

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 19-09-2023

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.

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
RIOJA ALTA	III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	190.98	13.87	3.90	4.00	2.42	2940	44	472	9.695
	IV - Valpierre y pr.	8	Tempranillo San Asensio	218.98	13.38	4.20	3.84	1.86	2420	30	363	7.135
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	244.29	12.97	4.60	3.75	2.16	2150	30	310	6.185
	VI Centro	15	Tempranillo Fuenmayor	249.87	13.31	3.90	4.08	2.88	3110	41	455	8.6400
RIOJA ORIENTAL	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo Murillo R.L.	161.56	12.76	6.20	3.49	1.77	1980	33	341	9.481
		25	Tempranillo Murillo R.L.	204.08	13.80	3.60	3.80	0.91	1820	42	363	7.867
		26	Garnacha Murillo R.L.	169.89	13.66	4.50	3.71	1.02	2060	38	254	6.644
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo Alcanadre	184.25	12.83	4.30	3.78	1.57	2420	30	294	5.795
		29	Garnacha Alcanadre	174.23	13.04	4.50	3.62	0.42	1920	41	198	6.045
		32	Graciano Ocón	134.93	13.17	6.00	3.42	1.06	2070	47	629	20.923
	XII -Tudelilla-El Villar	34	Garnacha Tudelilla	169.01	14.22	5.00	3.46	0.33	1640	38	235	6.759

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

Situación de la parcela: Terreno aluvial, cascajo. Parcela en vaso

6 Tempranillo III - Sonsierra San Vicente de la Sonsierra	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 de tamaño medio y blandas. Pulpa con sensación dulce muy fuerte, con aroma afrutado con confitura. Los hollejos blandos, se trituran fácilmente. Las pepitas son marrones sin trazas verdes. Aconsejable vendimiar.

Situación de la parcela:

8 Tempranillo IV – Valpierre y pr. 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 y blandas. Pulpa con aroma afrutado con confitura. Los hollejos blandos, se trituran fácilmente. Aconsejable vendimiar.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso, llano. Parcela emparrada

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 y flexibles. Pulpa con aroma afrutado con confitura, pero con sabor terroso por el hongo. Las pepitas son marrones. Aconsejable vendimiar.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso, en ligera pendiente. Parcela emparrada.

15 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 con aroma afrutado con confitura. Los hollejos blandos, se trituran fácilmente. La pulpa queda pegada a las pepitas. Considerar vendimiar.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Parcela emparrada.

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 heterogéneas y tersas. Pulpa con aroma afrutado con confitura. Los hollejos presentan ligero final herbáceo. Los taninos son astringentes. El momento óptimo de recolección puede esperar.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Parcela emparrada

25 Tempranillo X - Iregua-Leza Murillo Río Leza	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 con sensación dulce muy fuerte, con aroma afrutado con confitura. Los hollejos con buena fragilidad presentan un final herbáceo. Tanino astringente.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Parcela emparrada

26 Garnacha 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

Pulpa con notas a confitura. Los hollejos presentan una buena fragilidad con final herbáceo. Las pepitas son marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno arcillo calizo con ligero desnivel. Parcela en vaso

28 Tempranillo 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 con notas a confitura y terroso, notas de botrytis. Los hollejos muy frágiles, se trituran fácilmente. Algo de extracción de color en pulpa. Considerar vendimiar.

Situación de la parcela: Terreno aluvial, ligera pendiente. Emparrada

32 Graciano 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

Bayas flexibles. Pulpa con aroma afrutado con confitura. Los hollejos presentan una buena fragilidad, se tritura fácilmente. Tanino astringente.

Situación de la parcela: Terreno llano. Parcela emparrada

34 Garnacha XII – Tudel. - El Villar Tudelilla	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 flexibles. Pulpa con aroma afrutado con confitura. Los hollejos presentan un final herbáceo. Las pepitas son marrones con estrías verdes.

COMENTARIO GENERAL

Semana marcada en cuanto a la cata de uvas, por un comportamiento heterogéneo en cuanto a la evolución de la madurez.

Avanzando lentamente pero alcanzando en alguno a niveles la madurez máxima.

El avance de la percepción terrosa, de hongo, debido a la humedad y a la botrytis, nos lleva a contemplar seriamente el comienzo de la vendimia en muchas parcelas.

Hemos de tener en cuenta, que no todos los años se alcanzan los niveles de máximos a cata en maduración. Pero este método nos sirve también para establecer el itinerario de elaboración de la uva, para un modelo de vino concreto que nos permite optimizar al máximo la calidad de nuestra uva.

Se vuelve a insistir en controlar y tener en cuenta estos aspectos para determinar la fecha de vendimia.