

Estación Enológica de Haro

Servicio de Investigación Agraria

Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente

Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 14-08-2026

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
	XI – Valle de Ocón	29	Garnacha Alcanadre	128.2	22.0	9.25	3.49	2.40	1880	49.4	161	5.89
		31	Garnacha Ocón	137.7	17,7	17.40	3.14	5.40	1760	58.2	84	3.50
		40	Garnacha Aldeanueva	147.2	19.1	11,60	3.26	1.46	1590	48.7	92	4.23

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

Situación de la parcela: Terreno arcillo-arenoso. Parcela emparrada.

29 Garnacha XI – 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

Pepitas marrones con estrías verdes. Predominio de la sensación ácida sobre el dulzor en la pulpa. En alguna baya encontramos fruta. Hollejo consistente y notas herbáceas. Bayas tersas de tamaño medio y pepitas de tanino astringente.

Situación de la parcela: Terreno en pendiente aluvial con abundante canto rodado. Parcela en vaso.

31 Garnacha XI - 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 grandes y tersas con hollejo grueso, pulpa adherida a la pepita. Pedicelo resistente. Hollejo duro con predominio de notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Emparrada.

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 de tamaño medio, flexibles. Resistencia a la extracción del pedicelo y sin difusión de color en el mismo. Azúcares y acidez de valor medio a elevado. Pulpa con afrutado dominante. Hollejos con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

Uva con buen potencial aromático para un vino rosado joven y fresco.

COMENTARIO GENERAL

Primera semana de maduración con uvas en inicio madurativo bastante precoz, se intuye en las tres parcelas catadas una situación similar a la vivida en años anteriores, con un marcado desequilibrio madurativo entre la madurez tecnológica y fenólica, causado principalmente por los golpes de calor y temperaturas extremadamente elevadas de este verano. En general, no se encuentran aún en el momento óptimo de recogida de la uva.