

Tipología, adaptación y potencial comercial de variedades de uva de la Comunidad de Madrid

Características enológicas de Castellana Blanca y Morate en la Comunidad de Madrid.

Dr. Juan Mariano Cabellos Caballero



PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

sisviti
mad

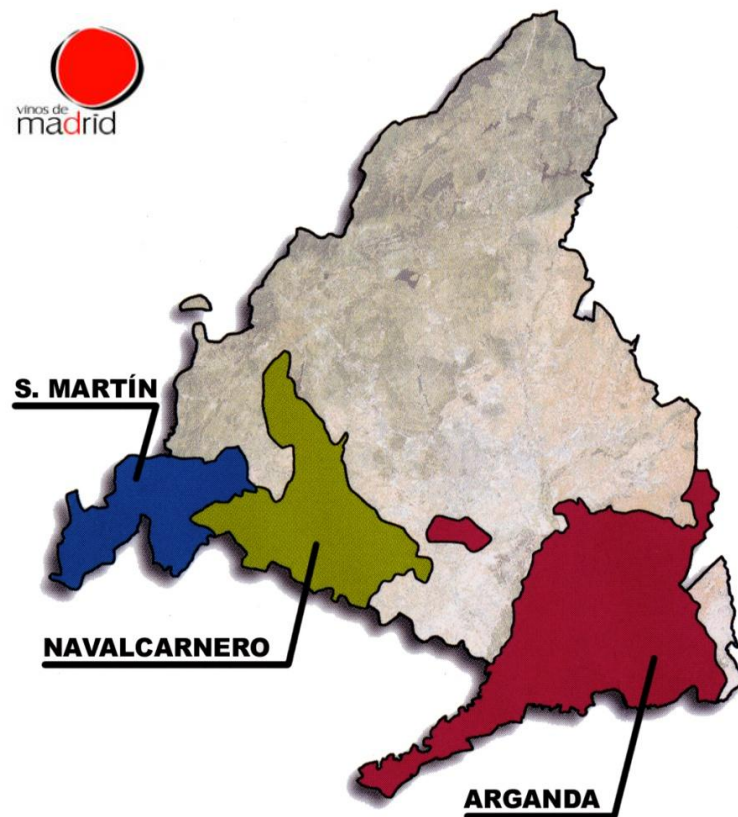


Unión Europea



iMiDRA
Instituto Madrileño de Investigación
y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario

- ❑ GENERALIZACIÓN DE EQUIPAMIENTO EN TODAS LAS BODEGAS
- ❑ MISMAS MODERNAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN
- ❑ CONCENTRACIÓN EN EL NÚMERO DE VARIEDADES EMPLEADAS
- ❑ VINOS MÁS PARECIDOS ENTRE DISTINTAS ZONAS VITIVINÍCOLAS
- ❑ INDUSTRIA: NECESIDAD DE OFRECER NOVEDADES PARA ATRAER CLIENTES Y FIDELIZAR A LOS YA EXISTENTES



INTRODUCCIÓN Y OBJETIVO

❑ MERCADO GLOBAL MÁS COMPETITIVO
MAYOR IMPORTANCIA CALIDAD DIFERENCIADA
NECESIDAD DE UN PRODUCTO DISTINTO EN EL MERCADO

❑ INTERÉS ÚLTIMOS AÑOS POR
VARIEDADES MINORITARIAS EN
MUCHAS ZONAS VITIVINÍCOLAS

❑ EL CRDO “VINOS DE MADRID”, HA REALIZADO LA PROSPECCIÓN DE DICHAS VARIEDADES EN LAS SUBZONAS DE LA DO CON LA AYUDA DE BODEGAS Y VITICULTORES.

❑ **OBJETIVO:** CONOCER
ENOLÓGICAMENTE ALGUNAS VARIEDADES
MINORITARIAS:
CASTELLANA Y MORATE.



INTRODUCCIÓN Y OBJETIVO

❑ DISPERSAS EN LAS SUBZONAS

❑ DISPERSA EN PLANTACIONES
NO HOMOGÉNEAS

❑ RESIDUAL, TESTIMONIAL



SAN MARTÍN V.

EL MOLAR

NAVALCARNERO

ARGANDA

Materiales y métodos

☐ PROSPECCIÓN

RECOGIDA DE MATERIAL

PLANTACIÓN EN “EL SOCORRO” 2012-2013

(9 PLANTAS x3)

- ESPALDERA

- CORDÓN SIMPLE

- 2 x 0,9M

- 110 R

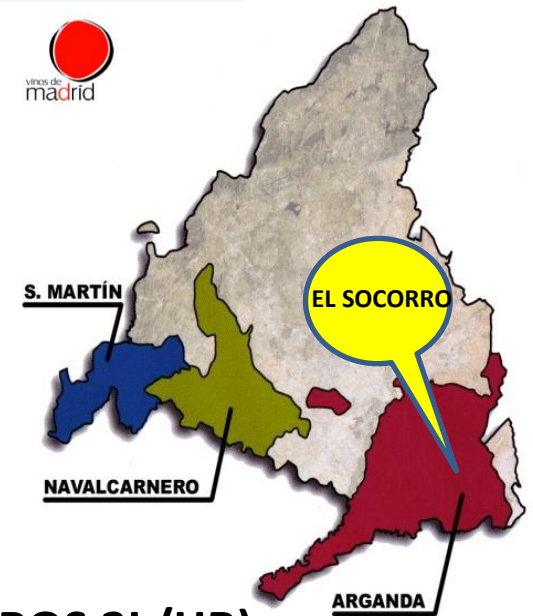
REGADÍO: VARIABLE; MÁXIMO 8 HRS SEMANALES (GOTEROS 2L/HR)

☐ ESTUDIO 2015 - 2018

☐ FENOLOGÍA

☐ MADURACIÓN

☐ MICROVINIFICACIONES Y ANÁLISIS F-Q Y SENSORIAL



Materiales y métodos

FENOLOGÍA: SEGÚN BAGGIOLINI (1952), Baillod y Baggiolini, 1993)

MUESTREOS DE UVA: según Ribéreau- Gayon et al., 2003



°Brix: refractómetro Atago PR 100



ACIDEZ TOTAL, pH, POTASIO, ÁCIDO TARTÁRICO Y MÁLICO SEGÚN LOS MÉTODOS DE LA OIV

valorador automático Crison Eno TT



espectrofotómetro UV-Vis , firma Thermo, modelo Helios α.



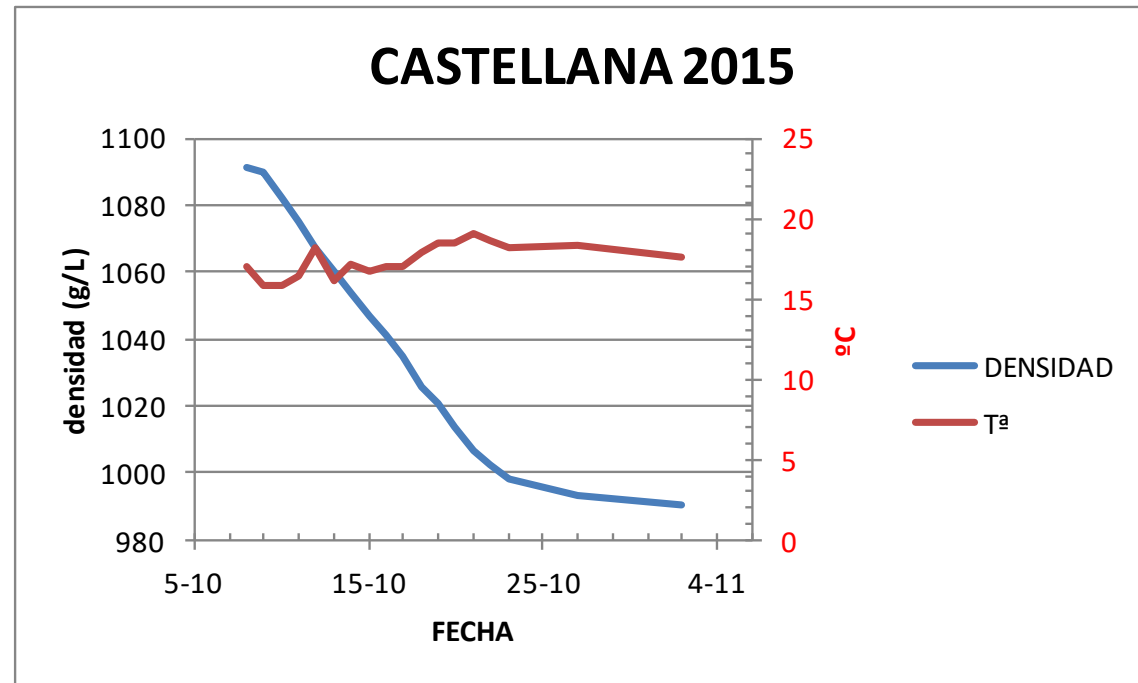
Materiales y métodos. Elaboración.



Desfangado 12°C, 18 hrs;
SO₂ 5g/HL

LSA Diana (Agrovin) 20 g/HL;
bentonita 20 g/HL

***Nutrientes en dos
momentos***



		%vol	pH	AT	AV	TH2	MH2	K
2015		12,4	3,19	5,33	0,4	5,6	1,5	814

Materiales y métodos. Análisis sensorial.

- ❑ SALA DE CATAS CON CABINAS SEGÚN NORMA UNE-004-79
- FICHA DE ELABORACIÓN PROPIA DEL GRUPO DE ENOLOGÍA DEL IMIDRA.

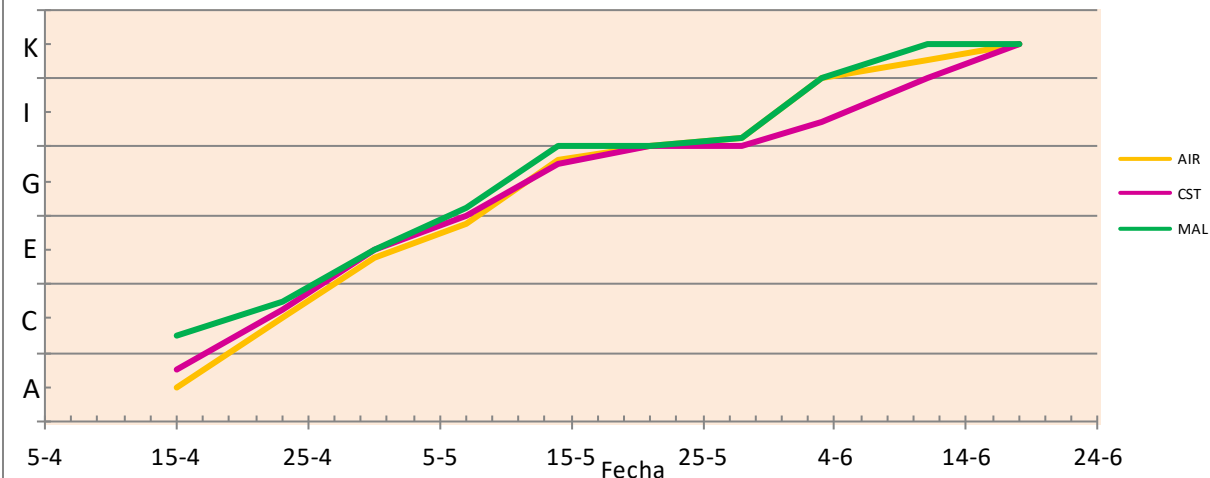


Nombre:		Fecha:		Muestra:		Nº de Puesto:					
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Intensidad de color											
COLOR											
Rojo violáceo											
Rojo granate											
Rojo cereza											
Vivacidad											
Matiz violeta											
Intensidad aromática global											
Intensidad de aroma frutal											
I. del aroma vegetal/herbáceo											
Intensidad de aroma alcohólico											
Intensidad de aroma láctico											
Intensidad aromas de oxidación											
Intensidad aromas microbiológicos											
Calidad Global del aroma											
Carácter Alcohólico											
Acidez											
Afrutado:											
Vegetal/ Verdor											
Amargor											
Astringencia											
Cuerpo											
Salinidad											
Calidad global del gusto/ armonía											
Observaciones:											

Resultados. Fenología.

FENOLOGÍA CASTELLANA-MALVAR-AIRÉN 2015

Estado fenológico

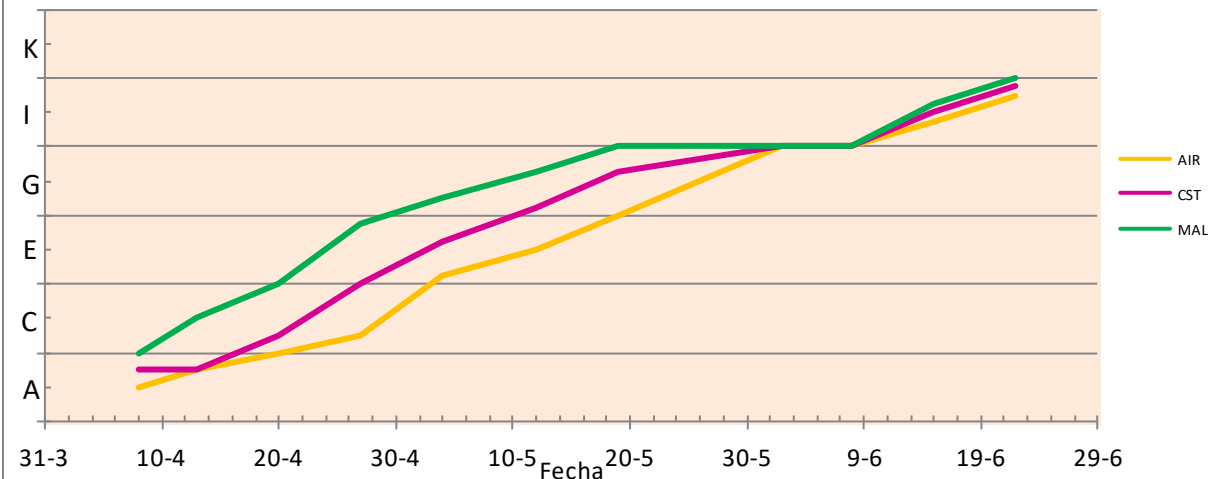


Malvar
Castellana
Airén

**BROTACIÓN INTERMEDIA
ENTRE MALVAR Y AIRÉN**

FENOLOGÍA CASTELLANA-MALVAR-AIRÉN 2016

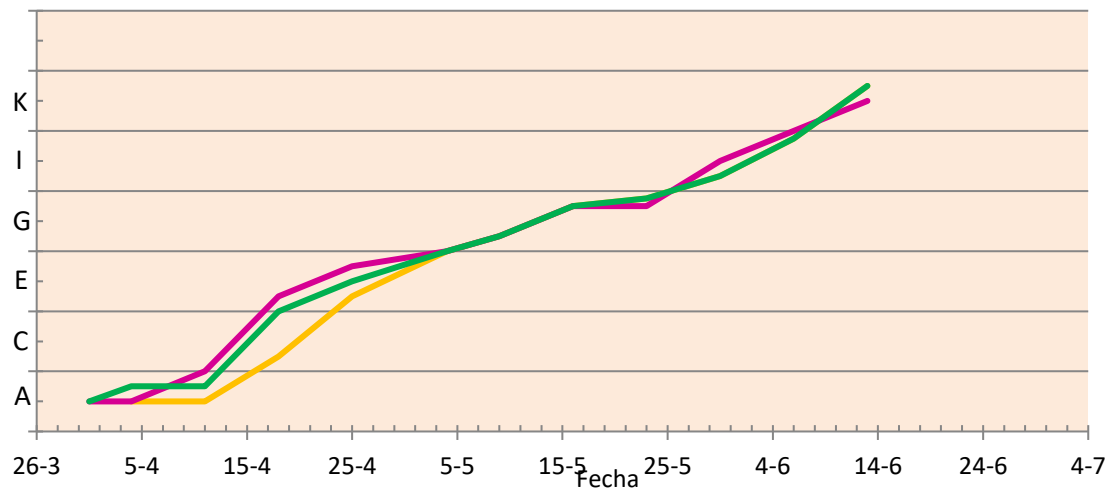
Estado fenológico



Resultados. Fenología.

FENOLOGÍA CASTELLANA-MALVAR- AIRÉN 2017

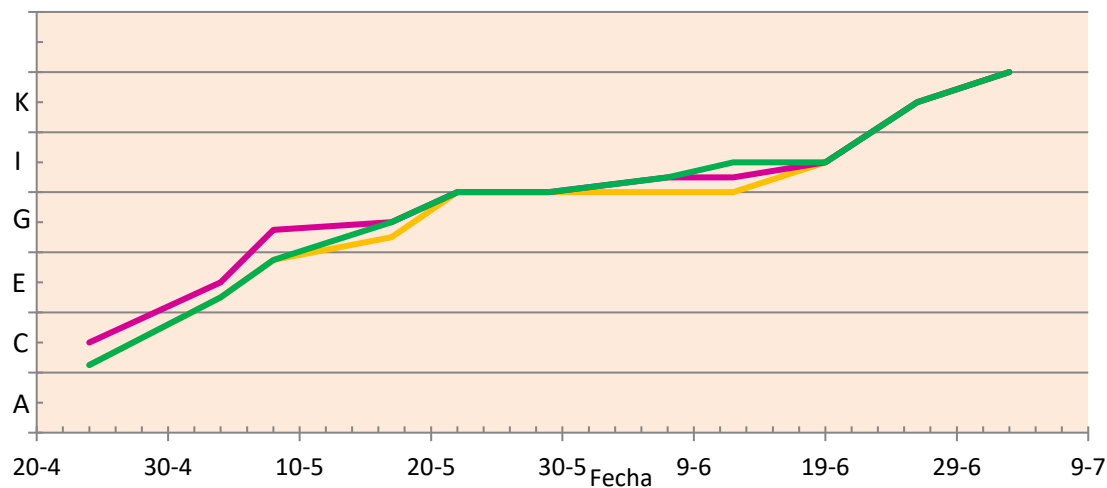
Estado fenológico



**BROTACIÓN SIMILAR A
LAS VARIEDADES
TRADICIONALES**

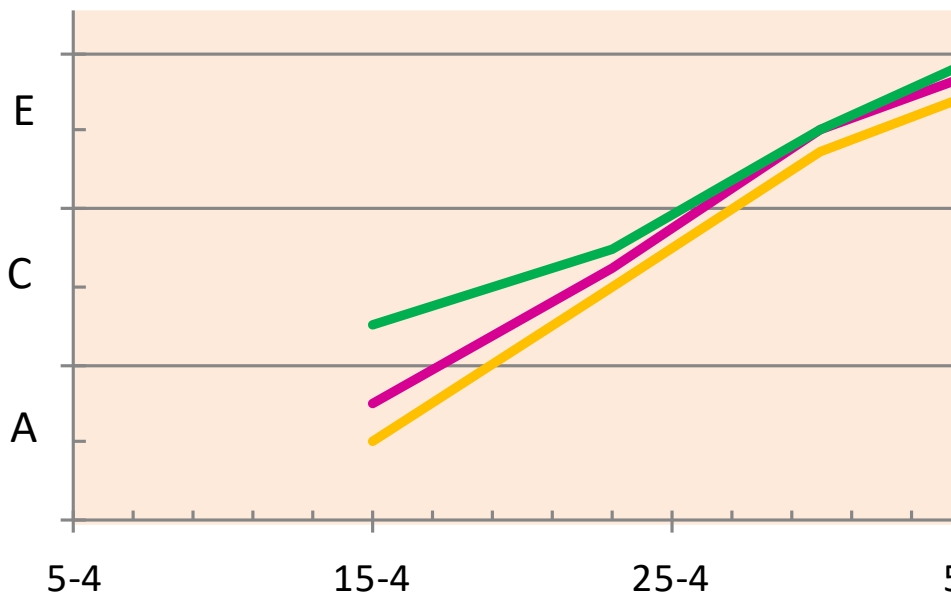
FENOLOGÍA CASTELLANA-MALVAR- AIRÉN 2018

Estado fenológico

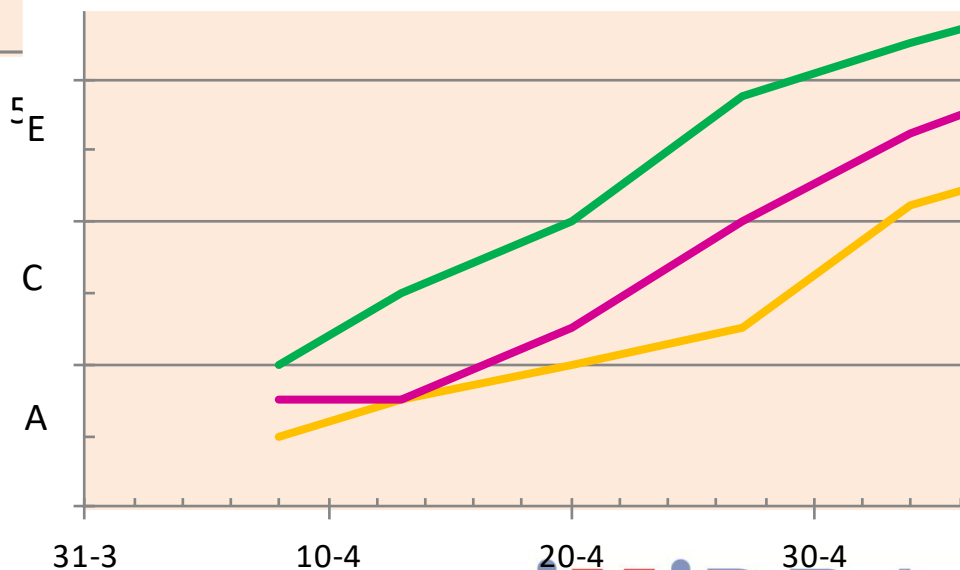


Resultados. Fenología.

FENOLOGÍA 2015



FENOLOGÍA 2016

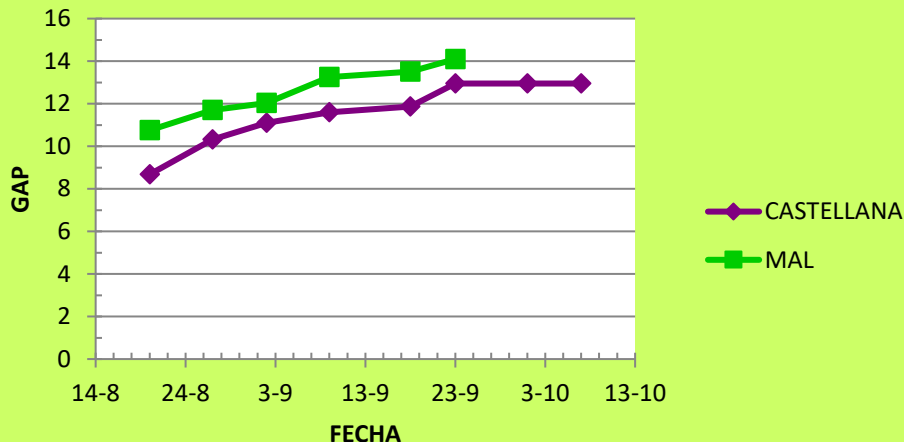


**SI EL ESTADO ES MÁS ATRASADO,
MENOR RIESGO DE SUFRIR DAÑOS
POR HELADAS TARDÍAS DE
PRIMAVERA, MEJOR ADAPTACIÓN.**

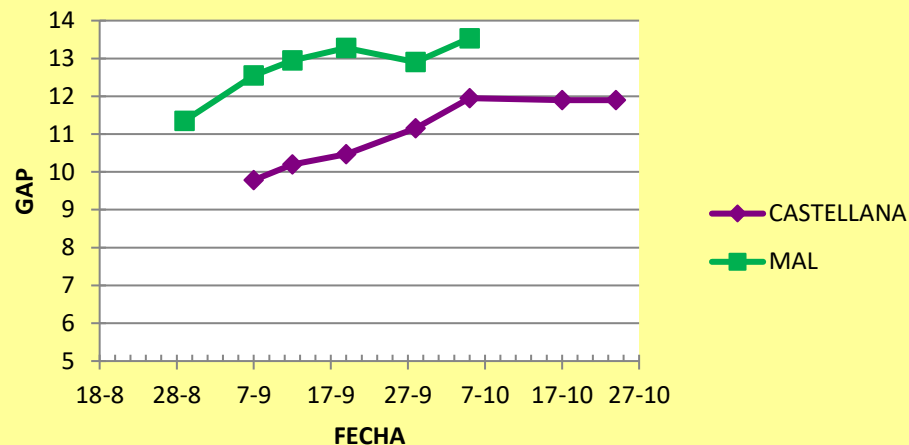
NECESIDAD DE PODAS TARDÍAS

Resultados. Maduración. GAP (grado alcohólico probable).

GAP CASTELLANA-MALVAR 2015



GAP CASTELLANA-MALVAR 2016



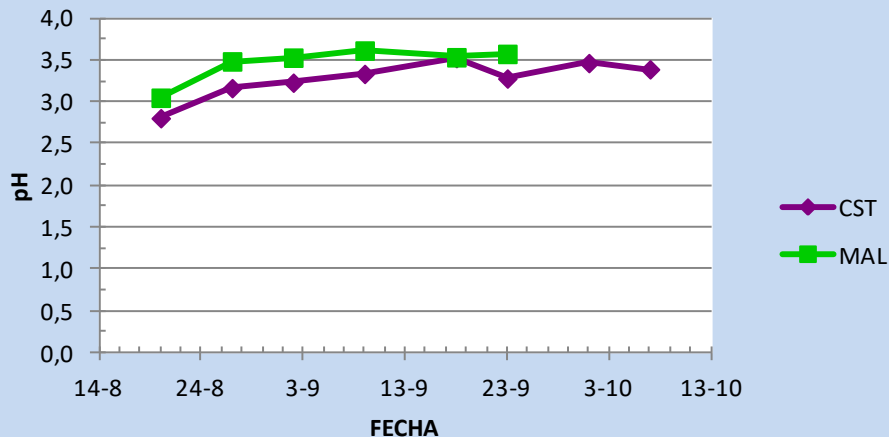
☐ CASTELLANA: MÁS TARDÍO QUE MALVAR Y SIMILAR A AIRÉN.

☐ GRADUACIONES MODERADAS Y SUFICIENTES E INFERIORES A MALVAR EN UNA FECHA DADA.

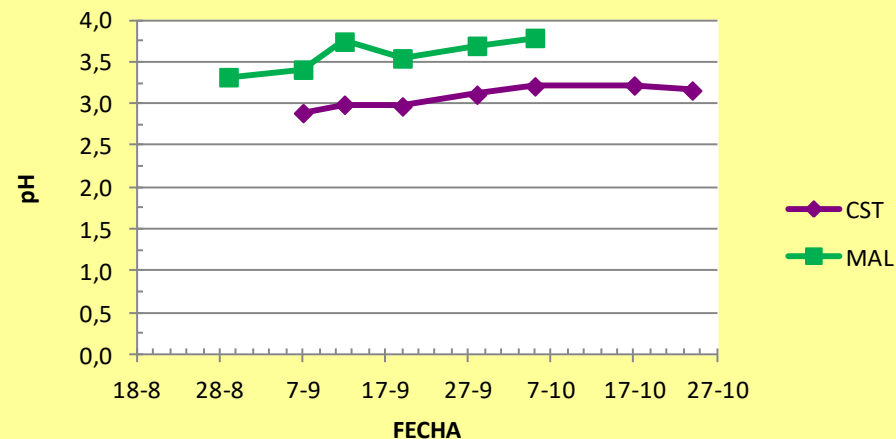
PRIMERAS UVAS DE LAS PLANTAS

Resultados. Maduración. pH.

pH CASTELLANA-MALVAR 2015



pH CASTELLANA-MALVAR 2016

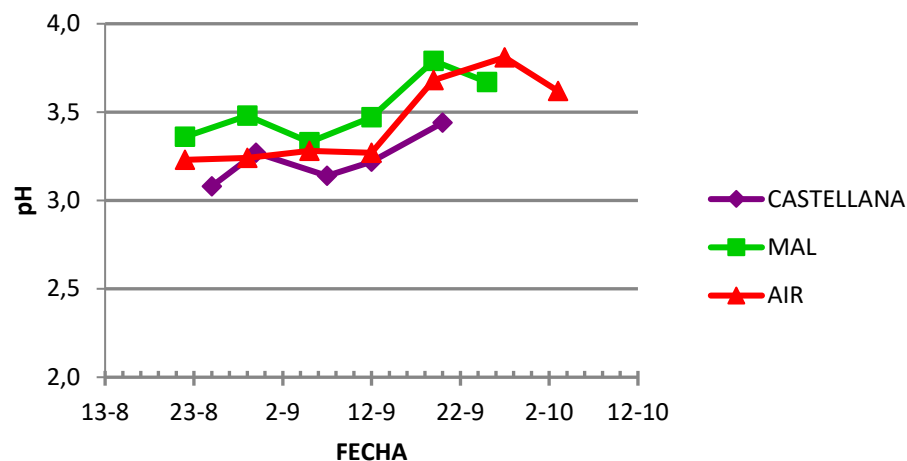


☐ VALORES ADECUADOS SIEMPRE MÁS BAJOS QUE MALVAR

☐ PODRÍA MEJORAR LAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN DE LOS VINOS MEZCLADA CON MALVAR

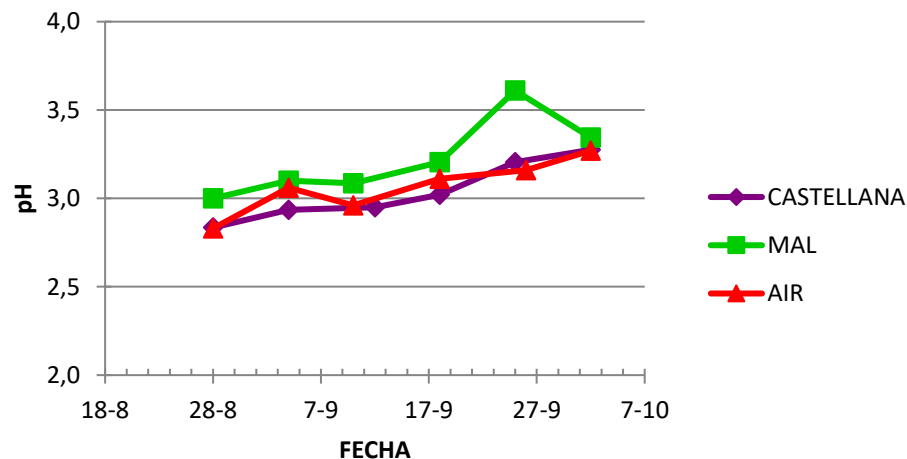
Resultados. Maduración. pH.

pH CASTELLANA-MALVAR 2017



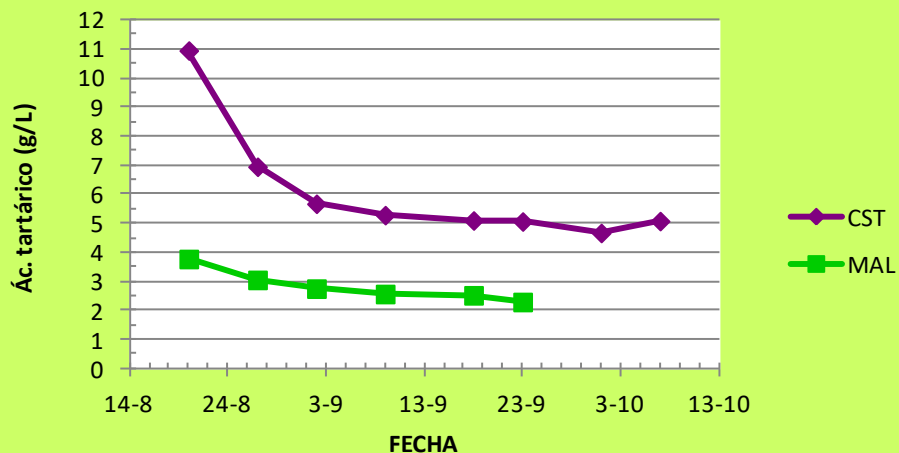
- ☐ pH SUFICIENTE, NO PROBLEMÁTICO
- ☐ INFERIOR A MALVAR Y AIRÉN

pH CASTELLANA-MALVAR 2018

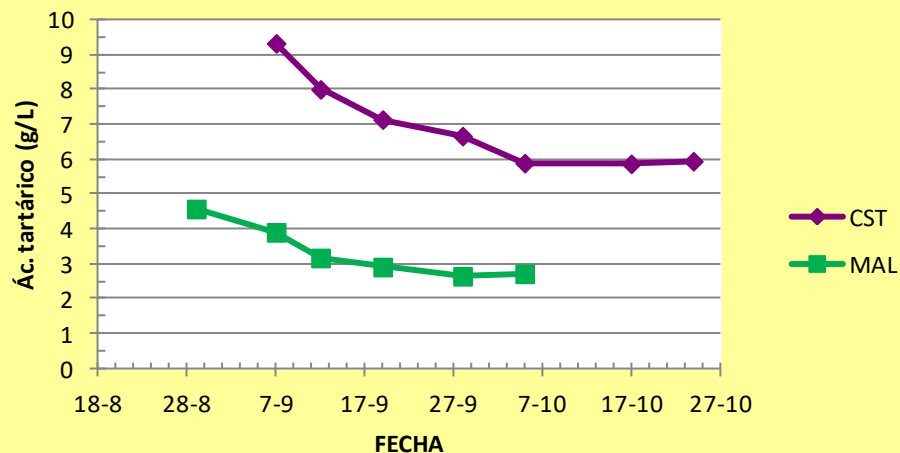


Resultados. Maduración. Acidez titulable.

AC. TITULABLE CASTELLANA-MALVAR 2015



AC. TITULABLE CASTELLANA-MALVAR 2016



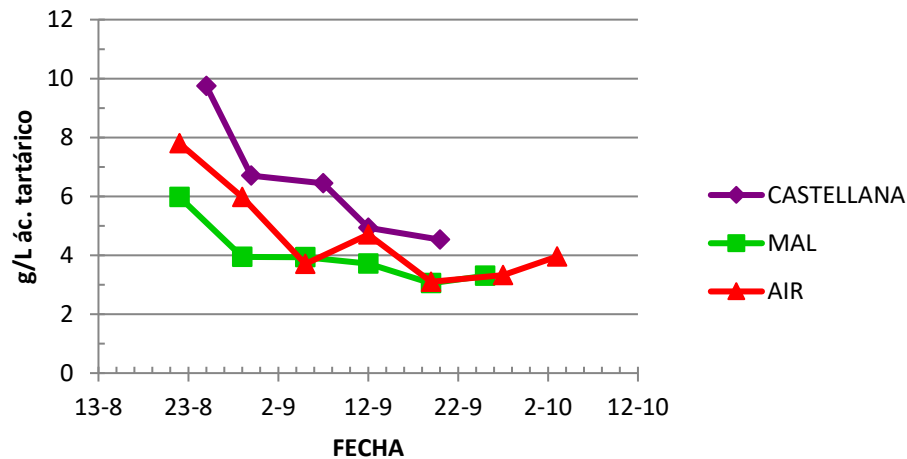
☐ VALORES MÁS ALTOS QUE MALVAR. TARDÍA.

☐ VALORES AJUSTADOS. “HISTÓRICOS MÍNIMOS” EN MALVAR

☐ MEJOR FRESCURA EN BOCA, MEJOR CONSERVACIÓN DEL VINO

Resultados. Maduración.

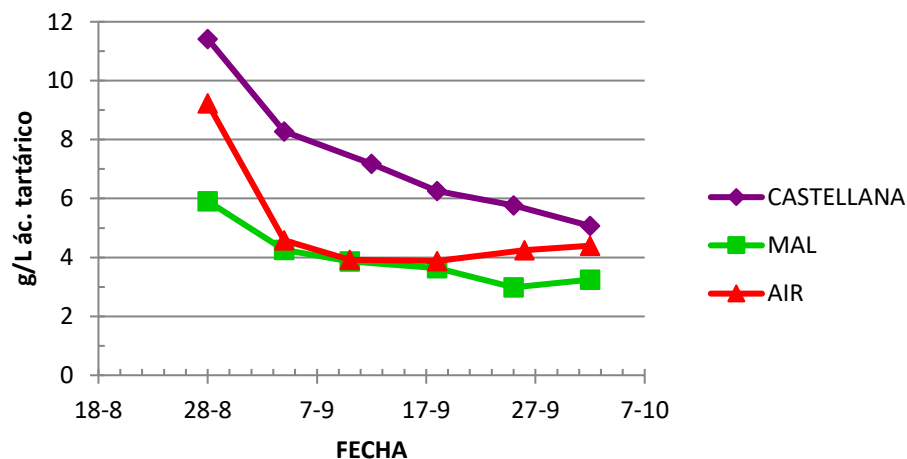
AC. TITULABLE CASTELLANA-MALVAR 2017



☐ VALORES MÁS ALTOS QUE MALVAR

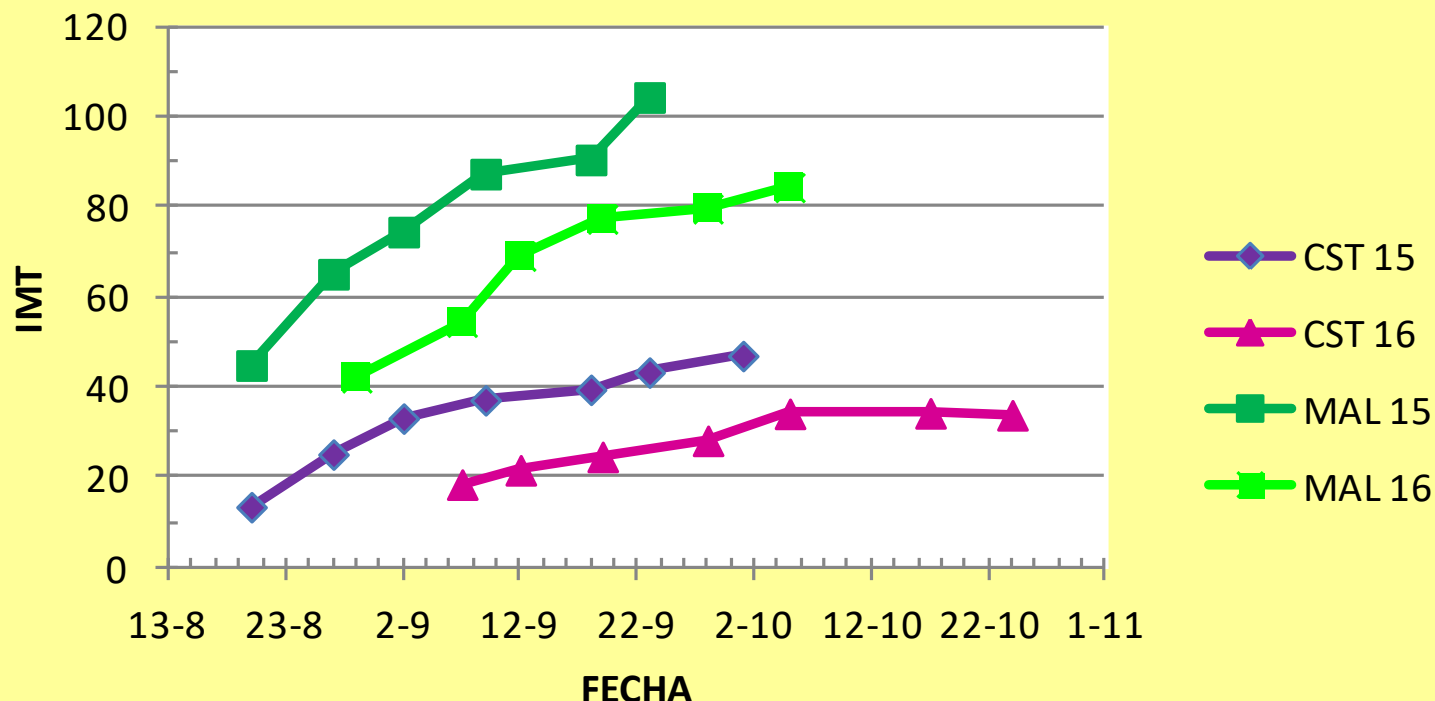
☐ VALORES MODERADOS AL FINAL DE MADURACIÓN

AC. TITULABLE CASTELLANA-MALVAR 2018



Resultados. Maduración. IMT.

IMT CASTELLANA-MALVAR

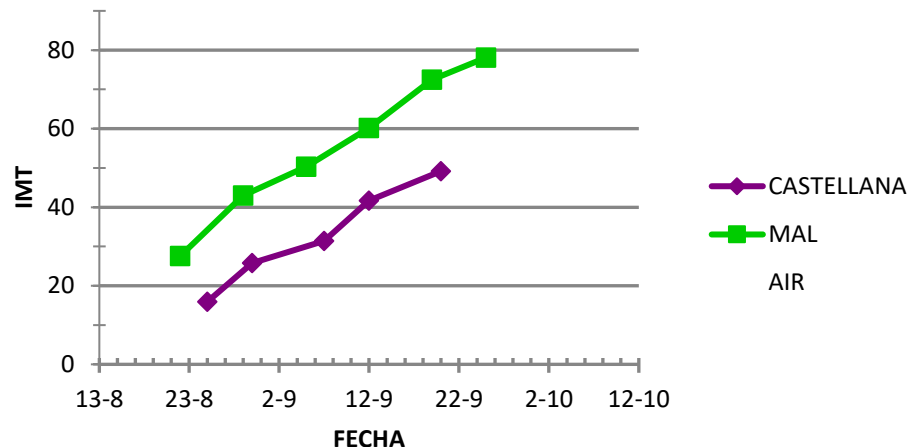


IMT: Índice Madurez Tecnológica. Azúcar (g/L) / Ac. Total (g/L Ác. Tartárico)

IMT: VALORES MÁS FAVORABLES DE CASTELLANA EN NUESTRA ZONA

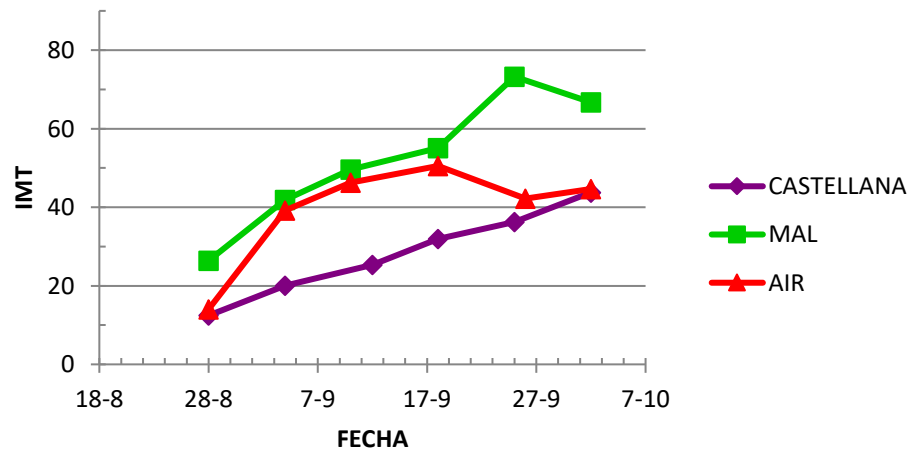
Resultados. Maduración. IMT.

IMT CASTELLANA-MALVAR 2017



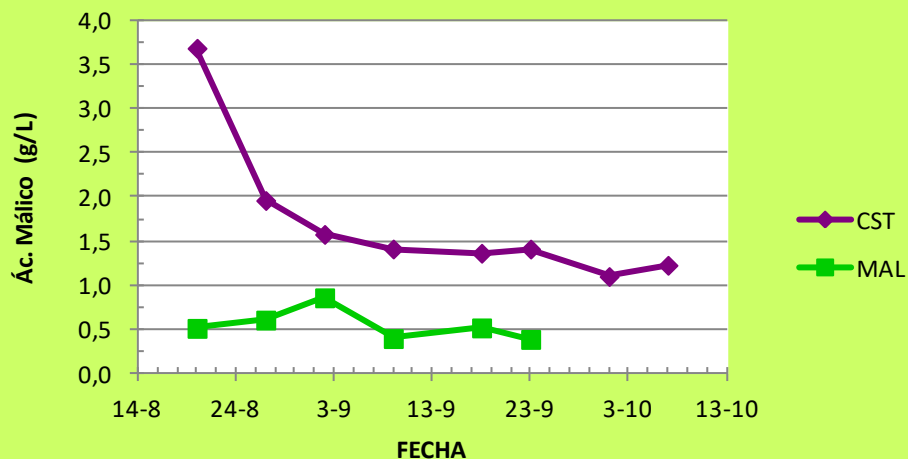
☐ **IMT: VALORES MÁS FAVORABLES DE CASTELLANA EN NUESTRA ZONA**

IMT CASTELLANA-MALVAR-AIRÉN 2018

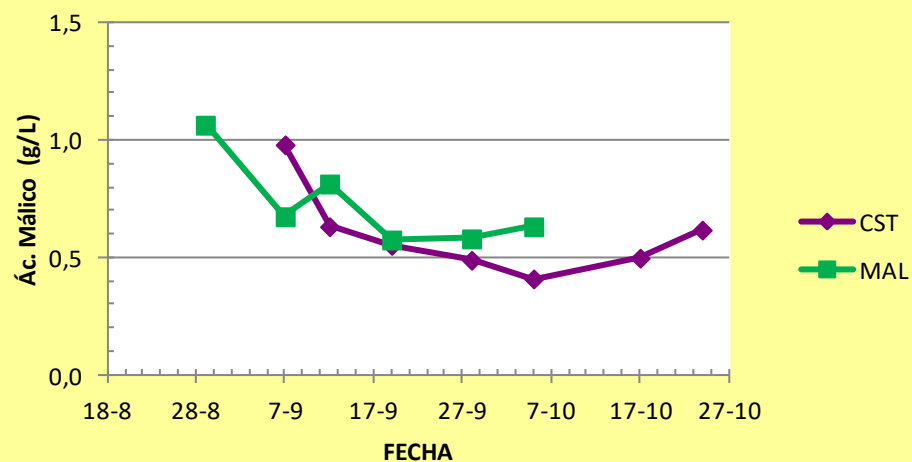


Resultados. Maduración. Ác. Málico.

Ác. MÁLICO CASTELLANA-MALVAR 2015



Ác. MÁLICO CASTELLANA-MALVAR 2016

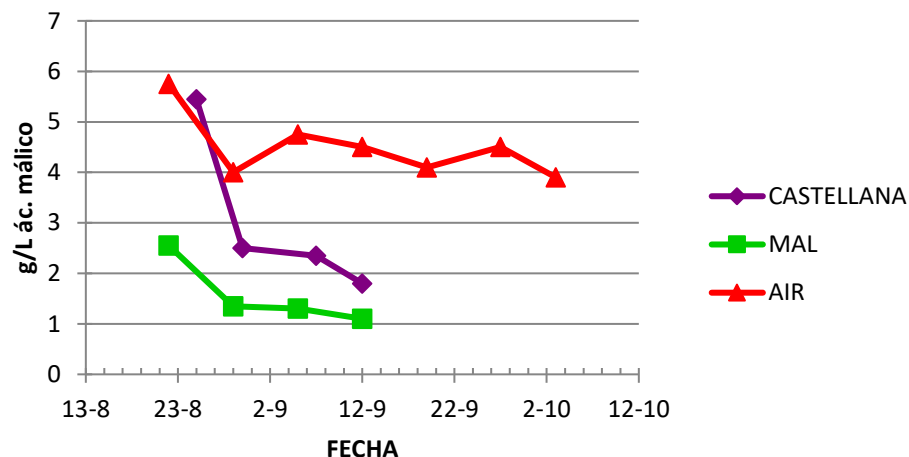


☐ DESCENSO A LO LARGO DE LA MADURACIÓN

☐ NIVELES ESCASOS Y VARIABLES SEGÚN LA AÑADA

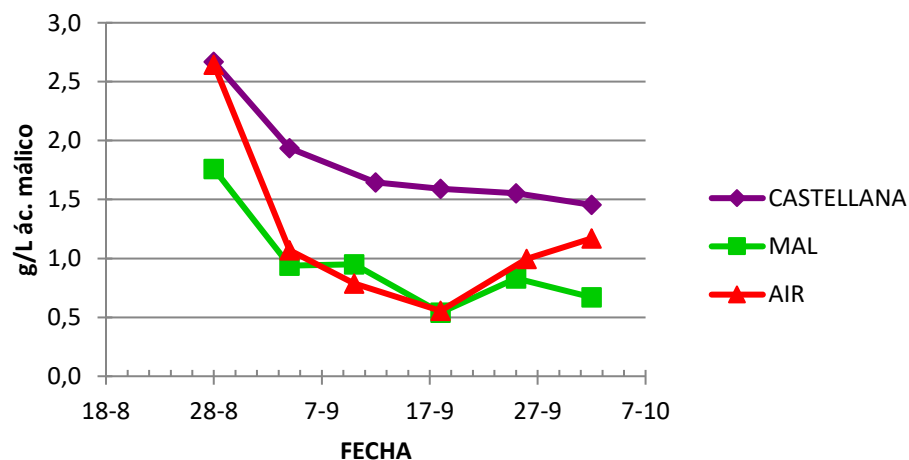
Resultados. Maduración. Ác. Málico.

ÁC. MÁLICO CASTELLANA-MALVAR 2017



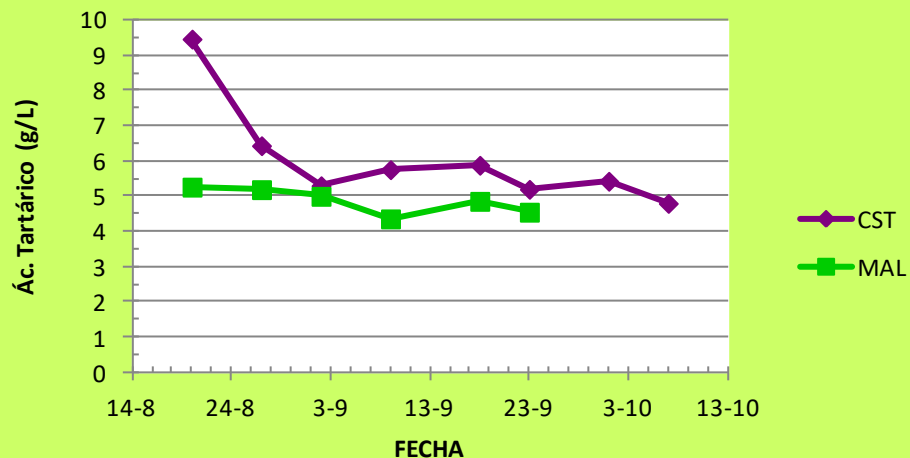
□ NIVELES MODERADOS,
SEGÚN AÑADAS

ÁC. MÁLICO CASTELLANA-MALVAR 2018

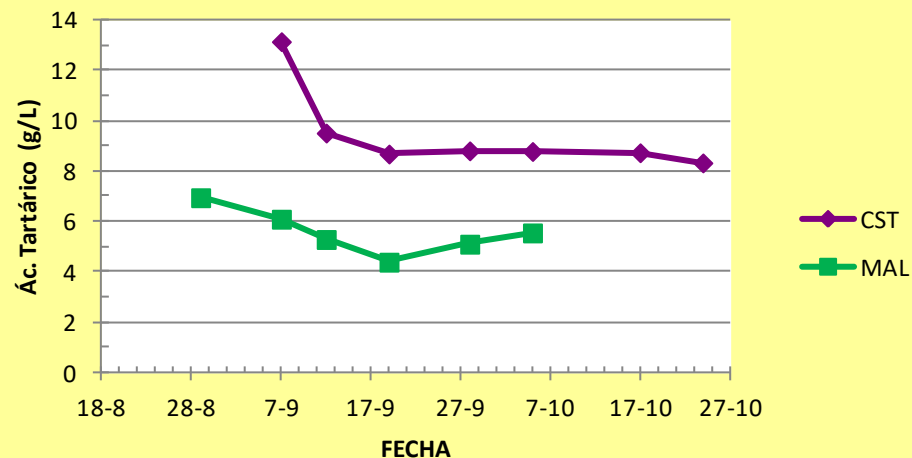


Resultados. Maduración. Ác. Tartárico.

Ác. TARTÁRICO CASTELLANA-MALVAR 2015



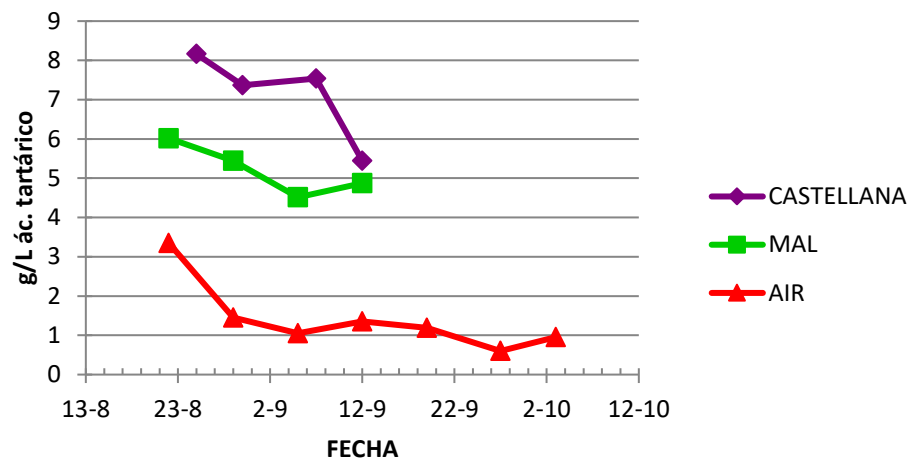
Ác. TARTÁRICO CASTELLANA-MALVAR 2016



- ☐ DESCENSO A LO LARGO DE LA MADURACIÓN
- ☐ NIVELES SUPERIORES EN CASTELLANA, TAMBIÉN VARIABLES SEGÚN AÑADA

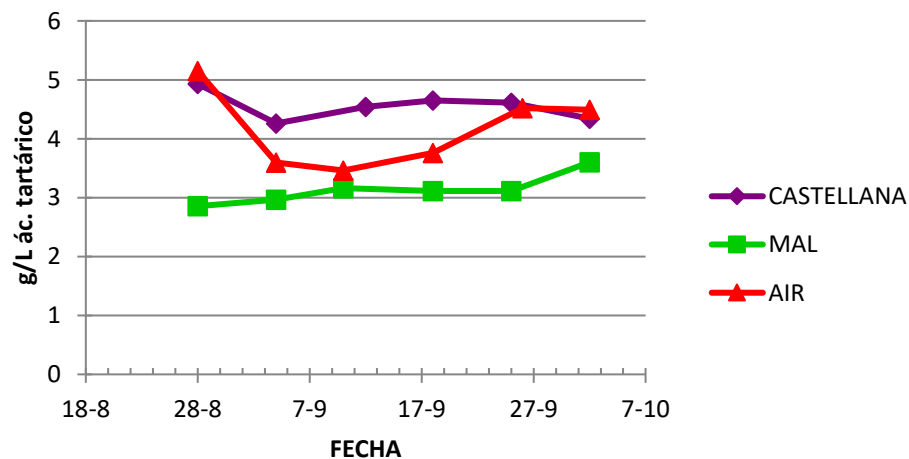
Resultados. Maduración. Ác. Tartárico.

ÁC. TARTÁRICO CASTELLANA-MALVAR 2017



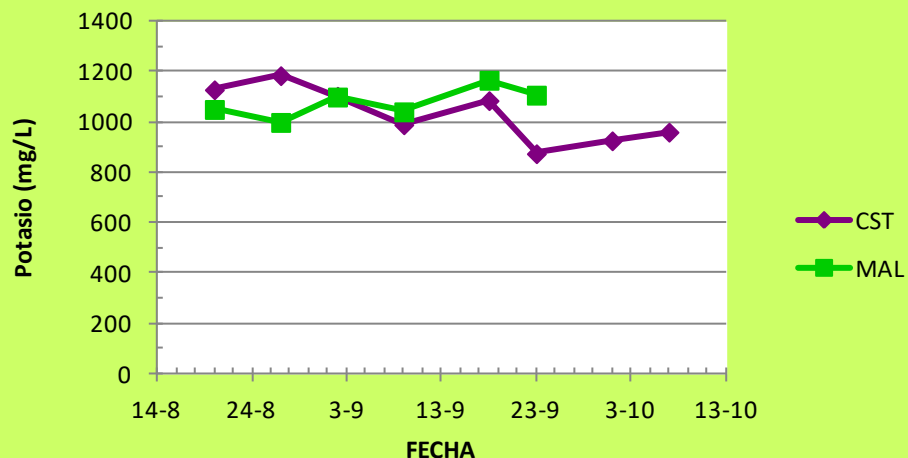
□ NIVELES SUPERIORES EN CASTELLANA, TAMBIÉN VARIABLES SEGÚN AÑADA

ÁC. TARTÁRICO CASTELLANA-MALVAR 2018

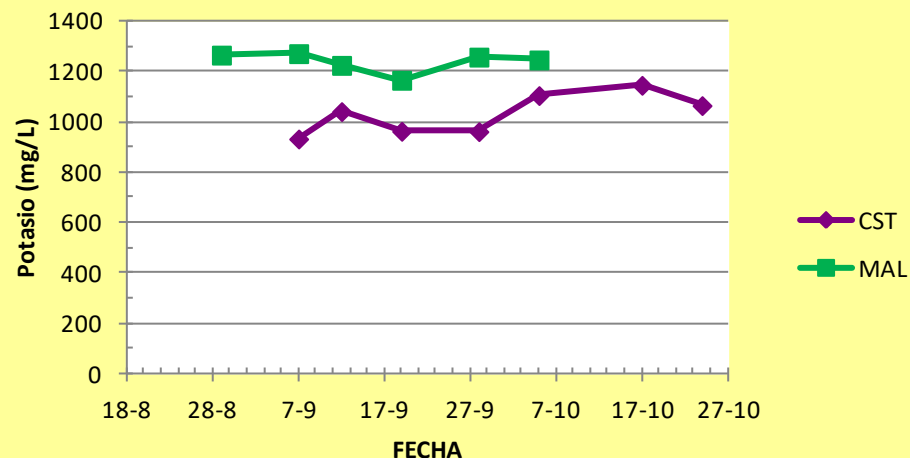


Resultados. Maduración. Potasio.

POTASIO CASTELLANA-MALVAR 2015



POTASIO CASTELLANA-MALVAR 2016

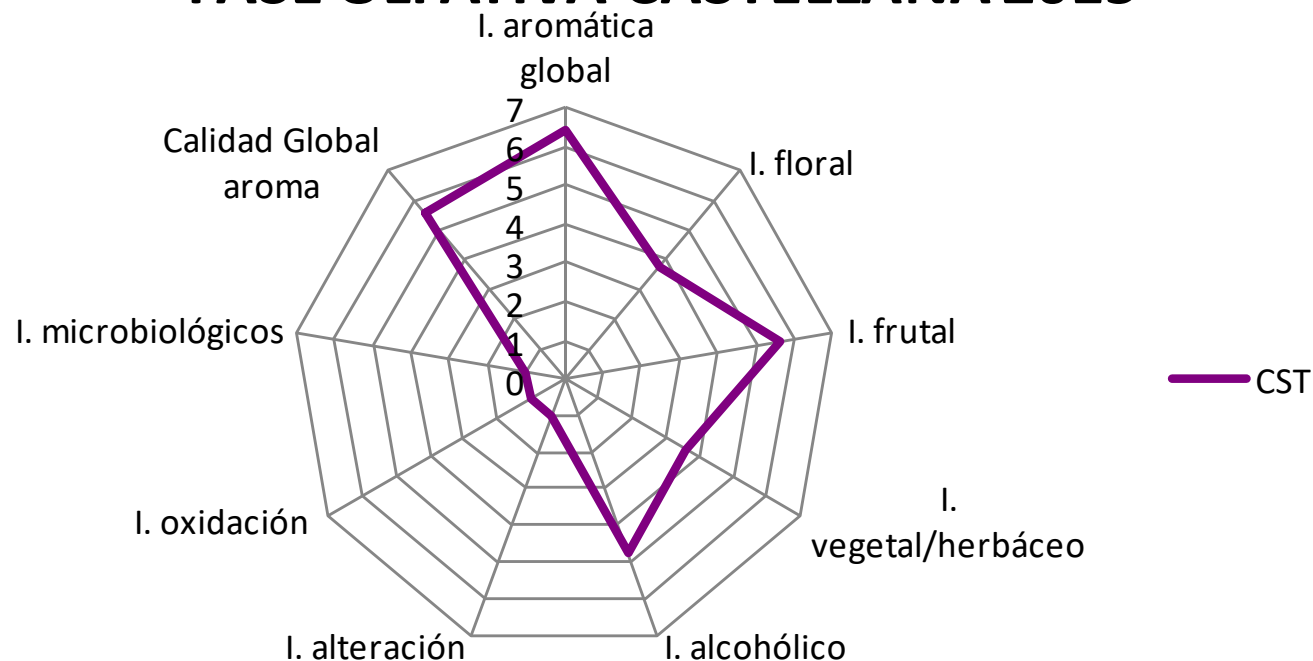


☐ NIVELES SIMILARES O ALGO INFERIORES EN CASTELLANA

☐ PUEDEN CONTRIBUIR A MEJORES VALORES DE pH Y ACIDEZ EN LOS VINOS

Resultados. Análisis sensorial.

FASE OLFATIVA CASTELLANA 2015



**INTENSIDADES
MEDIAS,
MODERADAS**

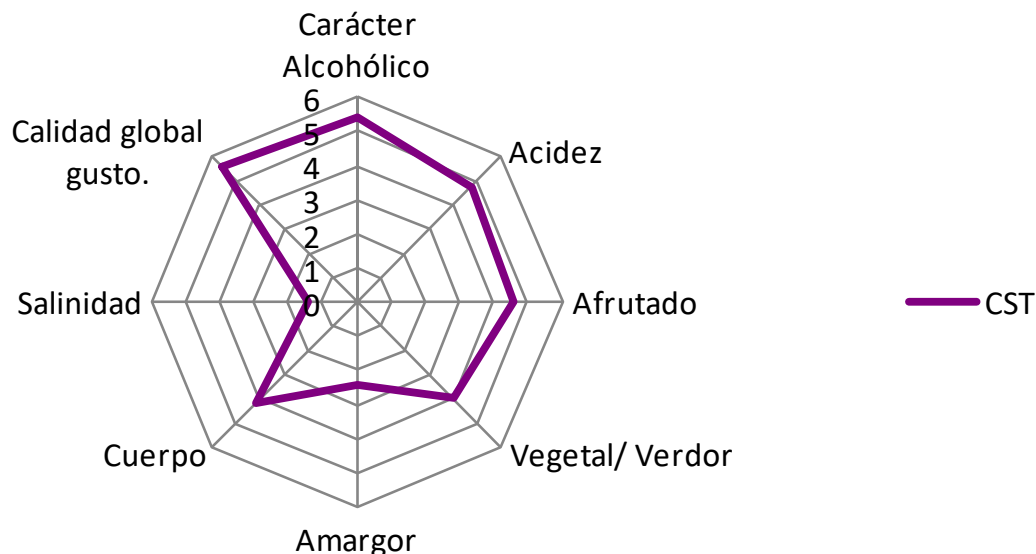
❑ AROMÁTICA GLOBAL , FRUTAL Y CALIDAD GLOBAL (6)

❑ ALCOHÓLICO (5)

❑ VEGETAL Y FLORAL (4)

Resultados. Análisis sensorial.

FASE GUSTATIVA CASTELLANA 2015



INTENSIDAD Y CALIDAD MEDIAS

- ❑ VINO EQUILIBRADO, ARMONIOSO, CON CUERPO Y ACIDEZ CORRECTA
- ❑ PRESENCIA DEL ALCOHOL Y CON NOTAS VEGETALES Y AMARGOR MODERADO

Resultados. Análisis sensorial.

CATAS TRIANGULARES CASTELLANA 2015

- ACIERTOS (78%) Y PREFERENCIA HEDÓNICA:

CAST 15 – MAL: 10 Y 8/11**

3 7*

5 3

CAST 15 – AIR: 9 Y 7*/11

3 6*

2 5*

☐ BUENA DIFERENCIACIÓN

☐ PREFERENCIA:

AIR *

MAL*, REPARTIDA

☐ NOTAS DE CATA:

CST: + FRESCO, INTENSO Y ARMONIOSO QUE AIR (+ NEUTRO), SALE
ALCOHOL Y ACIDEZ

MAL: + INTENSO QUE CST, + FRUTAL, MEJOR N Y B

Resultados. Análisis sensorial.

CATAS TRIANGULARES CASTELLANA 2016

☐ ACIERTOS (73%) Y PREFERENCIA HEDÓNICA:

CAST 16 – MAL: 10 Y 8/11**

4 4

4 6

CAST 16 – AIR: 9 Y 8*/11

1 8*

1 7*

☐ BUENA DIFERENCIACIÓN

☐ PREFERENCIA:

AIR *

MAL, REPARTIDA

☐ NOTAS DE CATA:

/AIR: AIR EQUILIBRADO Y FRUTAL, PLÁTANO, MEJOR EN N;

CST: SALE ALCOHOL Y ACIDEZ

/MAL: REPARTIDA SENSACIÓN FRUTAL EN N; CST, + ACIDEZ (EXCESIVA Y AGRADABLE, REPARTIDA) Y SALE ALCOHOL

Conclusiones

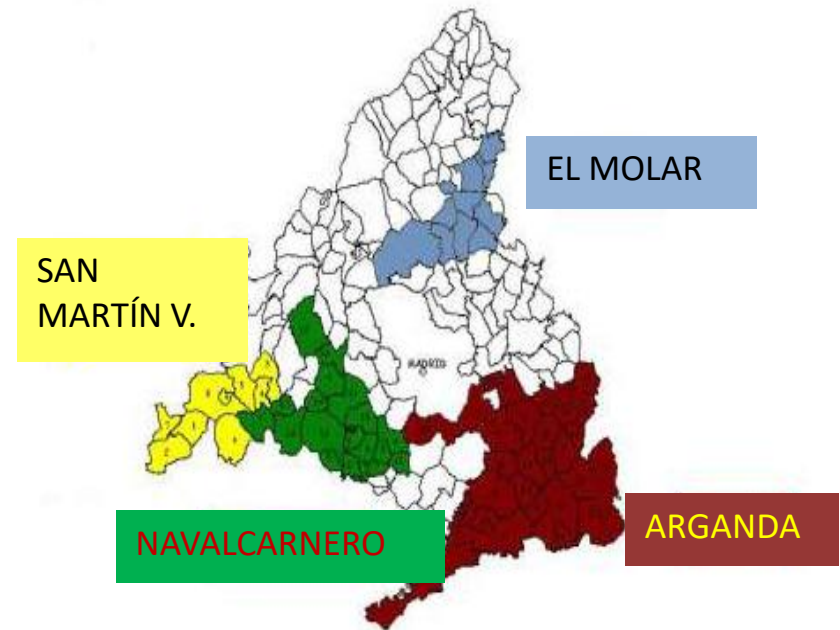
- 1.- CASTELLANA PRESENTA BROTAÇÃO INTERMEDIA ENTRE MALVAR Y AIRÉN, LO QUE LE HACE SUSCEPTIBLE DE SUFRIR DAÑOS POR HELADAS TARDÍAS DE PRIMAVERA EN LA DO.**
- 2.- CASTELLANA ES MAS TARDÍA QUE MALVAR EN MADURACIÓN.**
- 3.- CASTELLANA PRESENTA FRENTE A MALVAR NIVELES SUPERIORES DE ACIDEZ TITULABLE Y ÁCIDO TARTÁRICO, INFERIORES EN pH E IMT (Índice de madurez tecnológica) Y SIMILARES EN ÁCIDO MÁLICO Y POTASIO, A LO LARGO DE LA MADURACIÓN.**
- 4.- EL VINO ELABORADO HA RESULTADO DE INTENSIDAD Y CALIDAD MEDIAS OLFATIVA Y GUSTATIVAMENTE, PUDIENDO APORTAR ALGO MÁS DE FRESCURA Y ACIDEZ A LA TRADICIONAL MALVAR, CON PRESENCIA DE ALCOHOL, NOTAS VEGETALES Y AMARGOR MODERADO. EL PANEL LA HA DIFERENCIADO BIEN FRENTE A LAS TRADICIONALES Y SU PREFERENCIA HEDÓNICA SE HA DECANTADO HACIA AIRÉN Y REPARTIDO FRENTE A MALVAR.**

MORATE. Introducción.

❑ DISPERSA EN LAS SUBZONAS DE SAN MARTÍN Y NAVALCARNERO EN PLANTACIONES NO HOMOGÉNEAS

❑ PERCEPCIÓN DEL VITICULTOR

- VARIEDAD PRODUCTIVA
 - BIEN ADAPTADA A LA ZONA
 - RESISTENTE A SEQUÍAS
 - RESISTENTE ENFERMEDADES CRIPTOGÁMICAS
- (Bravo, M., 2017)



MORATE. Introducción.

PROSPECCIÓN

RECOGIDA DE MATERIAL

**PLANTACIÓN EN “EL SOCORRO” 2012-2013 (9
PLANTAS x3)**

- ESPALDERA

- CORDÓN SIMPLE

- 2 x 0,9M

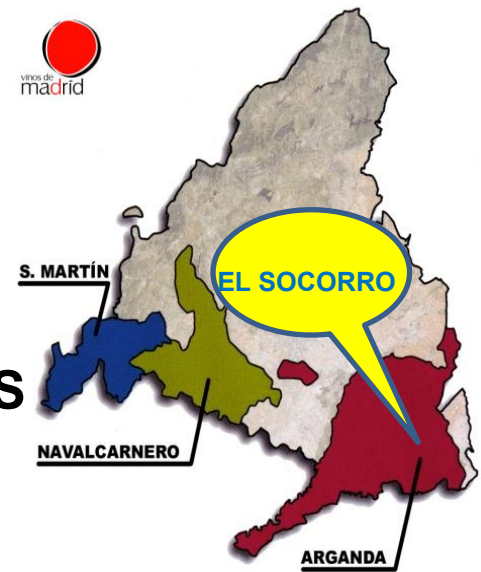
- 110 R

- PROCEDENCIA:

SAN MARTÍN VALDEIGLESIAS

ALISEDA (MTE 1)

PEÑA CABALLERA (MTE 2)

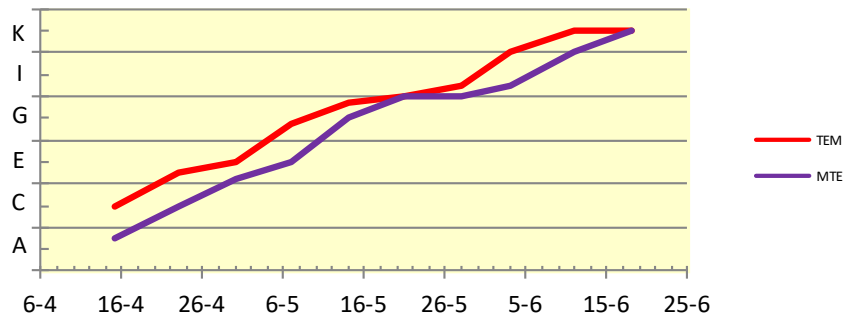


**REGADÍO: VARIABLE; MÁXIMO 8 HRS SEMANALES
(GOTEROS 2L/HR)**

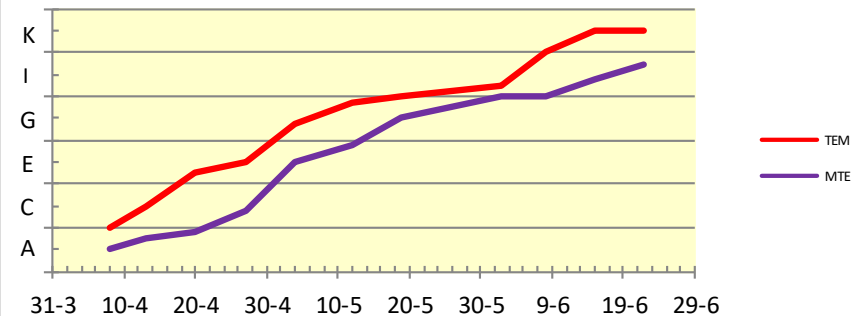


MORATE. Fenología.

FENOLOGÍA 2015



FENOLOGÍA 2016

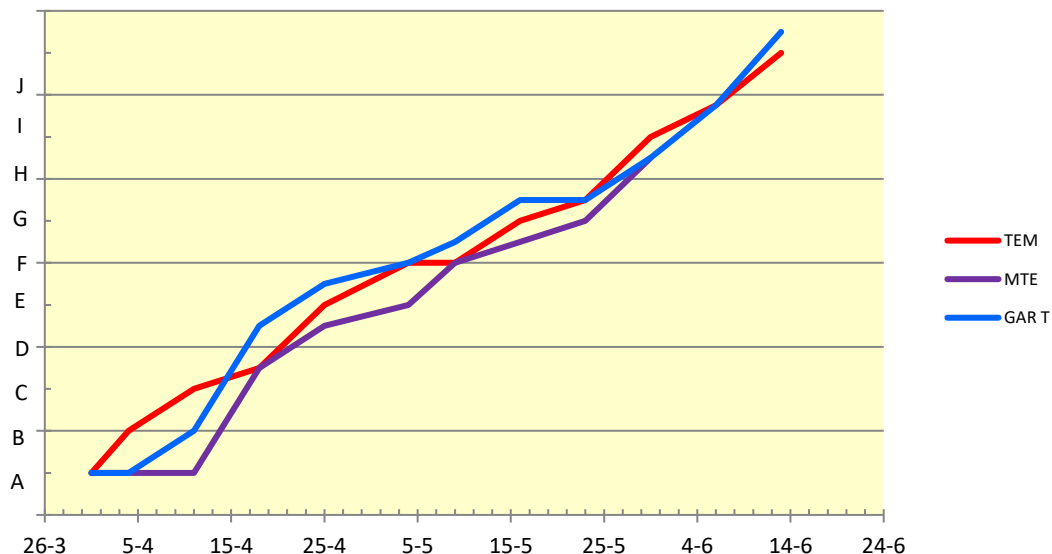


— **TEM**
— **MTE**

☐ BROTACIÓN MÁS TARDÍA QUE TEMPRANILLO

MORATE. Fenología.

FENOLOGÍA 2017

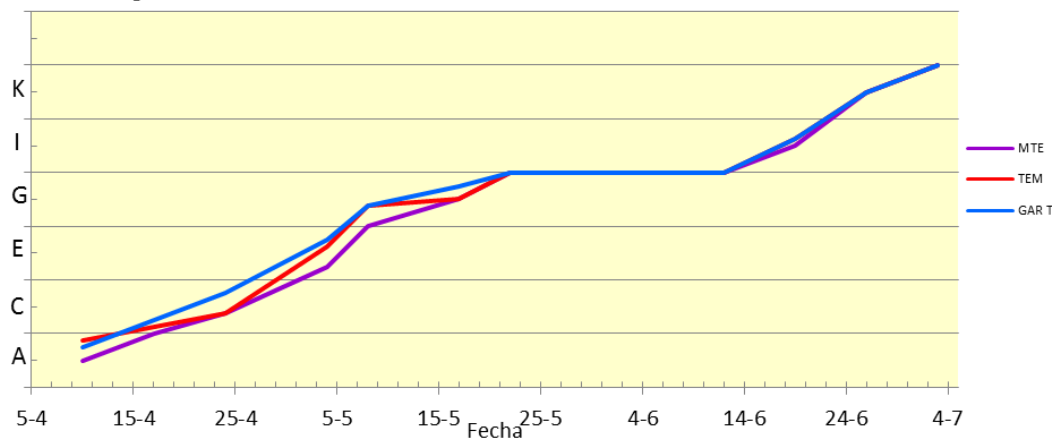


TEM
MTE
GAR

**BROTACIÓN
MÁS TARDÍA
QUE
TEMPRANILLO Y
GARNACHA**

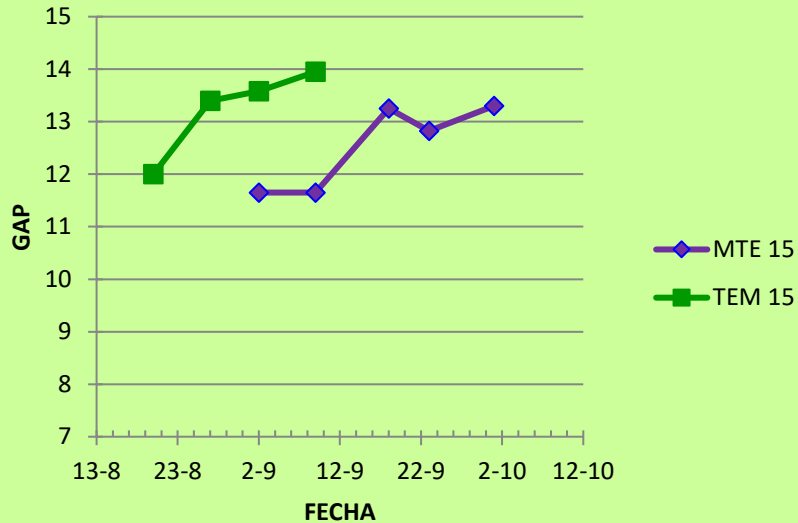
FENOLOGÍA 2018

Estado fenológico

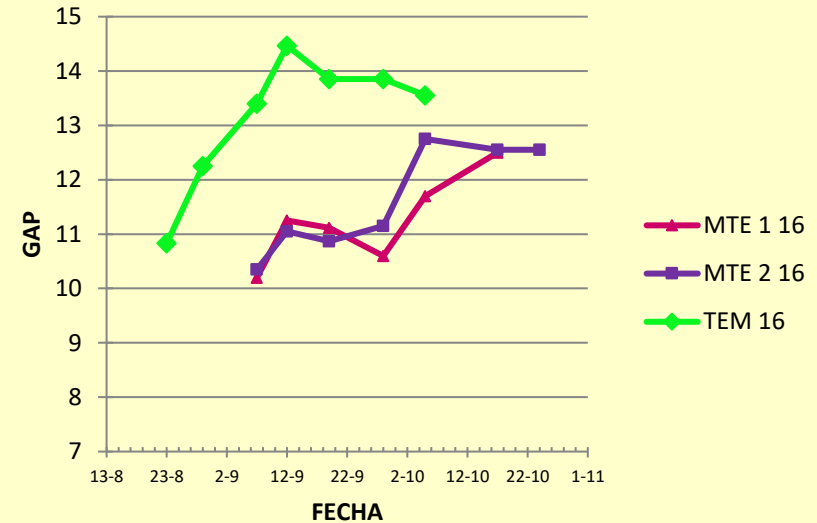


MORATE. Maduración. GAP (grado alcohólico probable)

GAP MORATE Y TEMPRANILLO 2015



GAP MORATE Y TEMPRANILLO 2016

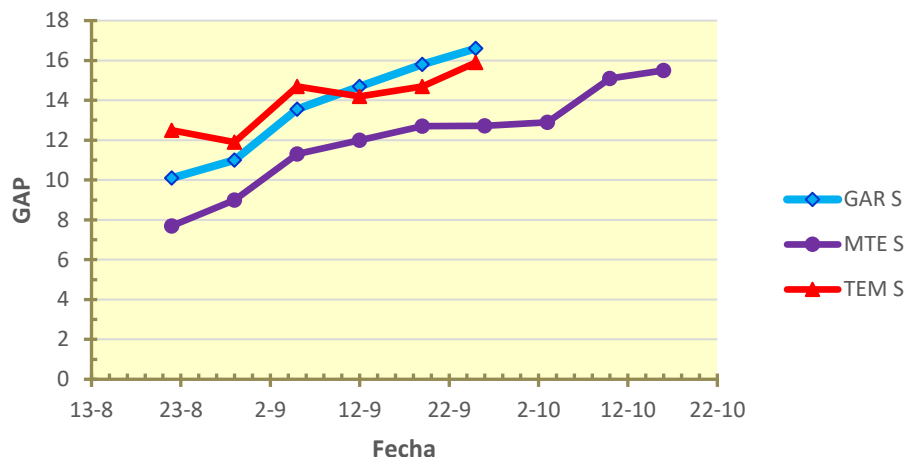


❑ MORATE: VARIETAL TARDÍO, MÁS QUE GARNACHA Y TEMPRANILLO.

❑ CARÁCTER TARDÍO, POSIBLE INTERÉS EN LA ZONA DE SAN MARTÍN (BRAVO, 2017)

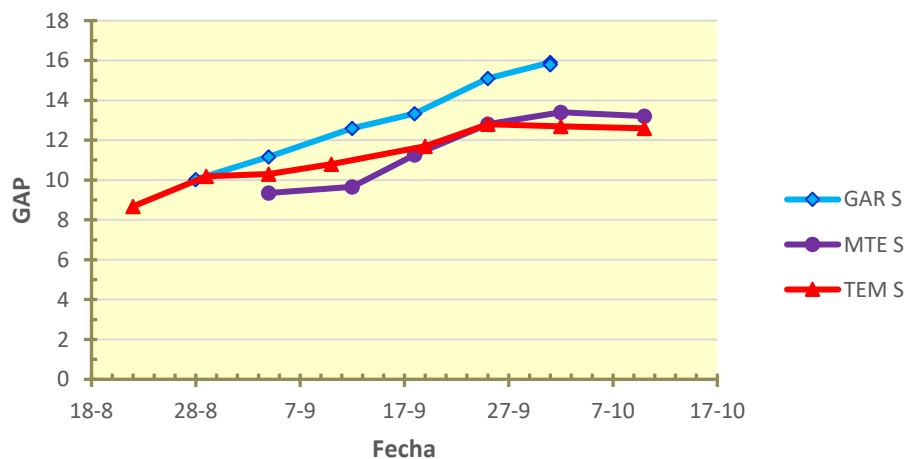
MORATE. Maduración. GAP (grado alcohólico probable)

GAP 2017 maduración



☐ MADURACIÓN MAS TARDÍA
QUE TEMPRANILLO Y
GARNACHA

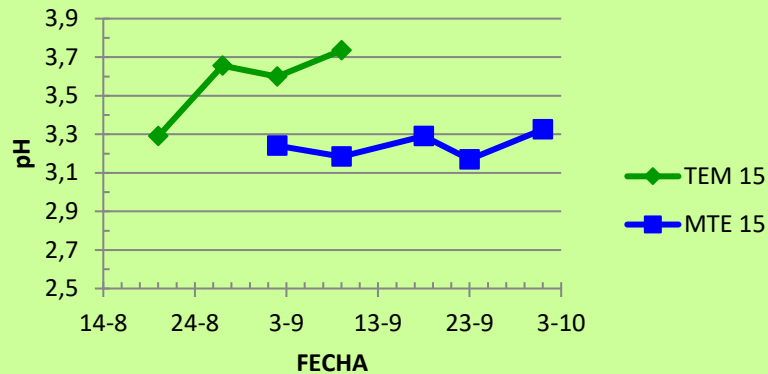
GAP 2018 maduración



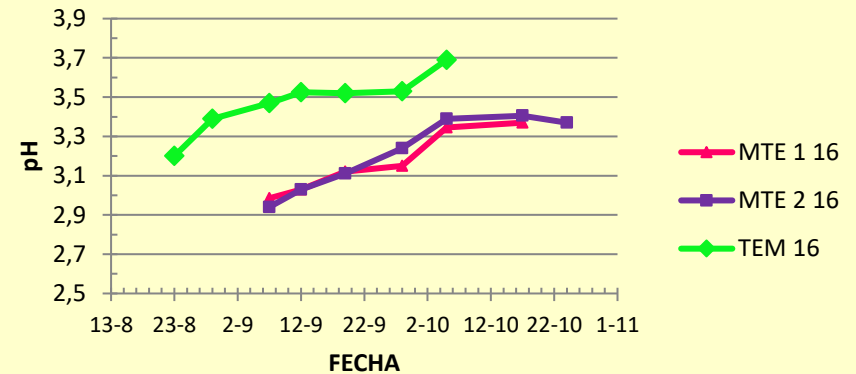
CARÁCTER TARDÍO, POSIBLE
INTERÉS EN LA ZONA DE SAN
MARTÍN

MORATE. Maduración. pH.

pH MORATE Y TEMPRANILLO 2015



pH MORATE Y TEMPRANILLO 2016

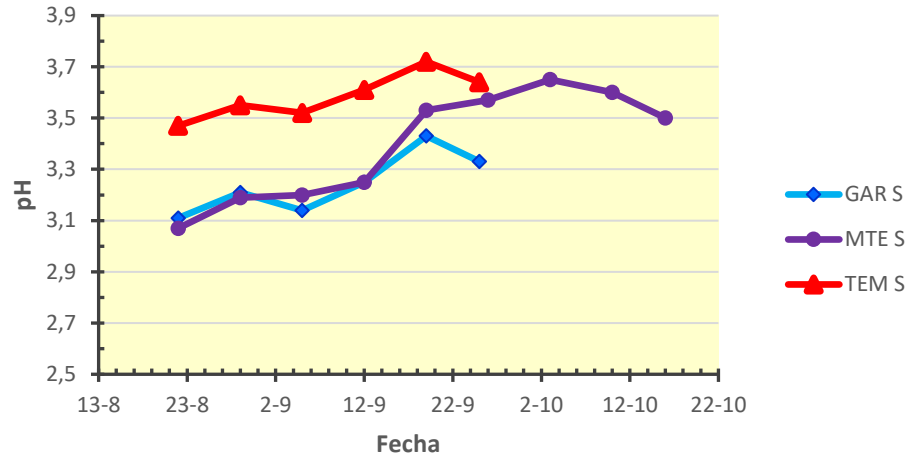


☐ VALORES SIEMPRE MÁS BAJOS QUE TEMPRANILLO

☐ PODRÍA MEJORAR LAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN DE LOS VINOS MEZCLADA CON TEMPRANILLO

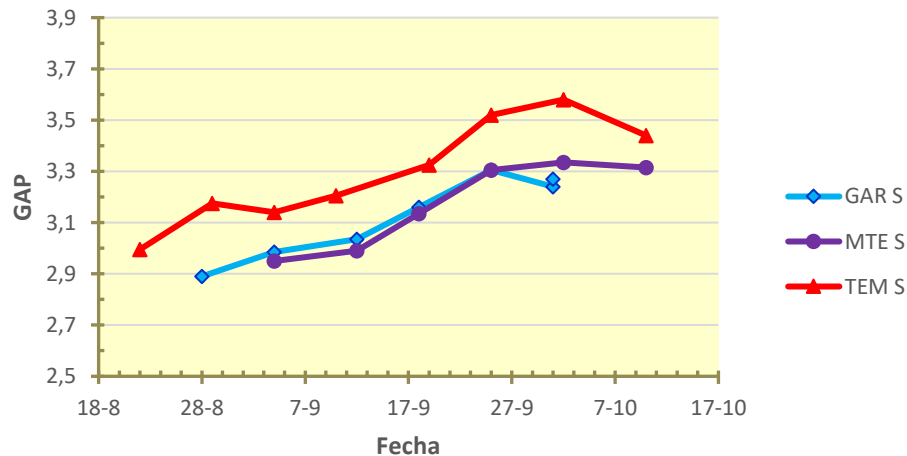
MORATE. Maduración. pH.

pH 2017 maduración



— TEM
— MTE
— GAR

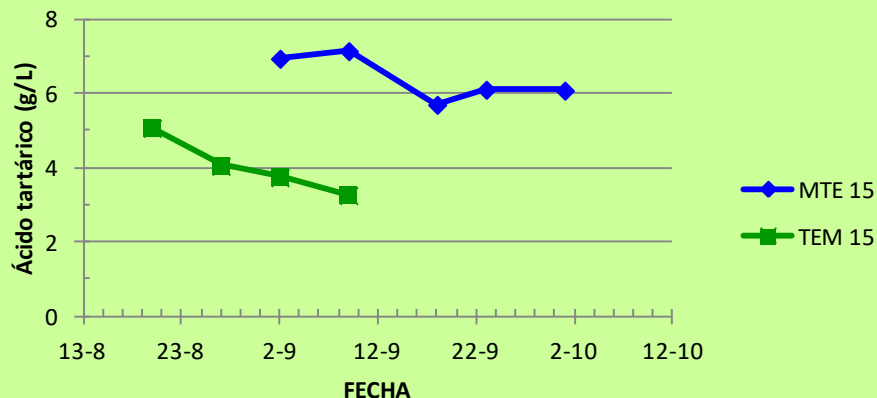
pH 2018 maduración



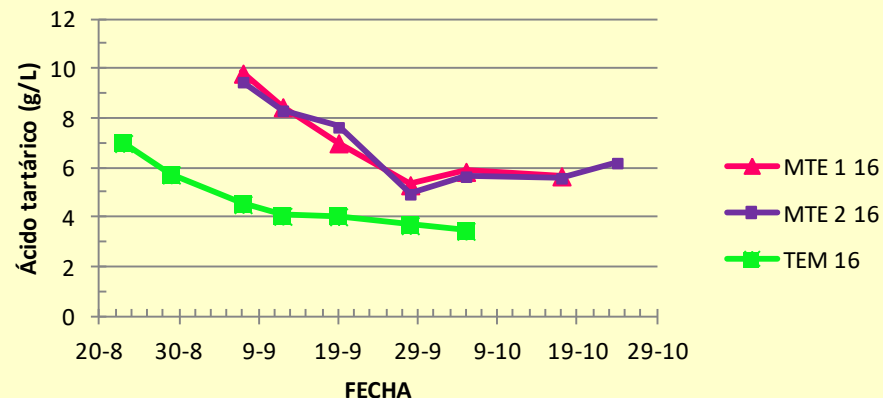
**VALORES SIEMPRE MÁS BAJOS QUE
TEMPRANILLO;
SIMILAR A GARNACHA**

MORATE. Maduración. Acidez titulable.

ACIDEZ TITULABLE MORATE Y TEMPRANILLO
2015



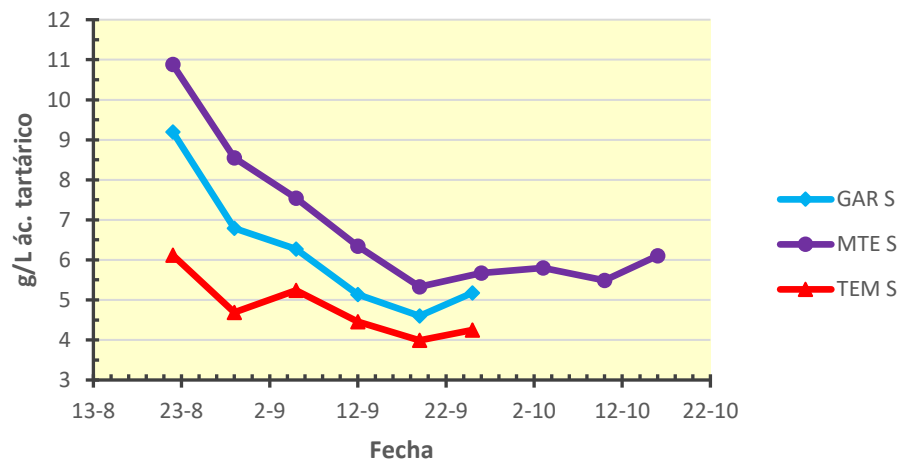
ACIDEZ TITULABLE MORATE Y TEMPRANILLO
2016



❑ VALORES SIEMPRE MAYORES QUE TEMPRANILLO

MORATE. Maduración. Acidez titulable.

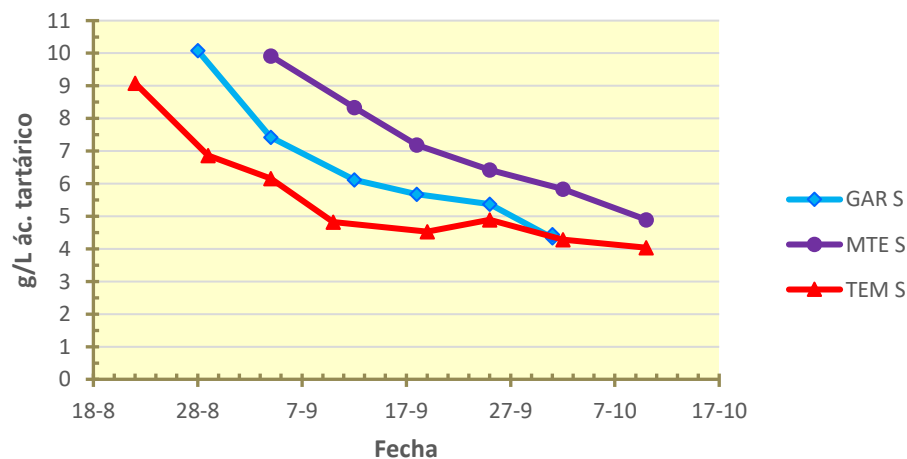
Acidez Titulable 2017 maduración



TEM
MTE
GAR

❑ VALORES SIEMPRE
MAYORES QUE
TEMPRANILLO

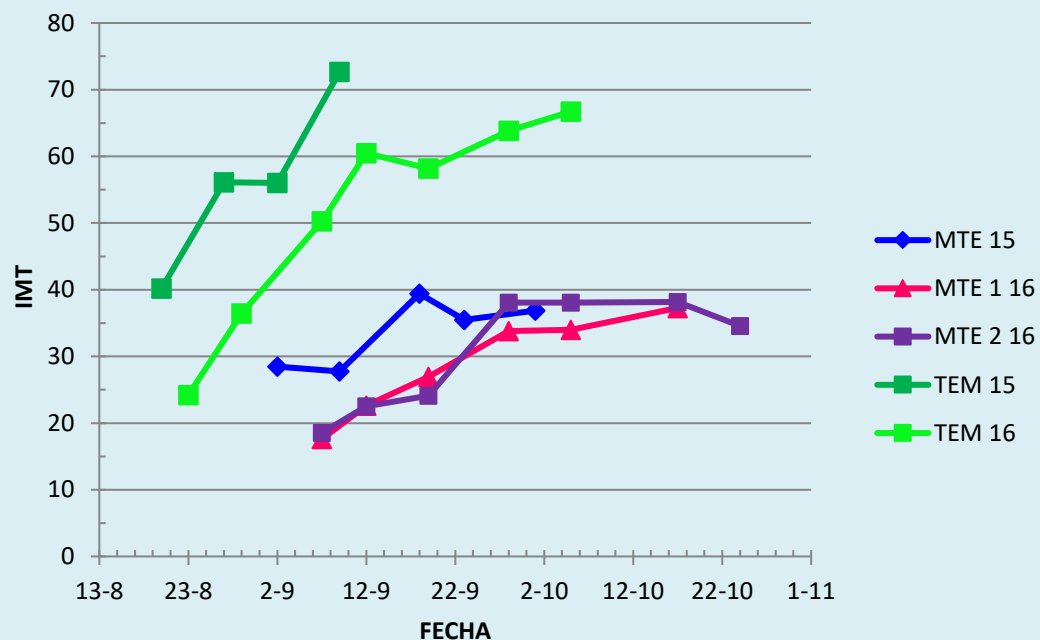
ACIDEZ TITULABLE 2018 maduración



❑ SUPERIORES O
SIMILARES A GARNACHA
AL FINAL DE
MADURACIÓN

MORATE. Maduración. IMT.

IMT MORATE Y TEMPRANILLO 2015 Y 2016



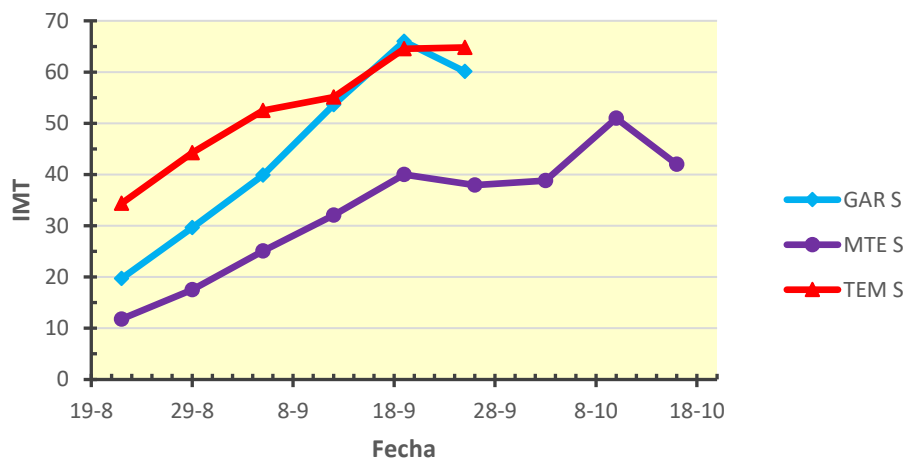
IMT: Índice Madurez Tecnológica:
Azúcar (g/L) / Ac. Total (g/L Ác. Tartárico)

□ MORATE:
VALORES SIEMPRE INFERIORES .
MANTIENE ACIDEZ
BUENA ADAPTACIÓN EN
MADURACIÓN

□ IMT: VALORES MÁS FAVORABLES EN NUESTRA ZONA

MORATE. Maduración. IMT.

IMT 2017 maduración



— TEM
— MTE
— GAR

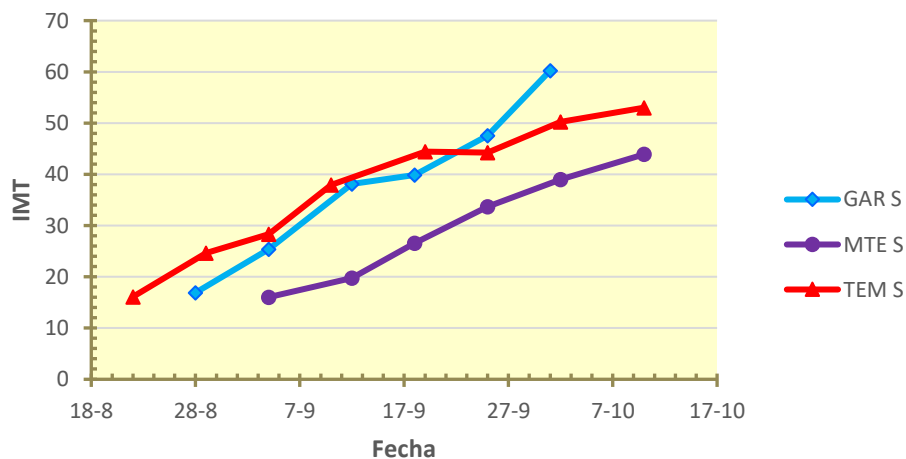
MORATE:

VALORES SIEMPRE INFERIORES .

MANTIENE ACIDEZ

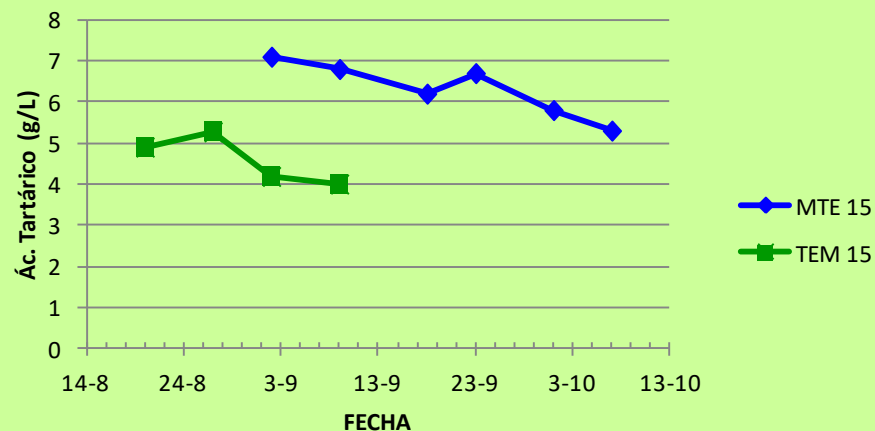
BUENA ADAPTACIÓN EN MADURACIÓN

IMT 2018 maduración

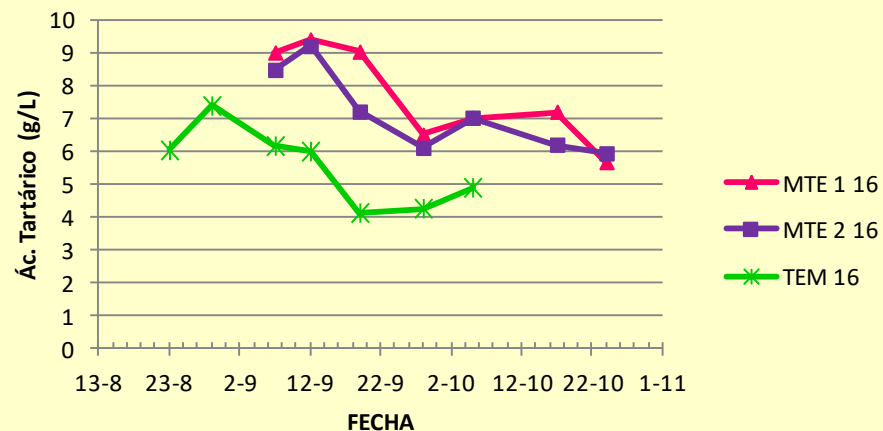


MORATE. Maduración. Ác. Tartárico.

ÁCIDO TARTÁRICO 2015



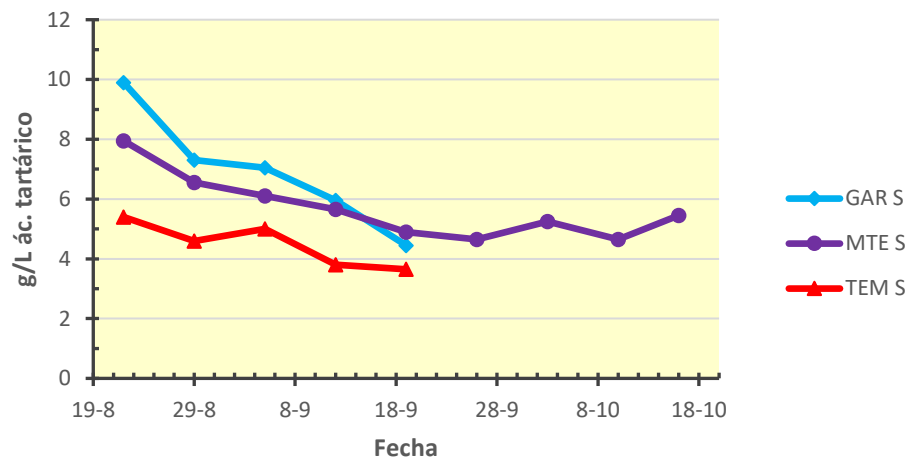
ÁCIDO TARTÁRICO 2016



☐ NIVELES SIEMPRE SUPERIORES A TEMPRANILLO, TAMBIÉN AL FINAL DE MADURACIÓN

MORATE. Maduración. Ác. Tartárico.

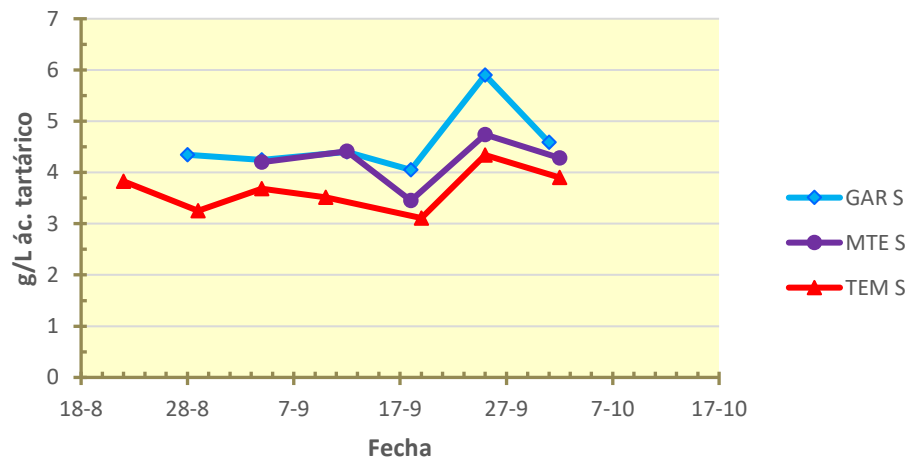
Ác. TARTÁRICO 2017 maduración



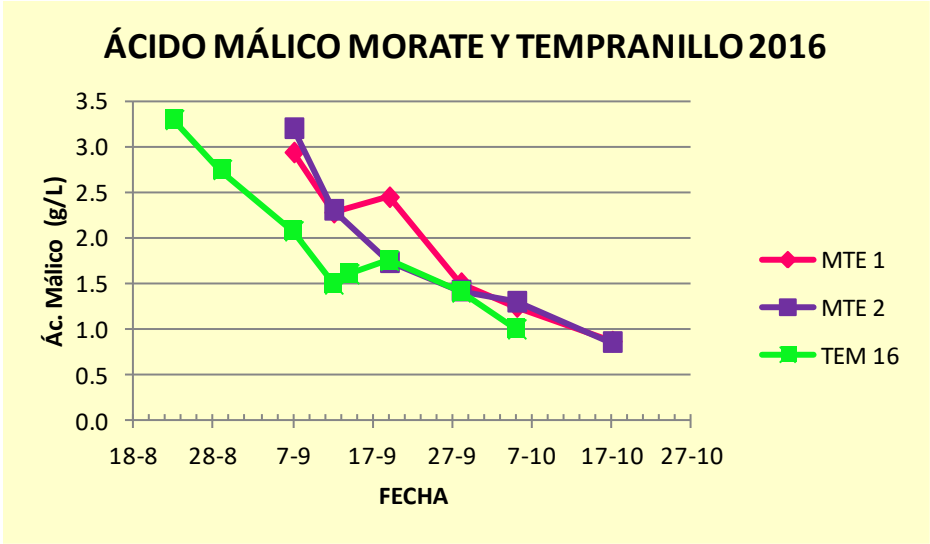
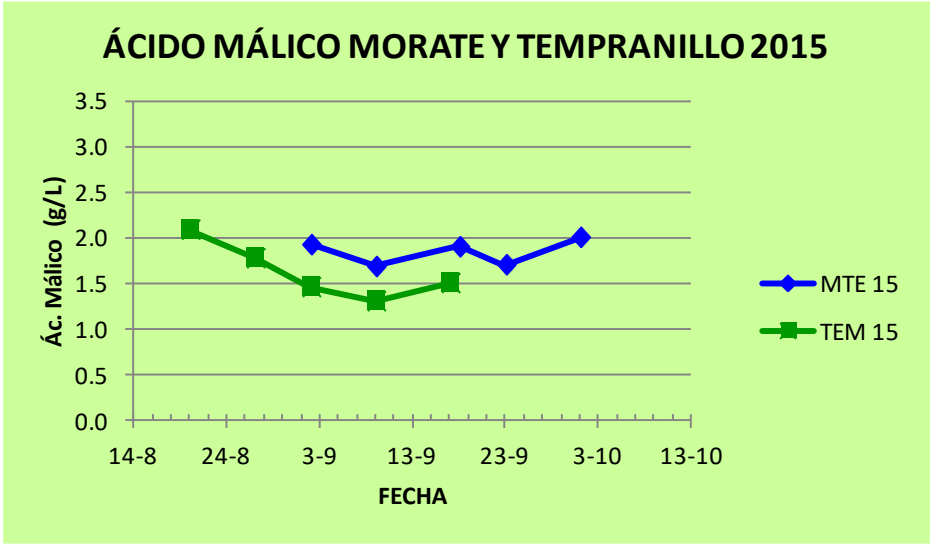
— TEM
— MTE
— GAR

❑ MORATE: SIMILAR A GARNACHA
Y VALORES SUPERIORES A
TEMPRANILLO

Ác. TARTÁRICO 2018 maduración



MORATE. Maduración. Ác. Málico.

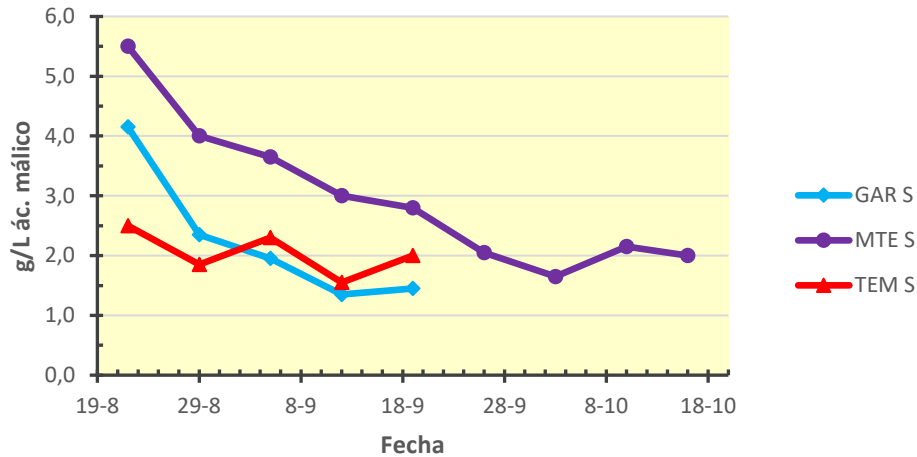


☐ DESCENSO A LO LARGO DE LA MADURACIÓN

☐ NIVELES SIMILARES AL FINAL DEL PROCESO EN LAS TRES VARIEDADES

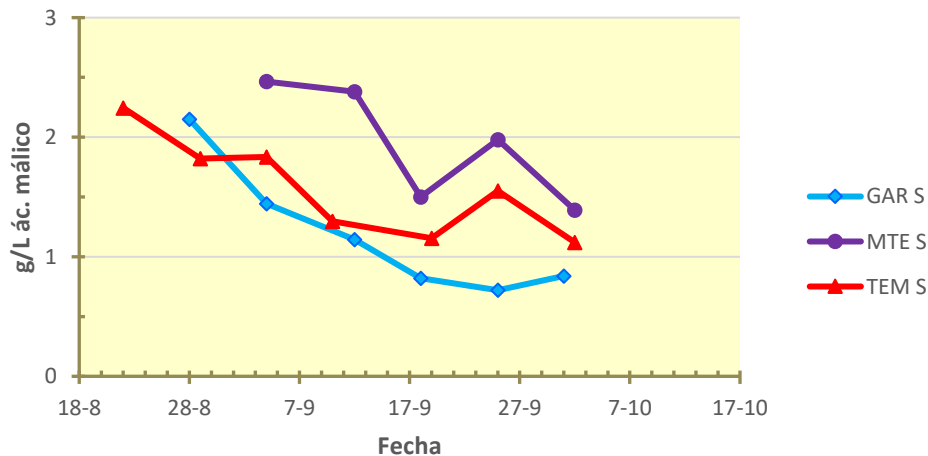
MORATE. Maduración. Ác. Málico.

Ác. MÁLICO 2017 maduración



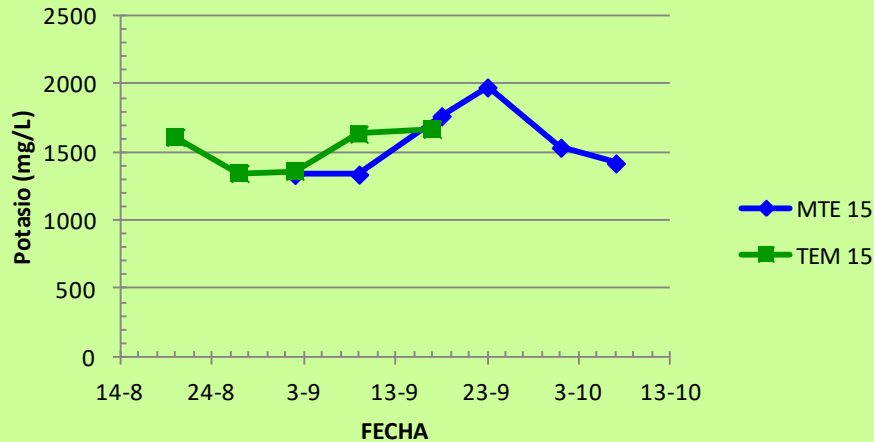
☐ MORATE: VALORES SUPERIORES A LAS OTRAS VARIEDADES

Ác. MÁLICO 2018 maduración

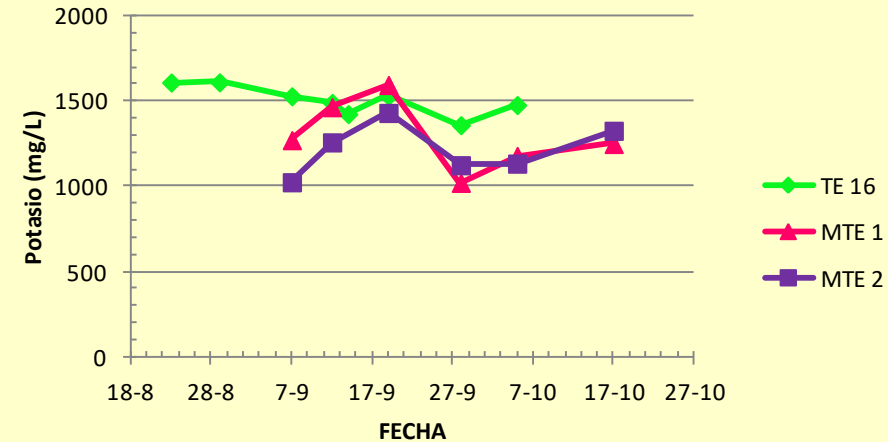


MORATE. Maduración. Potasio.

POTASIO MORATE Y TEMPRANILLO 2015



POTASIO MORATE Y TEMPRANILLO 2016



NIVELES SIMILARES DE MORATE Y GARNACHA E INFERIORES A TEMPRANILLO

PUEDEN CONTRIBUIR A MEJORES VALORES DE pH Y ACIDEZ EN LOS VINOS

Vinos MORATE 2017					
	%vol	pH	AT	TH2	K
GAR S 1	13,8	3,45	4,9	2,33	890
GAR S 2	14,1	3,47	4,9	2,52	922
GAR S 3	14,1	3,46	4,7	2,47	970
TEM S1	13,5	3,82	4,2	1,94	1630
TEM S2	12,9	3,92	4,1	1,91	1618
TEM S3	13,6	3,83	4,2	1,96	1762
MTE S1	14,1	3,41	5,2	2,83	789
MTE S2	13,8	3,42	4,9	2,61	811
MTE S3	13,9	3,45	5,2	2,78	823

AT: acidez titulable (g/L ác. Tartárico)

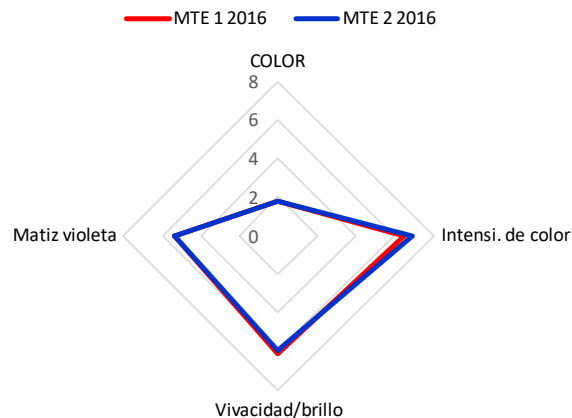
TH2 : ác. Tartárico; g/L

K: potasio; mg/L

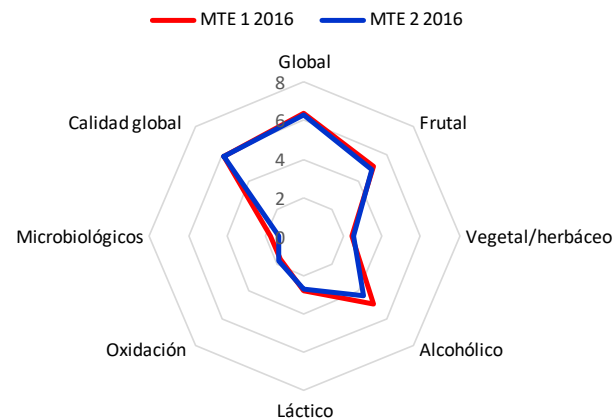
MEJORES VALORES DE pH, AC. TITULABLE Y ÁC. TARTÁRICO QUE TEMPRANILLO

MORATE. Análisis sensorial.

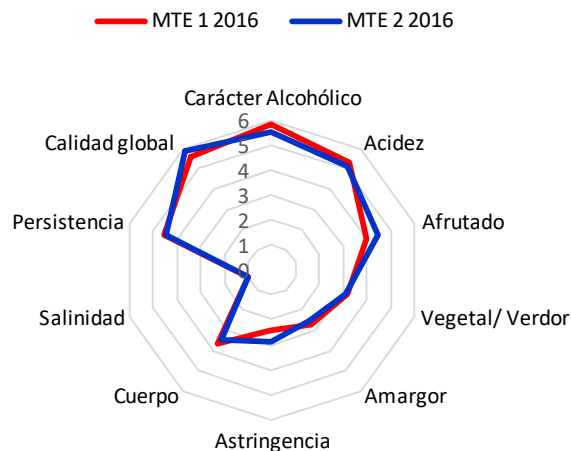
FASE VISUAL 2016



FASE OLFATIVA 2016



FASE GUSTATIVA 2016



DOS PROCEDENCIAS DE S. MARTÍN DE VALDEIGLESIAS:

ALISEDA (MTE 1)

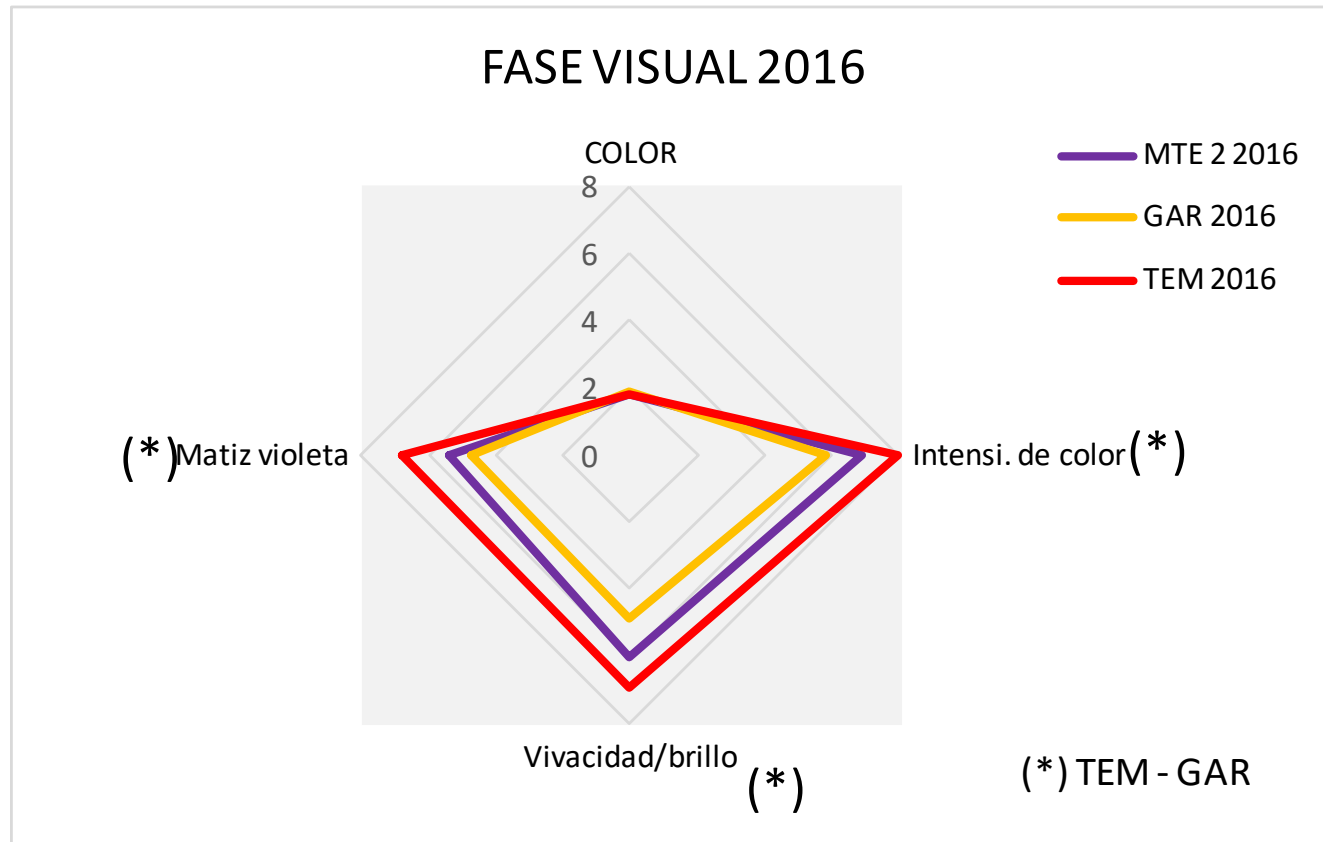
PEÑA CABALLERA (MTE 2)

SIN * POR EL PANEL

SIMILARES

LIGERA PREFERENCIA HEDÓNICA POR MTE 2: mayor intensidad aromática, más frutal, pimienta blanca.

MORATE. Análisis sensorial.



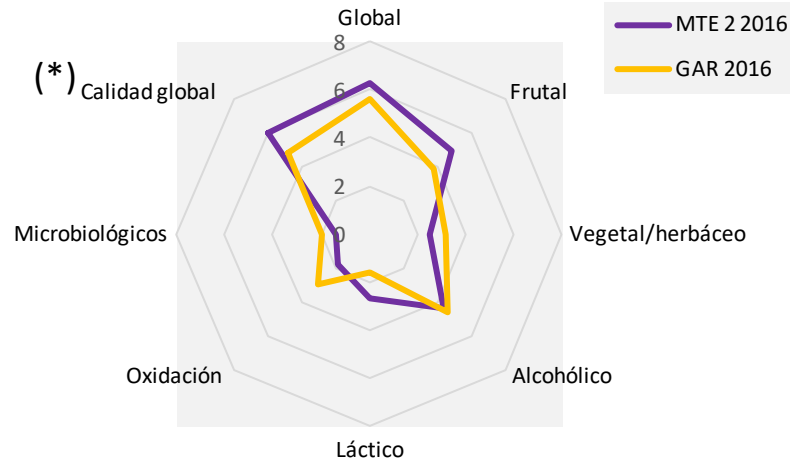
DIFERENCIA * ENTRE GARNACHA Y TEMPRANILLO

MORATE POSICIÓN INTERMEDIA SIN *. INTENSIDAD COLOR SUFICIENTE

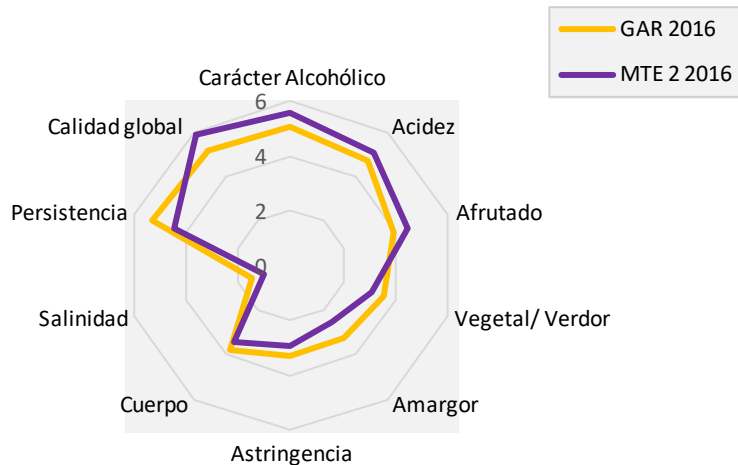
ROJO VIOLETA

MORATE. Análisis sensorial. Morate/Garnacha.

FASE OLFATIVA 2016



FASE GUSTATIVA 2016



CATAS DESCRIPTIVAS: GAR-MTE

GAR N: fruta dulce, chuches, golosinas
> que MTE,

GAR B: complejidad en boca,
+ sabroso

– ácido que MTE

CATAS TRIANGULARES: GAR-MTE

Aciertos: 10/11; 9/11 (*)

Preferencias:

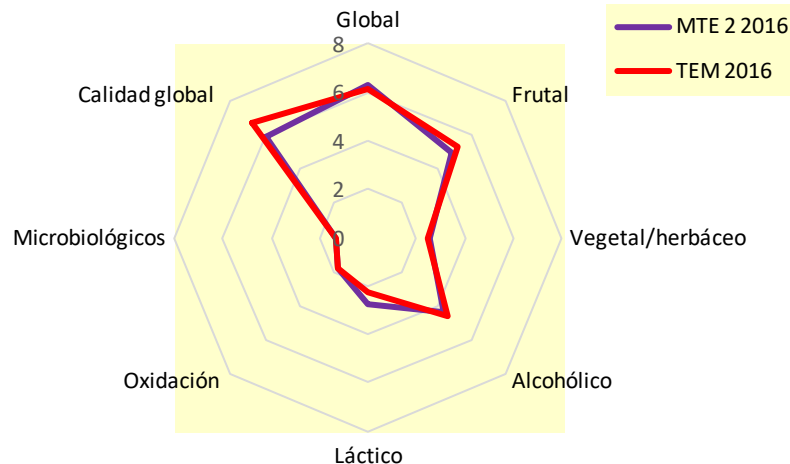
GAR	MTE 2	
9	1	(**)
8	1	(**)

Buena diferenciación: ¿personalidad?

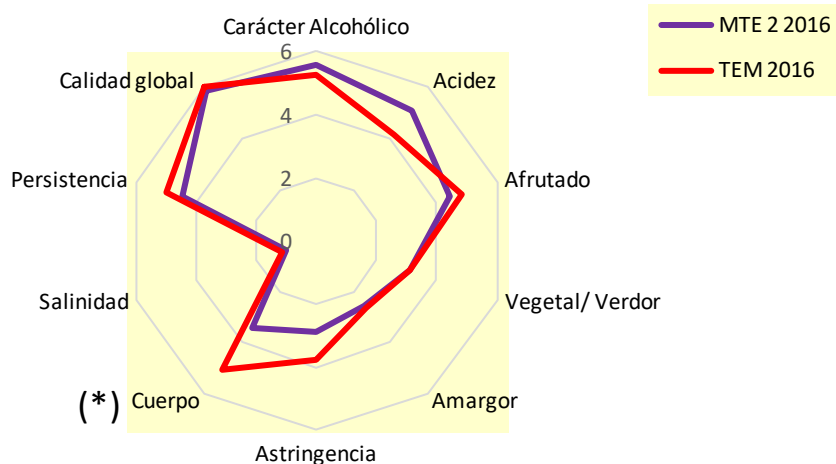
Preferencia hedónica hacia Garnacha

MORATE. Análisis sensorial. Morate/Tempranillo.

FASE OLFATIVA 2016



FASE GUSTATIVA



CATAS DESCRIPTIVAS: MTE-TEM

N: similares en intensidad; chuches en MTE y moras en TEM; afrutados ambos.

B:

TEM: robusto, astringente, amargo, algo vegetal, justo de acidez, más complejo.

MTE: ligero, algo soso, más ácido

CATAS TRIANGULARES: MTE-TEM

Aciertos: 11/11 (x3); 12/12 (*)

Preferencias:

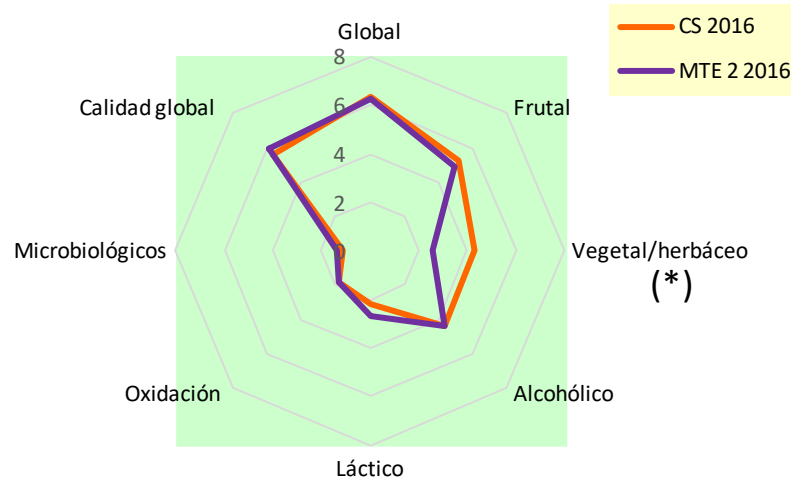
MTE 2	TEM	
8	4	(*)
7	4	(*)

Buena distinción: ¿personalidad?

Preferencia hedónica hacia Morate:
vino típicamente “joven”, afrutado, ligero.

MORATE. Análisis sensorial. Morate/Cabernet Sauvignon

FASE OLFATIVA 2016



CATAS DESCRIPTIVAS: CS-MTE

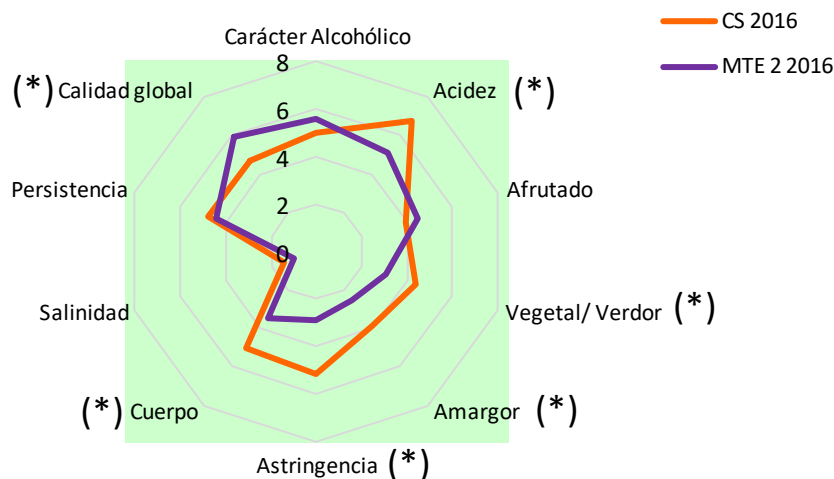
N: chuches, más fruta, notas lácticas en MTE y vegetal (*) en CS.

B:

CS: mayor cuerpo, astringente, amargo, algo vegetal, más ácido.

MTE: ligero, algo soso, más armonioso, menor acidez,

FASE GUSTATIVA



CATAS TRIANGULARES: CS-MTE

Aciertos: 9, 10 (x2) y 11/12 (*)

Preferencias:

MTE 2	CS	
8	3	(*)
9	1	(*) (x2)
9	0	(*)

Preferencia hedónica hacia Morate: vino típicamente “joven”, afrutado, ligero.

MORATE. Conclusiones.

- 1.- La variedad Morate se ha mostrado más tardía en brotación y maduración que Tempranillo y Garnacha en la finca El Socorro de la DO “Vinos de Madrid”.**
- 2.- Morate ha presentado valores de pH y acidez de mostos y vinos más adecuados que Tempranillo para la elaboración y conservación de los vinos y similares a Garnacha.**
- 3.- Los parámetros de la fase visual de los vinos han resultado intermedios entre Garnacha y Tempranillo. En fase olfativa se definieron como afrutados de intensidad suficiente, notas de golosinas y en boca resultaron ligeros, frescos; en conjunto, similares a Garnacha.**
- 4.- Los vinos de Morate se han diferenciado estadísticamente del resto en catas triangulares.**
- 5.- La preferencia hedónica fue hacia Garnacha sobre Morate y de ésta frente a Cabernet Sauvignon y Tempranillo.**

ESTO ES POSIBLE GRACIAS A...



MIGUEL ÁNGEL URBANOS GARCÍA



ÁNGEL SORIA MARTÍN



Dra. TERESA ARROYO CASADO

**PERSONAL DE
“EL SOCORRO”**

2015 Y 2016:

Dra. JULIA CRESPO GARCÍA

Dra. MARGARITA GARCÍA GARCÍA

VALERIA ROMERO MARTÍN



MUCHAS GRACIAS

