo permite, llegue a asimilar las últimas lluvias y de lugar a una uva de buena calidad.

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

Se repite la valoración de la semana pasada, no existe evolución. Se trata de una uva sin sazón y con sensación de astringencia tánica, tanino inmaduro y pepita verde. Se recomienda no vendimiar todavía, aunque es probable que no alcance los niveles máximos.

25 Tempranillo X - Iregua-Leza Murillo	1	2	3	4
	Madurez tecnológica azúcares/acidez			
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

Uva con muy buena evolución con respecto a la semana anterior que presenta notas de fruta roja y pepitas mas maduras, sin tonos verdes. Se considera oportuno vendimiar en unos días para dar tiempo a que la cepa asimile el agua caída.

32 Graciano XI - Valle de Ocón Ausejo	1	2	3	4
	Madurez tecnológica azúcares/acidez			
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

Uva totalmente madura con nivel máximo de calidad, que transmite la sensación a fruta madura y confitura, así como la presencia abundante de un tanino no agresivo y de alta calidad. Excelente. Se aconseja vendimiar.

Comentarios final de campaña de maduración y de vinos analizados hasta la fecha

A la vista de los datos analíticos obtenidos y de las observaciones en campo realizadas, podemos indicar que nos encontramos ante una cosecha con grandes expectativas de calidad en los vinos elaborados a partir de la misma. Estas conclusiones se basan en los vinos analizados en esta Estación hasta el momento.

El peso medio de la baya es inferior al de años anteriores y cercano a los valores de añadas excepcionales.

En vinos acabados los valores de pH obtenidos se encuentran en torno a 3.5, 3.6. Existe un buen potencial de grado alcohólico y muy buen comportamiento fenólico.

En vinos descubados se encuentra gran intensidad aromática, sin matices verdes o inmaduros. Gran finura aromática. La inmadurez de la pepita que veíamos en cata de uvas y que era un punto de preocupación se puede asociar a una vendimia muy pausada.

**LA ESTACION ENOLOGICA LES DESEA UNA BUENA VENDIMIA
Y UN AÑO DE GRANDES VINOS**