

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 31-08-2026

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	143.9	13.24	3.53	4.14	2.34	2630	42.20	528	11.24
	IV – Valpierre	8	Tempranillo San Asensio	149.9	12.42	5.03	3.76	2.26	2590	31.0	377	7.70
	IV - Valpierre	9	Viura San Asensio	122.0	12.83	4.46	3.39	0.31	1490			
	V – Bajo Najerilla	11	Tempranillo Cenicero	203.10	13.59	4.05	3.66	1.14	2020	34.8	344	7.96
RIOJA ORIENTAL	X – Iregua - Leza	24	Mazuelo Murillo	127.9	13.45	7.43	3.27	1.11	1820	33.3	502	16.72
		25	Tempranillo Murillo	174.4	13.73	4.28	3.75	1.36	2180	37.9	421	10.15
		26	Garnacha Murillo	168.0	15.79	4.43	3.78	0.98	2230	41.9	249	6.79
	XI –Valle de Ocón	28	Tempranillo Alcanadre	158.6	13.04	4.24	3.74	1.25	2110	38.9	393	9.26
		29	Garnacha Alcanadre	154.1	16.57	3.34	3.98	1.05	2400	43.2	255	6.78
		31	Garnacha Ocón	171.9	14.22	4.95	3.55	1.20	1970	43.5	221	6.07
		32	Graciano Ocón	131.0	14.5	6.19	3.44	0.93	2230	44.8	651	20.37
	XII –Tudelilla- El Villar	33	Tempranillo Tudelilla	151.0	12.15	4.88	3.76	1.73	2400	38.4	372	6.84
		34	Garnacha Tudelilla	151.1	15.45	5.03	3.48	0.44	1770	45.4	227	6.67
	XIV- Alhama- Aldea	39	Tempranillo Aldeanueva	158.7	13.73	4.01	3.97	2.02	2620	34.4	275	5.37
		40	Garnacha Aldeanueva	141.6	15.17	6.08	3.35	0.29	1780	42.6	226	7.15

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. Sensación muy dulce y poca acidez. Afrutado intenso con confitura. Trituración hollejo muy fácil sin final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas verdes. Tanino poco astringente.

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. Sensación muy dulce muy fuerte y poca acidez. Afrutado dominante sin confitura. Hollejo afrutado con final herbáceo. Pepitas marrones sin 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 pequeñas tersas de color amarillo. Azúcares elevados y acidez de media a elevada. Aroma afrutado dominante. Hollejo bastante consistente con notas neutras y final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes. Tanino poco astringente.

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

11 Tempranillo V - 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 tersas. Sensación dulce muy fuerte y poca acidez. Afrutado dominante sin notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, ligero afrutado con final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas 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 pequeñas duras. Azúcares elevados y acidez elevada. Afrutado dominante. 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 elevada. Afrutado dominante. Hollejo con buena fragilidad, afrutado y final herbáceo. Pepitas marrones sin 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 medianas flexibles. Sensación dulce muy fuerte y poca acidez. Afrutado dominante con notas de confitura. Buena fragilidad del hollejo con notas afrutadas y final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes. Tanino poco astringente.

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 grandes tersas. Sensación dulce muy fuerte y poca acidez. Afrutado dominante con notas de confitura. Trituración del hollejo muy fácil con notas afrutadas intenso sin final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes. 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 grandes flexibles. Sensación dulce muy fuerte y poca acidez. Aroma fruta intensa y notas de confitura. Trituración de hollejo muy fácil, afrutado intenso sin final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes. Astringencia débil.

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 flexibles de tamaño medio. Sensación dulce muy fuerte y poca acidez. Afrutado dominante en la pulpa con notas de confitura. Buena fragilidad del hollejo, notas neutras y afrutado con final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes. Tanino poco astringente.

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 flexibles de tamaño heterogéneo. Difusión de color en el pedicelo. Sensación dulce muy fuerte. Afrutado dominante. Buena fragilidad del hollejo, ligeramente afrutado y final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas verdes.

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

33 Tempranillo 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 flexibles heterogéneas. Sensación dulce muy fuerte y poca acidez. Afrutado dominante. Buena fragilidad del hollejo con notas afrutadas 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 heterogéneas flexibles. Sensación dulce muy fuerte y poca acidez. Afrutado dominante con notas de confitura. Buena fragilidad del hollejo, afrutado intenso sin final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas verdes. Tanino poco astringente.

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. Difusión de color en el pedicelo. 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 con confitura. Trituración fácil del hollejo sin final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.

COMENTARIO GENERAL

Semana en la que la maduración fenólica ha avanzado de forma clara en alguna parcela, favorecido por las temperaturas más bajas de las noches de este periodo. Se nota una evolución favorable en casi todos los niveles, sigue manteniéndose el desequilibrio entre la madurez tecnológica y la madurez fenólica, aunque se va reduciendo respecto a semanas anteriores.

Hay alguna parcela donde existe la posibilidad de recogida.