

### Análisis sensorial de la madurez de las variedades tintas

Semana 20-09-12

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA ALTA	I - Obarenes	1	Tempranillo	1993	438
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	1987	440
	IV – Valpierre y pr	8	Tempranillo	1985	457
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo	1998	434
	VI - Centro	16	Tempranillo	2000	428

	Zona	Nº Muestra	Variedad	Año	Cota (m)
RIOJA BAJA	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo	1986	460
		25	Tempranillo	1997	460
		26	Garnacha	1997	460
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	2000	400
		29	Garnacha	1997	400
		30	Tempranillo	1984	565
		31	Garnacha	1984	565
		32	Graxciano	1987	565
	XII – Tudelilla – El Villar	33	Tempranillo	1997	450
		34	Garnacha	1997	450
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	1999	397
		40	Garnacha	1992	397
		41	Graciano	1996	350

## Análisis físico-químicos

RIOJA ALTA	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	Acido Tartarico
	1 - Obarenes	1	Tempranillo	203.73	13.17	4.90	4.04	4.60	2890	43.8	497.0	10.07	5.78
	III - Sonsierra	6	Tempranillo	197.06	14.01	5.00	4.08	4.10	3030	53.5	580.0	13.644	6.08
	IV - Valpierre y pr	8	Tempranillo	158.2	14.15	5.00	4.03	4.32	2730	41.7	526.2	11.156	5.44
	V - Bajo Najerilla	11	Tempranillo	156.01	12.90	4.20	3.98	2.24	2290	31.1	404.5	7.73	5.88
	VI - Centro	16	Tempranillo	186.5	12.83	5.20	4.04	4.72	2810	29.4	378.2	6.737	6.1

RIOJA BAJA	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	Acido Tartarico	
	X - Iregua-Leza	24	Mazuelo	119.45	13.80	7.70	3.46	1.92	2010	35.3	436.3	13.914	5.4	
		25	Tempranillo	123.53	15.11	3.50	4.03	2.82	2660	51.58	784.2	19.121	5.32	
		26	Garnacha	107.67	15.51	4.90	3.80	1.11	1970	41.29	317.0	8.448	7.62	
	XI - Valle de Ocón	28	Tempranillo	99.87	15.17	4.20	4.08	1.62	2510	54.50	812.3	19.523	6.24	
		29	Garnacha	vendimiada										
		30	Tempranillo	212.19	13.24	5.00	3.87	2.58	2380	52.68	553.7	13.743	5.32	
		31	Garnacha	142.77	14.64	6.60	3.52	1.03	1780	37.02	266.3	8.152	7.66	
		32	Graciano	106.95	12.63	9.40	3.57	0.96	2060	63.28	658.1	22.206	7.32	
	XII - Tudelilla - El Villar	33	Tempranillo	146.48	14.50	4.50	3.95	1.83	2370	37.86	461.6	9.921	6.36	
		34	Garnacha	143.57	15.88	5.10	3.73	0.71	1970	44.53	293.0	9.198	7.18	
	XIV - Alhama - Aldeanueva	39	Tempranillo	147.8	14.64	4.00	4.09	1.83	2460	38.25	462.9	9.829	5.7	
		40	Garnacha	161.73	14.44	5.00	3.75	0.80	2060	33.12	232.5	6.66	7.56	
		41	Graciano	vendimiada										

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

1 Tempranillo I - Obarenes	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

Parcela con buena evolución en su maduración. Conserva todavía recuerdos verdes, pulpa ligeramente coloreada. Dulce y aromática. En espera al menos una semana.

6 Tempranillo III - Sonsierra San Vicente	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

Avance significativo en la madurez de los taninos, abundantes ,aun, algo astringentes. Buena evolución. Esperar al menos 2 semanas.

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

Buena evolución aunque presenta el hollejo blando y pincel sin colorear, recomendable esperar pues manifiesta síntomas de falta de madurez, pepitas con trazas verdes.

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

En general evoluciona positivamente. Madurez fenólica con poca evolución. Sensación poco tánica. Buen potencial de uva

16 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

Parcela con uvas de bayas con restos clorofilados en pulpa y pincel, hollejos blandos, ausencia de taninos. No presenta síntomas de estrés hídrico.

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

Continua con retraso manifestado en semanas precedentes aunque su evolución es lenta muy marcada por fuerte estrés hídrico. Predomina la sensación herbácea tanto en pulpa como tánica y pepitas. Se recomienda la espera.

25 Tempranillo 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

Sin evolución desde la última semana marcada por la falta de agua. Se puede pensar en recoger y utilizar un proceso de elaboración no muy extractivo para evitar sensaciones herbáceas.

26 Garnacho 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

Poca evolución en la última semana, pepitas con trazas aun verdes y poco tanino. Todo esto marcado por la ausencia de lluvias. Recoger y elaborar sin forzar la extracción.

28 Tempranillo XI - Valle de Ocon 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

Uva de muy buena calidad que ha llegado el momento optimo de vendimia. Nivel de madurez tanica elevada, poca acidez. Itinerario de elaboración a elegir.

29 Garnacha 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

Vendimiada

No ha evolucionado apenas con respecto a la semana pasada. Elevada madurez tecnológica pulpa dulce y sensación de mucha fruta menor madurez fenolica taninos con recuerdos verdes.

30 Tempranillo 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

Muy buena evolución respecto a semana pasada evolución progresiva. Buen nivel de taninos finos y abundantes.

31 Garnacha 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

Buena evolución de madurez tecnológica manteniendo un cierto retraso en madurez de los taninos manifestando un ligero tono de verdor y astringencia con un tono de de verdor y astringencia con un gran potencial de calidad que dará en unas semanas probabilidades de uva de muy alta calidad.

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

Uva muy equilibrada aunque con bastante retraso con respecto a su momento óptimo de vendimia.

33 Tempranillo XII - Tudelilla –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

Muy buena evolución hacia niveles de calidad óptimos. Esperar unas semanas y se recogerá la uva con una calidad máxima. Excelente.

34 Garnacha XII -Tudelilla –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

Mantiene un ligero desequilibrio entre madurez tecnológica y de taninos que son algo excesivos. Mantienen aun un cierto tono verde en las pepitas y acidez atenuada. Hollejo duro típico de estrés hídrico. Esperar una semana y comprobar que ese desequilibrio se haya compensado.

39 Tempranillo 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

Ha alcanzado su calidad óptima y compensados todos los parámetros incluidos los taninos abundantes y suaves. Se puede vendimiar.

40 Garnacho 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

Mantiene un ligero desequilibrio entre las dos madureces. Se ha estacionado parece ser que ha llegado al final de su ciclo madurativo y es lo mas que puede ofrecer esta parcela. Acidez algo escasa. Cuidado con la sobremaduración.

41 Graciano 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

Vendimiada

Igual que la anterior estancada respecto a la semana pasada, en el umbral de sobremaduración con hollejos muy blandos y ligera sensación a moho de algunas bayas.

## COMENTARIO GENERAL

Buena evolución general de la maduración. Al este de Alcanadre ya esta en condiciones de ser vendimiadas habiendo llegado sobre todo en la variedad Tempranillo al máximo de su potencial; en algunos casos en los prolegómenos de la sobremaduración. La zona mas alta del este de esa línea presenta una maduración presenta una maduración muy positiva pero más pausada que se debe mirar con optimismo para el futuro. La variedad Garnacha mantiene un cierto retraso en cuanto madurez fenólica aunque creemos que se mantendrá en muchos casos hasta las vendimias. Al oeste de Alcanadre continua positivamente la maduración aunque con un retraso lógico respecto a otras zonas. Se sigue manifestando en general ausencia hídrica importante en muchas zonas.