

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 18-08-2026

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
RIOJA ORIENTAL	X – Iregua - Leza	24	Mazuelo Murillo	118.78	12.15	9.11	3.05	1.92	1490	20.98	259.46	8.57
		25	Tempranillo Murillo	187.85	13.66	4.95	3.73	2.21	2110	30.84	314.00	7.56
		26	Garnacha Murillo	152.49	13.04	4.39	3.66	0.75	1600	33.05	154.86	4.99
	XI –Valle de Ocón	28	Tempranillo Alcanadre	156.56	12.56	4.65	3.85	1.96	2380	38.74	328.11	7.58
		29	Garnacha Alcanadre	145.47	14.78	3.94	3.88	1.28	2080	41.67	208.48	6.13
		31	Garnacha Ocón	176.43	13.52	5.59	3.60	1.59	1880	41.19	202.56	6.01
		32	Graciano Ocón	126.85	12.83	7.43	3.35	1.87	1950	39.37	453.11	15.39
	XII -Tudelilla- El Villar	34	Garnacha Tudelilla	144.99	12.90	5.33	3.49	0.47	1560	43.14	159.41	5.33
	XIV- Alhama- Aldea	39	Tempranillo Aldeanueva	174.04	12.83	4.43	3.94	2.51	2480	28.33	283.27	5.86
		40	Garnacha Aldeanueva	140.80	13.31	6.53	3.33	0.42	1580	41.96	139.93	5.23

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 arcillo calcáreo. Parcela en espaldera.

24 Mazuelo X – 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 tamaño medio tersas. Sensación dulce media y acidez elevada. Aroma neutro. Hollejo bastante consistente y notas ligeras herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno aluvial pobre. Parcela en espaldera.

25 Tempranillo X – 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 tamaño medio y tersas. Azúcares elevados y acidez media. Afrutado dominante. Hollejo bastante consistente con ligeras notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno arenoso pobre. Parcela emparada

26 Garnacha X – 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 medianas con ligera flexibilidad del hollejo. Azúcares elevados y acidez media. Afrutado dominante. Hollejo con notas afrutadas y final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno llano. Parcela en vaso

28 Tempranillo 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

Bayas medianas flexibles. Azúcares elevados y acidez media. Afrutado dominante. Hollejo con notas neutras y ligeramente afrutadas. Pepitas marrones sin trazas verdes y tanino poco astringente.

Situación de la parcela: Terreno llano aluvial. 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

Bayas medianas flexibles con poca difusión de color en el pedicelo. Azúcares elevados y acidez media. Afrutado dominante. Buena fragilidad del hollejo, notas afrutadas con final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas verdes.

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 flexibles. Azúcar elevado y acidez media. Afrutado dominante. Hollejo de buena fragilidad con notas afrutadas y final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno aluvial ligera pendiente. Parcela emparrada.

32 Graciano 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 pequeñas tersas. Difusión de color en el pedicelo. Azúcares elevados y acidez de media a elevada. Afrutado dominante. Hollejos con buena fragilidad, afrutado dominante y final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Parcela en vaso.

34 Garnacha XII - 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 pequeñas tersas. Azúcares elevados y acidez de media a elevada. Afrutado dominante. Hollejos con buena fragilidad, notas neutras y afrutadas. Pepitas marrones con estrías verdes.

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

39 Tempranillo XIV - 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 medias flexibles. Sensación dulce muy fuerte. Afrutado dominante con notas de confitura. Hollejo con notas afrutadas y final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso llano. Parcela 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 medianas tersas. Azúcares elevados y acidez de media a elevada. Afrutado dominante. Hollejo con notas neutras y final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

COMENTARIO GENERAL

Se confirma la evolución de la maduración en todas las parcelas, destacando la parcela 39 Tempranillo XIV – Aldeanueva.

La parcela 32 Graciano – Ocón muestra un futuro muy halagüeño con notas de fruta madura. Las garnachas evolucionan positivamente y se mantienen las notas de fruta de la semana pasada, aunque en ésta están más evolucionadas.

Se mantiene el ligero desequilibrio entre la madurez tecnológica y la fenólica que ya veíamos en la semana anterior.

Otra nota a tener en cuenta es que el peso de la baya es relativamente moderado a bajo respecto a años anteriores.