

VINOS EXPERIMENTALES DE VARIEDADES NO TRADICIONALES

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

17 DE NOVIEMBRE DE 2011 // CENTRO DE CAPACITACIÓN PADRE JAIME BELLI



Barda Nora / INTI
Corti, Gilda / INTI
Gallina, Mario / INTA
López, Eduardo / INTA
López, Ricardo / INTA
Miranda, María José / INTI
Muzas, Guillermo / INTA
Serrao, Mónica / INTA
Suárez, Pablo / INTI

Panel de Evaluación Sensorial EEA INTA Alto Valle



Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



CORPORACION VITIVINICOLA
ARGENTINA



ELABORACIÓN DE LOS VINOS

En las tres temporadas (2008-2009; 2009-2010 y 2010-2011) en que se elaboraron los vinos se utilizó un protocolo estándar de vinificación.

Las uvas se cosecharon a la mañana evitando las altas temperaturas. En el caso de Pinot Noir, se mantuvieron 24 hs en cámara frigorífica a 3 °C previo al descobajado.

La fermentación alcohólica se realizó utilizando levaduras secas EC 1118 (Lalvin) activadas y sembradas al día siguiente del encubado. Las fermentaciones transcurrieron en un período aproximado de 9 a 11 días hasta rastros de azúcar, con temperatura controlada a 23-25 °C. Se realizaron dos remontajes y dos bazuqueos diarios hasta 8° Bé; luego se continuó con un remontaje y un bazuqueo. En aquellos casos que presentaron olores a reducido, se aumentó la frecuencia de remontajes. La fermentación maloláctica (FML) se realizó en forma espontánea en aproximadamente 2-3 meses, con temperaturas entre 21 °C y 24 °C..

Posteriormente se trasegó para eliminar borras, y se pasó a cámara frigorífica para su estabilización en frío durante 30 días. Se filtró con placas de celulosa de 0,4-0,6 µ previo el embotellamiento.

Cada variedad requirió un tratamiento en cuanto a las correcciones de acidez y anhídrido sulfuroso.

ANÁLISIS SENSORIAL

El análisis sensorial descriptivo se realizó con un panel entrenado de 8 personas, que a lo largo de 3 años, desarrollaron el vocabulario para describir estos vinos y midieron la intensidad de todos los atributos, utilizando para ellos estándares tanto cualitativos como cuantitativos.

La intensidad de los parámetros sensoriales percibidos por nariz y boca fueron medidos con una escala de 0 = ausencia; 10 = intensidad extrema. Para su conversión textual en la descripción escrita, se tomaron los siguientes criterios:

Bajo: intensidades promedios entre 0.55 y 3.5

Medio a bajo: entre 3.6 y 4.5

Medio a alto: entre 4.6 y 6.5

Alta: entre 6.6 y 8

La intensidad del color se midió utilizando una escala de 0 = totalmente transparente; 5 = totalmente opaco.

Muy intenso: entre 4 y 5

Medianamente intenso: 2.5 y 3.9

Poco intenso: menores que 2.4

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS

Los análisis se realizaron siguiendo técnicas del INV y el análisis de polifenoles con la metodología de Adams.

Ancellotta

Origen: Italia, provincias de Reggio Emilia, participa minoritariamente en el Lambrusco. Da un vino de color rojo muy intenso, neutro, estable, apto para el corte.



Comportamiento regional 2011

Fecha de brotación similar a Malbec, vigor medio.

Fertilidad: 2,2 racimos/brote, tanto en los pitones como en los cargadores.

Peso del racimo: 271 gramos

Peso de la baya: 1,35 gramos

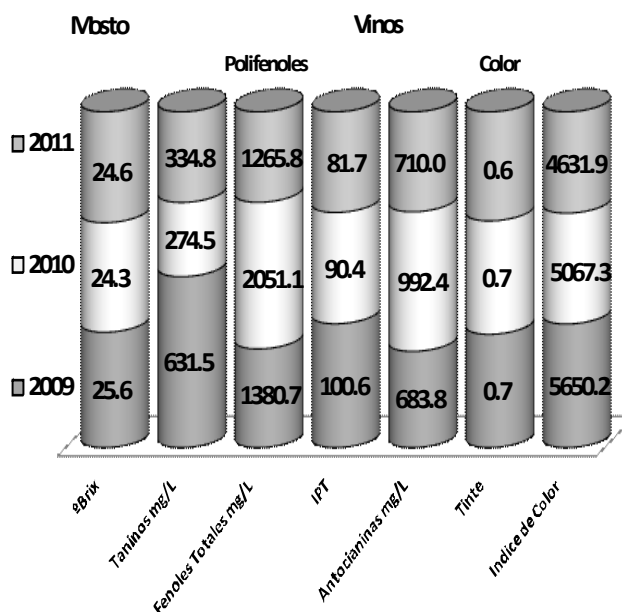
Producción de 13.300 kg/ha

Sensibilidad media a oídio

Descripción sensorial del vino

Color muy intenso, rojo con elevado tinte violeta. De intensidad aromática media, con predominio de frutas como ciruelas pasas, mermelada de ciruelas y frutas rojas cocidas. Presenta notas herbáceas que recuerdan a vegetal leñoso (tallos secos), con algo de pimienta. De acidez media a baja, cuerpo y persistencia medio, de alta astringencia y sequedad.

Parámetros fisicoquímicos			
	2008-2009	2009-2010	2010-2011
Fecha cosecha	4/3/2009	22/3/2010	9/3/2011
Mostos			
Be	14.3	13.6	13.2
pH	3.32	3.18	3.63
Ac. titulable (g/l)	6.8	7.8	6.2
Índice de Formol	140	151	110
Ac Málico (mg/l)	---	---	2.3
Vinos			
pH	3.89	3.95	4.08
Ác titulable (g/l)	7.0	5.9	4.9
Alcohol	13	14	14.1
Ac Mállico (mg/l)	---	---	No detect.



Cabernet Franc

Origen: Burdeos, sudoeste de Francia. El cepaje permite elaborar vinos aromáticos con niveles medios de acidez y estructura colorante y tánica.



Comportamiento regional 2011

Brotación similar a Malbec, vigor medio.

Fertilidad: 1,26 racimos por brote en los pitones.

Racimo medianamente compacto, peso de 290 gramos

Peso de la baya: 2,1 gramos

Poco sensible a podredumbre y a oídio

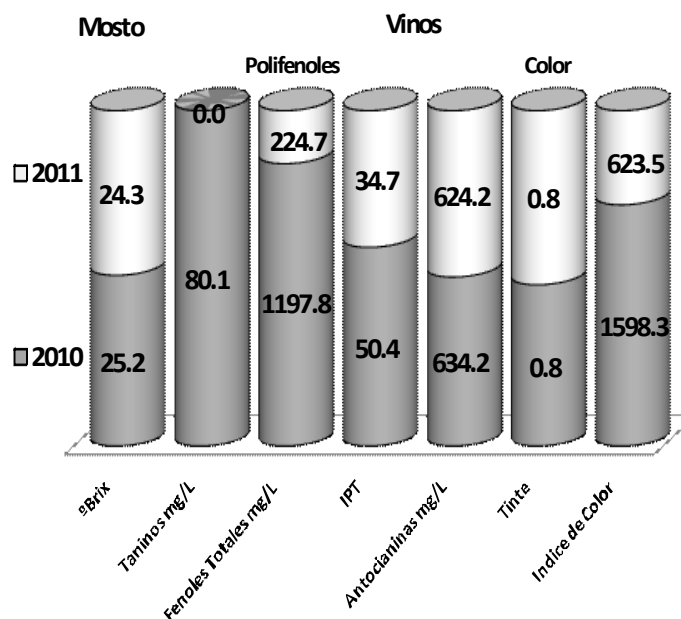
Producción de 12.700 kg/ha

Descripción Sensorial del Vino

Color de mediana intensidad, rojo rubí con tintes violáceos. Intensidad aromática media con predominio de ciruelas pasas, frutas rojas frescas y mermelada de ciruelas. Intensa nota a pimienta verde y como especie se distingue el clavo de olor.

En boca se percibe una nota floral que recuerda a violetas. De acidez, cuerpo y astringencia media. Algo secante y medianamente persistente. En 2011 la nota a pimienta verde fue muy intensa.

Parámetros fisicoquímicos		
	2009-2010	2010-2011
Fecha cosecha	28/4/2010	26/4/2011
Mostos		
Be	13.7	13.7
pH	3.81	4.09
Ac. titulable (g/l)	5.2	4.3
Índice de Formol	174	400
Ac Málico (mg/l)	---	2.7
Vinos		
pH	4.23	4.32
Ác titulable (g/l)	4.3	3.7
Alcohol	14.8	14.2
Ac Málico (mg/l)	---	No detect.



Caladoc

Origen: Obtenida de cruzar Garnacha con Malbec a fines de la década del 60, en el INRA Montpellier, Francia. Se elaboran de color intenso, buena estructura tánica, con taninos suaves, poco amargos y aptos para crianza.



Comportamiento regional 2011

Brotación similar a Malbec, vigor medio a alto.

Fertilidad: 2 racimos por brote en los pitones y 1,93 racimos por brote en los cargadores.

Racimo medianamente compacto, peso de 422 gramos.

Peso de la baya de 2,2 gramos.

Tendencia a rendimientos elevados

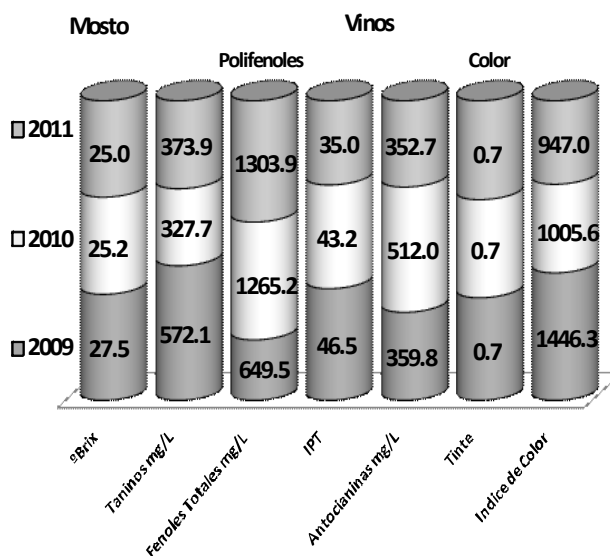
Poco sensible a podredumbre de racimos; sensible a oídio

Producción de 13.450 kg/ha

Descripción Sensorial Vino

Color intenso, rojo con tintes violáceos. Intensidad aromática media, con predominio de frutas rojas cocidas, mermelada de ciruelas, ciruelas pasas y algo de frutas rojas frescas. Presenta notas a clavo de olor, violetas y leve pimienta verde. Acidez, cuerpo, amargor y persistencia medios. Astringencia de media a alta. En 2011 sin notas a pimienta verde.

Parámetros fisicoquímicos			
	2008-2009	2009-2010	2010-2011
Fecha cosecha	30/3/2009	30/3/2010	17/3/2011
Mostos			
Be	15.3	13.9	13.9
pH	3.79	3.28	3.42
Ac. titulable (g/l)	5.0	8.3	5.8
Índice de Formol	193	196	80
Ac Málico (mg/l)	---	---	2.1
Vinos			
pH	4.07	3.97	3.93
Ac titulable (g/l)	5.2	4.9	4.8
Alcohol	14.2	14	14.6
Ac Málico (mg/l)	---	---	No detect.



Corvina Veronese

Origen: Italia, Verona, región del Véneto en donde es la primera variedad en importancia. Se elaboran vinos de color rojo rubí, suaves y frutados.



Comportamiento regional 2011

Brotación similar a Malbec, vigor medio.

Fertilidad: 2 racimos por brote, tanto en los pitones como en los cargadores.

Peso de los racimos: 403 gramos; peso de la baya de 3,5 gramos

Sensible al oídio y al quemado por el sol.

Producción de 13.950 kg/ha

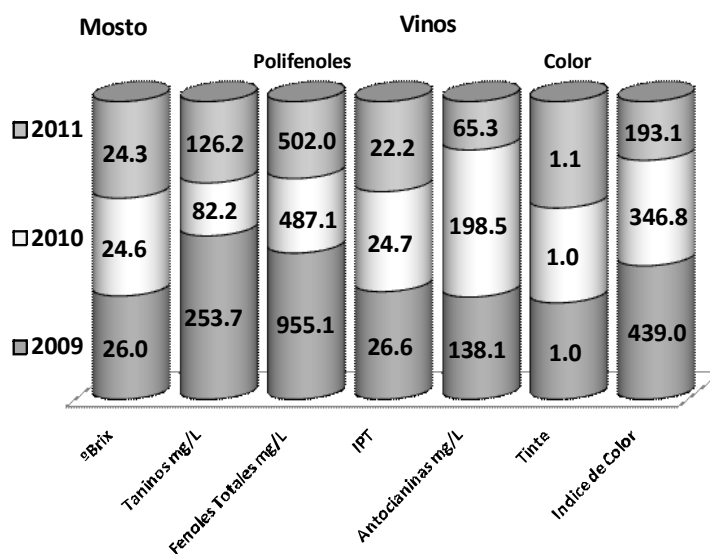
Descripción sensorial del vino

Color muy poco intenso, rojo rubí. Intensidad aromática media a alta, con carácter muy frutal que recuerda a frutas rojas frescas y cocidas y notas leves especiadas como pimienta. En el 2011 resultó muy poco frutado, con

carácter vegetal que recuerda a pimienta verde.

De acidez media a baja, poco cuerpo, leve amargor y medianamente persistente.

Parámetros fisicoquímicos			
	2008-2009	2009-2010	2010-2011
Fecha cosecha	13/4/2009	22/4/2010	30/3/2011
Mostos			
Be	14.1	13.6	13.3
pH	3.57	3.23	3.40
Ac. titulable (g/l)	4.9	7.7	6.5
Índice de Formol	184	182	188
Ac Málico (mg/l)	---	---	3.1
Vinos			
pH	3.91	3.85	3.75
Ác titulable (g/l)	5.8	5.0	5.0
Alcohol	13.9	14.4	14.1
Ac Málico (mg/l)	---	---	No detect.



Croatina

Origen Italia, cultivada en las provincias de Piamonte, Lombardía y Emilia Romagna. Se usa principalmente en vinos de corte con Denominación de Origen Controlado (DOC).



Comportamiento regional 2011

Brotación 2 días posteriores a Malbec, de vigor medio.

Fertilidad: 1,4 racimos por brote en los pitones y 1,93 racimos por brote en los cargadores.

Peso de los racimos: 347 gramos, peso de la baya de 2,17 gramos.

No presentó enfermedades

Producción de 9.600 kg/ha

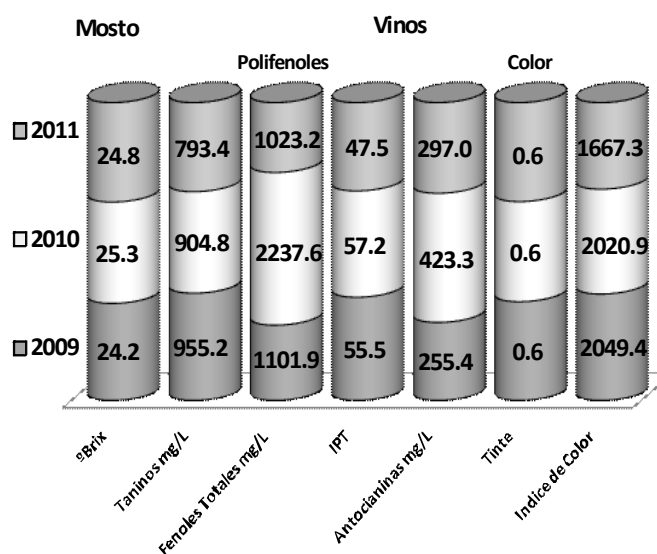
Descripción sensorial del vino

De color intenso, rojo granate con tintes violáceos. Intensidad aromática media con predominio de ciruelas pasas, mermelada de ciruelas y frutas rojas cocidas.

Tiene notas vegetales (pimiento verde), especiadas (clavo de olor) y florales (violeta).

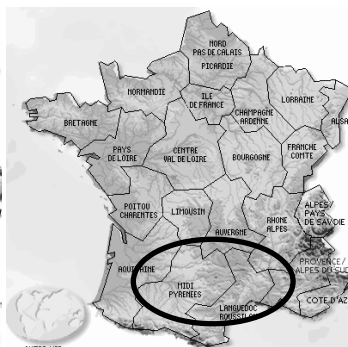
Acidez media a alta, cuerpo medio. Astringencia y sequedad alta y de persistencia media a baja. En 2011 predominio de taninos dulces.

Parámetros fisicoquímicos			
	2008-2009	2009-2010	2010-2011
Fecha cosecha	10/3/2009	12/4/2010	31/3/2011
Mostos			
Be	13.5	14.2	13.8
pH	3.38	3.37	3.44
Ac. titulable (g/l)	5.5	7.0	5.1
Índice de Formol	182	179	96
Ac Málico (mg/l)			1.1
Vinos			
pH	3.48	3.69	3.43
Ác titulable (g/l)	7.4	5.7	7.1
Alcohol	13.9	14.8	15
Ac Mállico (mg/l)	---	---	1.0



Garnacha

Origen España (Aragón). Cultivada en muchas regiones de España y Francia (Languedoc, Rousillon, Provence). Es una de las variedades mediterráneas más cultivadas en el mundo. Es apta para vinos de crianza. Produce vinos de poca intensidad de color, leve acidez, aromáticos y con estructura. Se oxida fácilmente.



Comportamiento regional 2011

Brotación similar a Malbec, vigor medio.

Fertilidad: 2 racimos por brote tanto en los pitones como en los cargadores.

Peso de los racimos de 443 gramos, peso de las bayas de 2 gramos

Presenta algo de corrimiento en los primeros años.

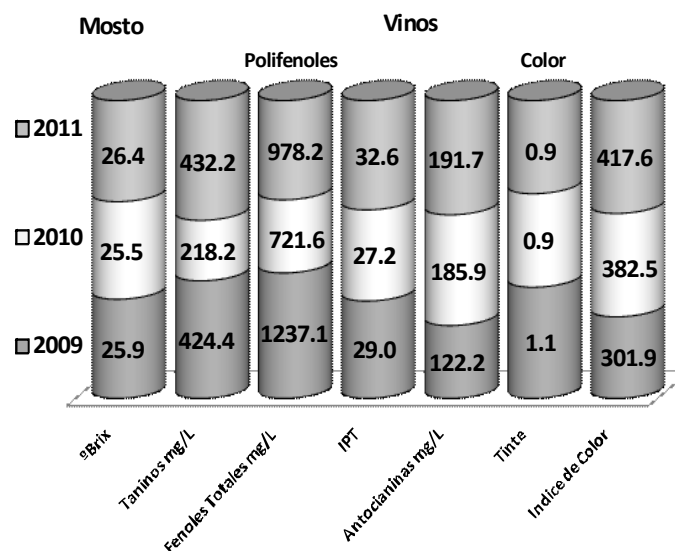
Enfermedades: sensible a oídio y botritis

Producción de 13.650 kg/ha

Descripción sensorial del vino

Muy poca intensidad de color, rojo rubí. De intensidad aromática mediana a alta, con predominio de frutas rojas cocidas y frescas con algo de mermelada de ciruelas. Presenta notas especiadas que recuerdan al clavo de olor y a la pimienta. Acidez de intensidad media a baja. Cuerpo medio a bajo. Astringencia y sequedad media a alta. Poco persistente. En 2011 predominio de taninos dulces y astringencia media.

Parámetros fisicoquímicos			
	2008-2009	2009-2010	2010-2011
Fecha cosecha	14/4/2009	14/4/2010	29/3/2011
Mostos			
Be	14.5	14.3	14.5
pH	3.84	3.35	3.53
Ac. titulable (g/l)	3.8	5.3	4.5
Índice de Formol	188	193	62
Ac Málico (mg/l)	---	---	1.8
Vinos			
pH	3.95	3.85	3.68
Ác titulable (g/l)	5.1	4.7	5.0
Alcohol	14.1	15.1	15.6
Ac Mállico (mg/l)	---	---	No detect.



Mourvèdre (Monastrell)

Originaria de Cataluña. Cultivada en Francia (Provença, Languedoc) y en España (Murcia, Albacete, Valencia), donde ocupa el segundo lugar después de Tempranillo. Se elaboran vinos de color medio, aromáticos, tánicos y con buena estructura. Apta para vinos de crianza, principalmente en cortes.



Comportamiento regional 2011

Brotación 8 días posteriores a Malbec, vigor medio-alto.

Fertilidad: 1,93 racimos por brote en pitones y 2 racimos por brote en cargadores.

Peso de los racimos de 480 gramos, peso de las bayas de 2,34 gramos.

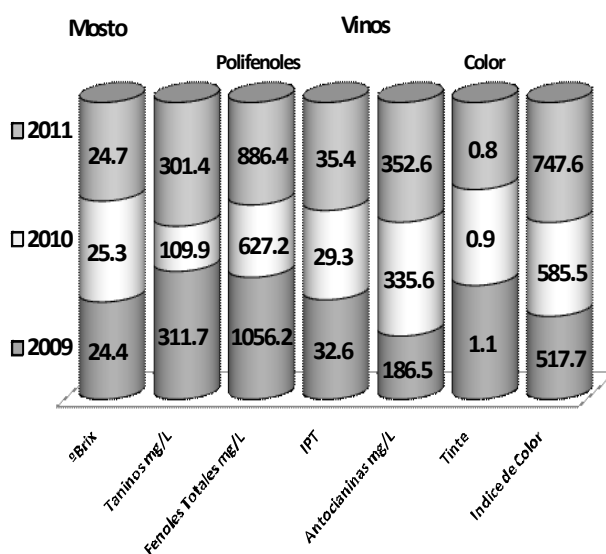
No presentó enfermedades. Producción de 12.100 kg/ha

Descripción sensorial del vino

De color medianamente intenso, rojo granate. Intensidad aromática media con predominio de frutas rojas cocidas, ciruelas pasas, mermelada de ciruelas y algo de frutas rojas frescas. Presenta notas a pimienta verde y a clavo de olor.

Acidez y cuerpo de intensidad media. Astringencia y sequedad media a baja. Baja persistencia. En el 2011 fue notorio el incremento de la estructura, cuerpo y presencia de taninos dulces.

Parámetros fisicoquímicos			
	2008-2009	2009-2010	2010-2011
Fecha cosecha	6/4/2009	30/4/2010	18/4/2011
Mostos			
Be	13.7	14.2	14
pH	3.77	3.54	3.57
Ac. titulable (g/l)	5.3	7.1	5.6
Índice de Formol	174	199	123
Ac Málico (mg/l)	---	---	2.2
Vinos			
pH	4.16	4.04	4.02
Ac titulable (g/l)	4.6	4.6	4.9
Alcohol	13.4	15	14.8
Ac Málico (mg/l)	--	---	No detect.



Nebbiolo

Origen: Piamonte italiano. Su nombre deriva de nebbia=niebla, evento climático típico de la época de cosecha en esa región. Se elaboran vinos de color poco intenso, rojo rubí, tánicos que mejoran con el envejecimiento. Se hacen los famosos vinos Barolo y Barbaresco.



Comportamiento regional 2011

Brotación 5 días antes de Malbec, tiene vigor medio. No presentó enfermedades. Fertilidad: 1,3 racimos por brote en pitones y 1,9 racimos por brote en cargadores.

Peso del racimo de 380 gramos, peso de la baya de 2,16 gramos. Racimo sensible a quemado por el sol.

Producción de 10.000 kg/ha.

Descripción sensorial del vino

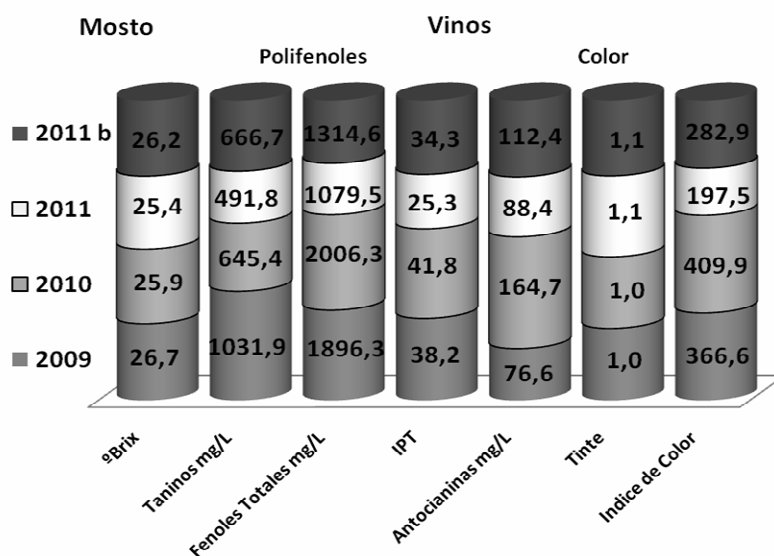
Poca intensidad de color, rojo rubí. Intensidad aromática media a alta con predominio de mermelada de ciruelas, frutas rojas cocidas y frescas. Presenta leves notas a pimienta verde. En 2011 sin pimienta verde y con predominio de frutas tropicales.

De acidez y cuerpo de intensidad media. Muy astringente y secante. Medianamente persistente. En 2011 con predominio de taninos dulces.

Nebbiolo cosecha de Abril: Mayor intensidad de color, rojo teja.

Aroma frutado intenso, con predominio de frutos rojos y tropicales y algo de canela. Muy astringente y seco. Con predominio de taninos dulces.

Parámetros fisicoquímicos				
	2008-2009	2009-2010	2010-2011	
Fecha cosecha	31/3/2009	13/4/2010	30/3	19/4
Mostos				
Be	14.6	14.5	14.2	14.6
pH	3.51	3.21	3.26	3.42
Ac. titulable (g/l)	4.7	8.6	6.2	6.2
Índice de Formol	174	179	115	115
Ac Málico (mg/l)	---	---	2.2	1.1
Vinos				
pH	3.80	3.97	3.61	3.93
Ác titulable (g/l)	6.1	5.0	6.2	5.0
Alcohol	13.7	14.6	14.6	15.2
Ac Málico (mg/l)	---	---	N d	N d



Nero d'Avola

Origen: territorio de Avola y Vittoria, provincia de Siracusa, Sicilia, Italia. Se elaboran vinos de color rojo rubí intenso con reflejos violáceos, frutados y especiados, armónicos, aptos para crianza.



Comportamiento regional 2011

Brotación 2-3 días antes que Malbec, vigor medio. No presentó enfermedades.

Fertilidad: 1,9 racimos por brote en pitones y 2 racimos por brote en cargadores

Peso de los racimos de 400 gramos; peso de bayas de 2,1 gramos

Producción de 11.000 kg/ha.

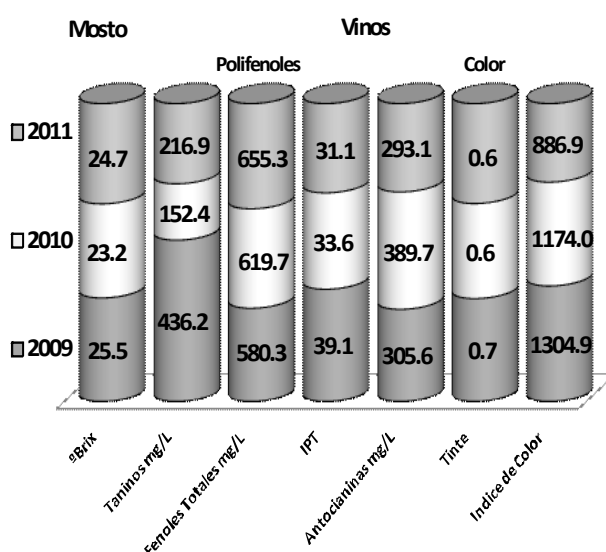
Descripción sensorial del vino

Intensidad media, rojo rubí. Intensidad aromática media a alta con predominio de frutas rojas frescas y cocidas. Notas especiadas

que recuerdan a clavo de olor y pimienta. En boca se percibe un leve sabor a pimienta verde. En 2011 presentó más carácter a ciruela verde y notas marcadas a anís.

De acidez media, cuerpo medio a alto, de astringencia y sequedad media a baja. Redondo. En 2011 presentó acidez y astringencia muy marcada.

Parámetros fisicoquímicos			
	2008-2009	2009-2010	2010-2011
Fecha cosecha	30/3/2009	8/4/2010	22/3/2011
Mostos			
Be	14.2	13.3	13.8
pH	3.48	3.17	3.22
Ac. titulable (g/l)	5.2	8.0	6.7
Índice de Formol	182	171	115
Ac Málico (mg/l)	---	---	2
Vinos			
pH	3.55	3.53	3.41
Ác titulable (g/l)	6	5.6	5.8
Alcohol	14	13.9	14.6
Ac Málico (mg/l)	---	---	No detect.



Petit Verdot

Originario de Burdeos (Francia), donde se usa en cortes dando color y cuerpo en los vinos. Se elaboran vinos aptos para guarda. En un clima favorable puede lograr alto contenido de azúcares manteniendo una acidez elevada.



Comportamiento regional 2011

Brotación 2 días antes que Malbec, poca sensibilidad a podredumbre de los racimos y a oídio

Fertilidad: 2,5 racimos por brote en pitones y 3 racimos por brote en cargadores.

Peso del racimo de 222 g, peso de la baya de 1,25 g

Producción de 8.725 kg/ha.

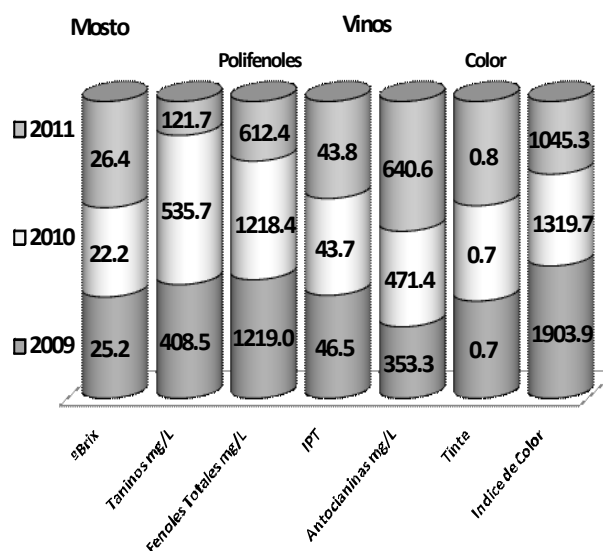
Descripción sensorial del vino

Color de intensidad media a alta, rojo con tinte violeta. Intensidad aromática media a alta, con predominio de ciruelas pasas, mermelada y frutas rojas

cocidas. Notas importantes de pimienta verde, clavo de olor y violetas.

Acidez, cuerpo, astringencia y sequedad de intensidad media a alta.

Parámetros fisicoquímicos			
	2008-2009	2009-2010	2010-2011
Fecha cosecha	15/4/2009	8/4/2010	26/4/2011
Mostos			
Be	14.0	12.3	15
pH	3.80	3.17	3.5
Ac. titulable (g/l)	5.4	8.3	7.6
Índice de Formol	202	176	340
Ac Málico (mg/l)	---	---	4.1
Vinos			
pH	4.18	3.89	3.96
Ác titulable (g/l)	4.9	5.2	5.3
Alcohol	14	13.3	14.7
Ac Málco (mg/l)	---	---	No detect.



Pinot Noir

Es originaria de Borgoña. Es una de las cepas que integra el Champagne (espumante de la región homónima), así como de otros espumosos del mundo. También se la considera una de las variedades más selectas a nivel mundial para la elaboración de vinos tintos varietales. En Borgoña da algunos de los vinos mas exclusivos y caros del mundo, tales como Romanée Conti.

Comportamiento regional 2011

Brotación 2-3 días antes que Malbec, sensible a podredumbre de los racimos y a oídio. Crecimiento no muy erecto de los brotes.

Fertilidad: moderada, racimo pequeño y compacto.

Peso de la baya de 1,4 gramos

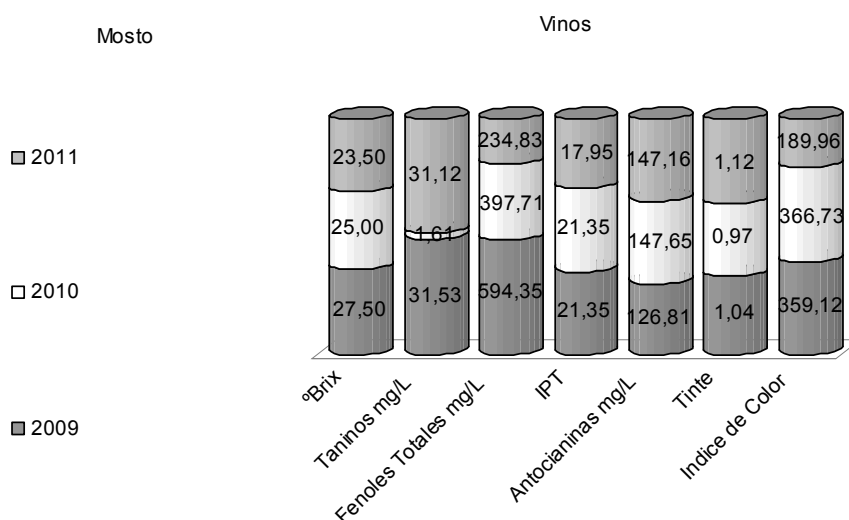
Producción entre 7.000 y 9.000 kg/ha.

Descripción sensorial del vino

Intensidad de color baja, rojo teja. Intensidad aromática alta tanto en nariz como en boca, con predominio de frutas rojas frescas (frambuesas y frutillas) y cocidas (mermelada).

En boca se percibe una leve nota especiada. Acidez y cuerpo de intensidad media a alta, baja astringencia y sequedad. De textura sedosa y taninos dulces. Medianamente alcohólico y amargo. En 2011, aquellos que hicieron FML, presentaron taninos muy dulces, mucho cuerpo y persistencia así como una textura sedosa. Los vinos sin FML resultaron muy ácidos y desequilibrados.

Parámetros fisicoquímicos			
	2008-2009	2009-2010	2010-2011
Fecha cosecha	23/3/2009	25/3/2010	15/3/2011
Mostos			
Be	15.2	14.4	13.2
pH	3.91	3.50	3.41
Ac. titulable (g/l)	5.0	8.3	6.5
Índice de Formol	266	252	310
Ac Málico (mg/l)	---	---	2.8
Vinos			
pH	4.16	3.93	3.96
Ac titulable (g/l)	5.3	6.2	4.1
Alcohol	14.6	14.4	14
Ac Málico (mg/l)	---	---	No detect.



Rondinella

Origen: Región de Véneto, provincia de Verona, Italia. Ocupa el segundo lugar en importancia. Da vinos de color rojo rubí intenso, con acidez discreta, no muy alcohólicos ni tánicos. Se usa para cortes en las DOC Valpolicella y DOC Bardolino.



Comportamiento regional

Brotación 2 días antes que Malbec, vigor medio.

Fertilidad: 1,9 racimos por brote en pitones y 2,3 racimos por brote en cargadores.

Cuaje bueno. Medianamente sensible a oídio

Peso del racimo de 320 gramos, medianamente laxo, peso de la baya de 2 g.

Producción de 13.660 kg/ha.

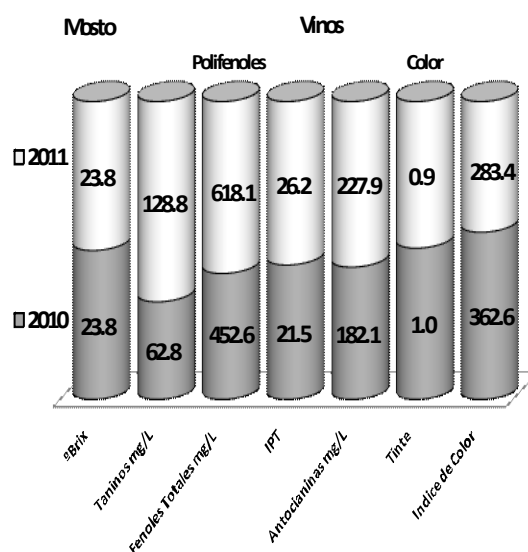
Descripción sensorial del vino

Muy baja intensidad de color, rojo rubí. De intensidad aromática media con predominio de frutas rojas cocidas y frutas frescas. Notas leves a pimienta. En 2011 presentó notas frutadas intensas.

Acidez y cuerpo de intensidad media a baja. Presenta muy poca astringencia y sequedad y poca persistencia. En 2011 se observó un incremento en el cuerpo y la estructura tánica así como en su armonía.

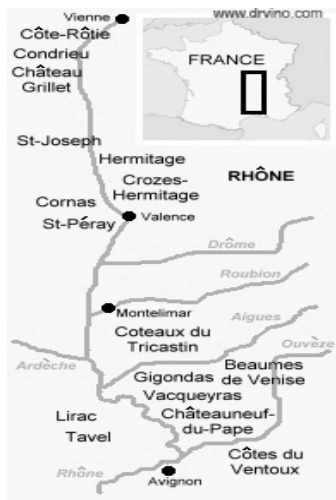
Parámetros fisicoquímicos			
	2007-2008 ^(*)	2009-2010	2010-2011
Fecha cosecha	15/4/2008	30/4/2010	26/4/2011
Mostos			
Be	12.3	13.2	13.4
pH	3.7	3.4	3.45
Ac. titulable (g/l)	5.2	6.7	4.6
Índice de Formol	201	193	90
Ac Málico (mg/l)	---	---	1.2
Vinos			
pH	3.6	3.87	3.83
Ác titulable (g/l)	6.1	4.3	4.1
Alcohol	12	13.7	14.2

(*) No se analizaron polifenoles. En el año 2009 no se vinificó



Syrah

Cultivada en el Ródano (Francia) de donde se considera originaria. También es muy cultivada en Australia, California, etc. Da vinos de color rojo intenso con reflejos violáceos, de buen grado alcohólico, aromáticos y complejos con predominio de notas a violetas, olivas y cuero animal. Tánicos y poco ácidos.



Comportamiento regional 2011

Brotación dos días antes que Malbec, vigor alto. No mostró enfermedades. Fertilidad: 2,2 racimos por brote en pitones; 2,6 racimos por brote en cargadores.

Peso de racimo de 270 gramos; peso de baya de 1,7 gramos.

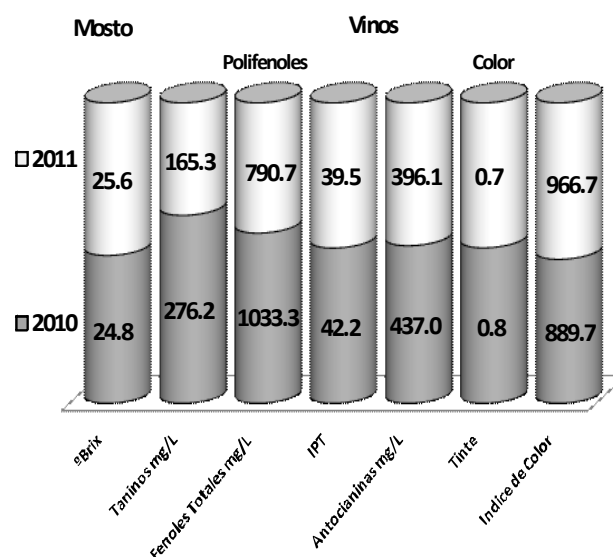
Producción de 10.500 kg/ha.

Descripción sensorial del vino

Intensidad de color media, rojo rubí. Intensidad aromática media a alta con predominio de frutas rojas cocidas, mermelada de ciruelas y algo de ciruela pasas. Notas a pimienta verde y clavo de olor. En 2011 presentó un aroma de gran complejidad con notas a clavo de olor.

Acidez y cuerpo de intensidad media a alta. Astringencia media pero sequedad alta. Persistencia media. En 2011 presentó una estructura tánica muy armónica y taninos dulces.

Parámetros fisicoquímicos		
	2009-2010	2010-2011
Fecha cosecha	16/4/2010	29/3/2011
Mostos		
Be	13.8	14.2
pH	3.53	3.8
Ac. tituable (g/l)	7.2	4.9
Índice de Formol	171	110
Ac Málico (mg/l)	---	2.3
Vinos		
pH	4.04	3.97
Ác tituable (g/l)	4.9	4.9
Alcohol	15.1	15
Ac Málico (mg/l)	---	No detect.



Tannat

Origen: Madiran (sudoeste de Francia). Da vinos coloreados, tánicos y de buena estructura, con acidez un poco dura. Aptos para crianza. Variedad emblemática de Uruguay.



Comportamiento regional 2011

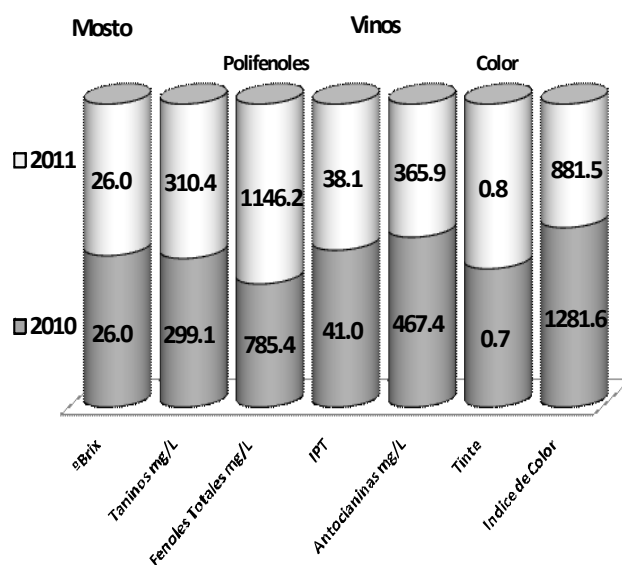
Brotación similar a Malbec, con tendencia a rendimientos elevados. Producción de 19.750 kg/ha.

Descripción sensorial del vino

Intensidad de color media, rojo con tinte violáceo. Intensidad aromática media a alta con predominio de rojas cocidas, rojas frescas y ciruelas pasas. Notas a pimienta verde y a pimienta. En 2011 presentó notas a violeta, clavo de olor y pimienta en boca.

Acidez y cuerpo de intensidad media al igual que la astringencia y la sequedad. Persistencia media. En 2011 presentó más cuerpo y taninos dulces.

Parámetros fisicoquímicos		
	2009-2010	2010-2011
Fecha cosecha	6/4/2010	18/3/2011
Mostos		
Be	14.5	14.7
pH	3.22	3.47
Ac. titulable (g/l)	8.9	9.2
Índice de Formol	165	118
Ac Málico (mg/l)	----	4.3
Vinos		
pH	3.74	4.01
Ác titulable (g/l)	5.9	5.3
Alcohol	14.2	14.6
Ac Málico (mg/l)	---	No detect.



Touriga Nacional

Origen: Valle del Duero, Portugal. Se usa en alto porcentaje en los vinos Oporto y en otros tintos secos. Da vinos concentrados, con cuerpo y taninos, aromas de frutas negras y flores.



Comportamiento regional 2011

Brotación dos días antes que Malbec, vigor medio. No presentó enfermedades.

Fertilidad: 2 racimos por brote en pitones y 2,2 racimos por brote en cargadores.

Peso de los racimos de 286 gramos, peso de las bayas de 1,86 gramos.

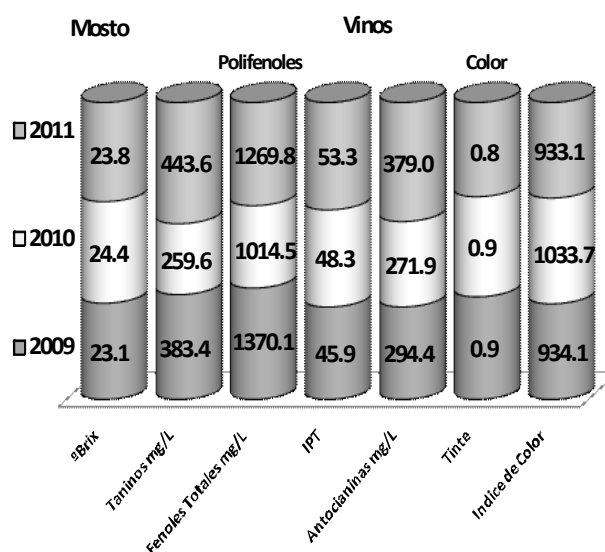
Producción de 12.300 kg/ha.

Descripción sensorial del vino

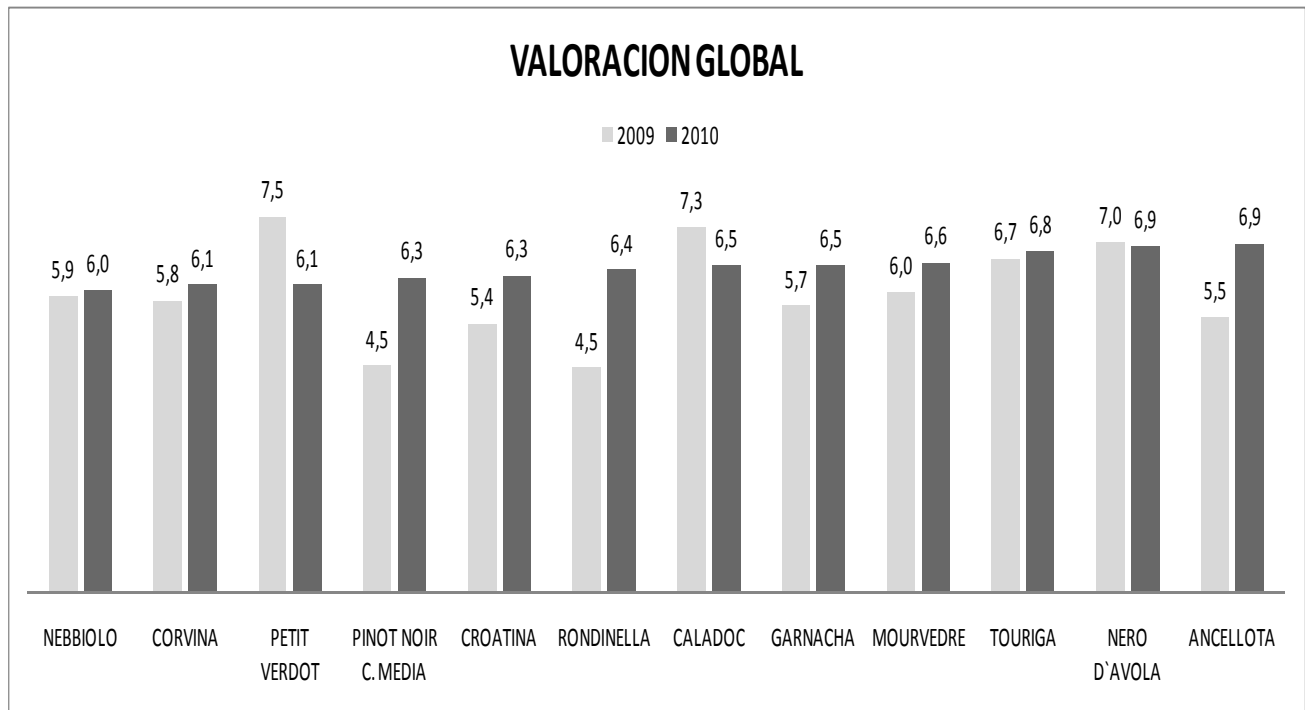
Intensidad de color media a alta, rojo con tinte violáceo. Intensidad aromática media a alta, con predominio de frutas rojas cocidas, ciruelas pasas y mermelada. Notas intensas a pimienta, pimienta verde y espárrago. En 2011 notas florales que recuerdan a violetas.

Acidez media a baja. Cuerpo de intensidad media a alta. Astringencia y sequedad de intensidad media a alta, con persistencia media. En 2011 predominio de taninos dulces.

Parámetros fisicoquímicos			
	2008-2009	2009-2010	2010-2011
Fecha cosecha	20/4/2009	28/4/2010	18/4/2011
Mostos			
Be	13	13.5	13.4
pH	3.84	3.8	3.55
Ac. titulable (g/l)	6.6	6.1	5.9
Índice de Formol	182	188	110
Ac Málico (mg/l)	---	---	2.8
Vinos			
pH	4.21	4.21	3.97
Ac titulable (g/l)	6.1	4.5	5.62
Alcohol	12.7	14.3	14
Ac Málico (mg/l)	---	---	No detect.



Valores de preferencia de cada vino experimental, obtenidos en las presentaciones realizadas en los años 2009 y 2010.



Ficha de cata 2011

VARIEDAD:		Nombre:									FECHA:	
Parámetro	Descripción	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Descripción
FASE VISUAL	Turbio o amarronado											Muy limpio, brillante, rojizo o violeta o amarillo
FASE OLFATIVA	Ausencia de frutado o presencia de olores defectuosos											Intenso frutado ,sin olores defectuosos
FASE GUSTATIVA Y SENSACIONES EN BOCA	Ausencia de frutado o presencia de defectos											Intenso frutado,sin defectos
	Tacto muy agresivo, muy aguado, final corto, excesivo amargor o astringencia.											Final largo (> 15 segundos) sin amargo ni astringencia residual
	Poco equilibrio											Muy equilibrado
VALORACIÓN GLOBAL	Objetable											Excelente
Comentarios:												



Nora Barda

INTI - VILLA REGINA
Tel. (0298) 4439000
nbarda@inti.gob.ar

Ricardo Tello

CENTRO DE DESARROLLO VITÍCOLA
PATAGONIA NORTE
Tel. (0298) 4439000
rtello@correo.inta.gov.ar

Mario Gallina

INTA - EEA ALTO VALLE
Tel. (0298) 4439000
mgallina@correo.inta.gov.ar



Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



CORPORACION VITIVINICOLA
ARGENTINA

