

Valoración del Análisis sensorial de la madurez de la uvas

Semana 24/09/2009



	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
	VI - Centro	16	Tempranillo	2000	428

En la zona Oeste, se valora como muy positiva la evolución de la uva en esta semana pasada, llegando a niveles de 4-4-3-3 en algunos casos. Se sigue opinando que existe un buen potencial en las uvas de las zonas I, III, IV y V lo cual hace prever que se alcanzarán valores máximos en los 4 niveles de madurez.

Por otro lado, comienzan a aparecer colores rojos en las hojas, y esto presume la sazón en la uva.

Se encuentra también, un porcentaje elevado de pepitas marrones.

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA BAJA	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo	1986	460
		25	Tempranillo	1997	460
		26	Garnacha	1997	460
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	2000	400
		29	Garnacha	1997	400
		30	Tempranillo	1984	565
		31	Garnacha	1984	565
	XIV - Alhama - Aldeanueva	32	Graciano	1987	565
		39	Tempranillo	1999	397
40		Garnacha	1992	397	
41		Graciano	1996	350	

En la zona más al Este a pesar de la lluvia, algunas parcelas como la 25, 28 y 29, correspondientes a las zonas X y XI, tienen síntomas de estrés hídrico. Este estrés se manifiesta en forma de hollejos duros con pulpa muy azucarada y pinceles que al sufrir la extracción extraen filamentos de pulpa adheridos, así como la presencia de pulpa que envuelve a las pepitas y no se desprende fácilmente.

La evolución ha sido muy positiva en las parcelas 30, 31 y 32, correspondientes a la zona XI, llegando hasta niveles 4-4-4-3 en alguna variedad, con un potencial aromático afrutado muy interesante. Evolución positiva en cuanto a madurez fenólica

En la zona XIV se detecta una vendimia selectiva con valores 4-4-3-3

Comentarios generales

Lluvia con efecto positivo, que ha acercado la madurez fenólica a la tecnológica.

Aumento de peso en la baya con valores similares en cuanto grado, acidez total, pH y ácido málico indicando este hecho, actividad en la planta.

Si se mantiene la climatología como en estos últimos días de la semana, se espera una valoración muy alta en la calidad de la uva en la próxima semana

Valores Analíticos 16/09/2009

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)	Peso 100 granos	Grado Alcohólico Probable %Vol.	Acidez Total Tártrica (gr/l)	pH	Ácido Málico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante
RIOJA ALTA	I - Obarenes	1	Tempranillo	1993	438	241.70	12.59	5.60	3.82	3.40	2750	44.15	514.38	11.95
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	1987	440	215.36	12.75	5.30	3.85	3.62	2770	41.61	514.65	12.22
	IV - Valpierre y pr.	8	Tempranillo	1985	457	211.65	12.59	5.80	3.68	3.14	2320	40.80	500.81	12.41
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo	1998	434	186.49	12.57	5.10	3.72	2.16	2330	38.53	395.11	9.51
	VI - Centro	16	Tempranillo	2000	428	203.29	12.68	4.80	3.90	2.90	2400	31.48	495.49	10.13

24/09/2009

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)	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	1993	438	236.99	12.86	5.30	3.90	3.20	2690	43.31	564.08	13.32	6.3
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	1987	440	218.16	12.61	5.10	3.88	2.84	2840	45.23	569.27	13.69	6.64
	IV - Valpierre y pr.	8	Tempranillo	1985	457	234.29	13.04	5.65	3.20	2.98	2400	41.93	522.02	12.71	6.84
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo	1998	434	199.12	13.15	4.90	3.77	2.18	2400	34.88	411.05	8.97	6.86
	VI - Centro	16	Tempranillo	2000	428	219.67	12.03	4.70	3.93	2.36	2450	33.25	500.31	10.06	6.08

16/09/2009

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)	Peso 100 granos	Grado Alcohólico Probable %Vol.	Acidez Total Tártrica (gr/l)	pH	Ácido Málico	Potasio (mg/l)	IPT	Antocianos	Intensidad Colorante
RIOJA BAJA	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo	1986	460	196.37	13.07	7.70	3.43	2.86	2090	30.86	467.26	13.66
		25	Tempranillo	1997	460	227.40	15.13	5.60	3.85	3.52	2850	55.61	805.70	20.95
		26	Garnacha	1997	460	171.21	14.05	5.30	3.75	1.88	2340	34.07	284.23	6.82
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	2000	400	208.68	15.28	4.80	3.84	2.62	1850	32.51	671.51	16.79
		29	Garnacha	1997	400	198.83	17.10	6.30	3.49	1.06	2010	58.30	313.68	10.51
		30	Tempranillo	1984	565	261.63	13.71	5.65	3.82	1.20	2730	53.69	553.16	13.66
		31	Garnacha	1984	565	233.65	13.85	5.70	3.70	2.68	2270	41.42	323.51	6.85
		32	Graciano	1987	565	182.60	11.77	8.10	3.43	2.50	2200	45.60	549.56	17.71
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	1999	397	191.75	13.13	4.40	3.81	1.58	2330	40.41	507.82	12.29
		40	Garnacha	1992	397	191.31	14.54	4.80	3.68	0.76	2040	30.47	251.27	5.31
		41	Graciano	1996	350	148.76	15.67	6.60	3.57	1.34	2240	56.57	855.46	28.06

24/09/2009

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)	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	1986	460	199.74	13.03	7.15	3.45	1.86	2140	34.51	550.61	15.17	8.46
		25	Tempranillo	1997	460	175.25	14.77	4.90	3.72	1.10	2500	38.15	333.53	7.61	8.16
		26	Garnacha	1997	460	231.34	14.48	4.90	3.89	2.28	2740	49.01	700.73	17.42	6.64
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	2000	400	228.74	14.99	4.50	3.84	1.82	2410	54.39	651.76	15.81	6.38
		29	Garnacha	1997	400	206.18	17.00	5.90	3.50	0.90	2120	58.18	348.82	10.41	7.52
		30	Tempranillo	1984	565	250.19	13.61	5.10	3.78	1.50	2590	55.19	548.97	13.42	6.12
		31	Garnacha	1984	565	226.03	14.04	5.50	3.71	1.50	2600	47.00	404.31	8.94	7.88
		32	Graciano	1987	565	187.43	12.05	7.10	3.48	2.00	2300	48.83	650.12	19.68	8.22
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	1999	397	185.63	13.40	4.15	3.80	0.48	2420	41.79	544.65	13.32	6.62
		40	Garnacha	1992	397	198.26	14.15	4.70	3.66	0.56	1990	32.28	278.86	5.82	7.62
		41	Graciano	1996	350	170.46	14.95	6.20	3.59	0.53	2610	55.26	850.81	24.56	9.44