

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 25-08-2026

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 ALTA	III - Sonsierra	6	Tempranillo San Vicente	150.2	13.59	4.05	4.21	2.79	2770	47.6	652	14.96
	IV - Valpierre	8	Tempranillo San Asensio	181.6	12.83	5.18	3.86	2.52	2490	31.0	396	8.68
	IV - Valpierre	9	Viura San Asensio	161.5	12.01	4.54	3.60	0.54	1760			
RIOJA ORIENTAL	X - Iregua - Leza	24	Mazuelo Murillo	125.3	12.56	7.73	3.27	1.45	1700	30.8	444	14.333
		25	Tempranillo Murillo	172.9	13.59	4.31	3.84	1.59	2160	36.4	412	9.919
		26	Garnacha Murillo	161.3	14.72	4.61	3.70	0.49	1990	40.7	236	6.981
	XI -Valle de Ocón	28	Tempranillo Alcanadre	155.6	12.42	3.98	3.87	1.41	2050	39.6	341	8.020
		29	Garnacha Alcanadre	145.0	15.23	4.05	3.91	1.05	2270	44.7	254	7.589
		31	Garnacha Ocón	175.1	13.59	5.44	3.58	1.33	1900	42.1	233	6.753
		32	Graciano Ocón	122.6	13.24	6.38	3.46	1.02	2130	44.1	533	17.945
	XII -Tudelilla- El Villar	34	Garnacha Tudelilla	150.2	14.35	5.18	3.55	0.58	1750	45.7	212	6.392
	XIV- Alhama- Aldea	39	Tempranillo Aldeanueva	170.4	12.76	4.13	3.98	2.16	1990	29.1	271	5.276
		40	Garnacha Aldeanueva	142.6	14.08	5.85	3.46	0.40	1530	41.5	169	5.621

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 aluvial pobre. Parcela en vaso.

6 Tempranillo III 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 flexibles pequeñas de fácil extracción. Difusión de color en el pedicelo. Sensación dulce muy fuerte y poca acidez. Hollejo bastante consistente y notas ligeras herbáceas. Pepitas marrones sin trazas verdes.

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

8 Tempranillo IV - 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 medianas tersas. Azúcares elevados y acidez de media a elevada. Afrutado dominante. Buena fragilidad del hollejo. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno arcillo calizo. Parcela en espaldera.

9 Viura IV - 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 tersas de color amarillo verdoso. Poco mosto en la baya. Azúcares elevados y acidez de media a elevada. Hollejo bastante consistente con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno arcillo ferroso. 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 tersas duras. Ligera difusión de color en el pedicelo. Azúcares elevados y acidez de media a 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. Difusión de color en el pedicelo. Azúcares elevados y acidez media a elevada. Afrutado dominante. Hollejo bastante consistente con ligeras notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes.

Situación de la parcela: Terreno arenoso pobre. Parcela emparrada

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 tersas medianas con ligera difusión de color en el pedicelo. Sensación dulce muy fuerte 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 tersas. Azúcares elevados y acidez media. Afrutado dominante sin confitura. Trituración del hollejo muy fácil con notas afrutadas intenso sin final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes.

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. Sensación dulce muy fuerte. Aroma fruta intensa y notas de confitura. Trituración de hollejo muy fácil, afrutado intenso sin final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías 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 tersas de tamaño medio. Sensación dulce muy fuerte y poca acidez. Afrutado dominante en la pulpa. Buena fragilidad del hollejo, notas neutras y afrutado con 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 tersas. Azúcares elevados y acidez elevada. Afrutado dominante. Buena fragilidad del hollejo 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 tersas de tamaño medio. Sensación dulce muy fuerte, poca acidez. Afrutado dominante. Buena fragilidad del hollejo, ligeramente afrutado. Pepitas marrones sin 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 flexibles de tamaño medio. Sensación dulce muy fuerte y poca acidez. Afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo de muy fácil trituración y afrutado intenso sin final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas 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 flexibles de tamaño medio. Sensación dulce muy fuerte y poca acidez. Afrutado intenso sin confitura. Buena fragilidad del hollejo y notas neutras afrutadas con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

COMENTARIO GENERAL

Avance madurativo ralentizado salvo en las parcelas 6 Tempranillo III Sonsierra, 29 Garnacha XI Alcanadre y 39 Tempranillo XIV – Aldeanueva.

Persiste el desequilibrio madurativo entre la madurez tecnológica y la fenólica.