



EL GRIFO

SÍNTESIS MADURACIÓN 2020

Noviembre 2020

ÍNDICE:

- INTRODUCCIÓN.....	3
- SÍNTESIS MALVASÍA	4
- SÍNTESIS LISTÁN BLANCO.....	15
- SÍNTESIS LISTÁN NEGRO.....	24
- SÍNTESIS SYRAH.....	37

INTRODUCCIÓN:

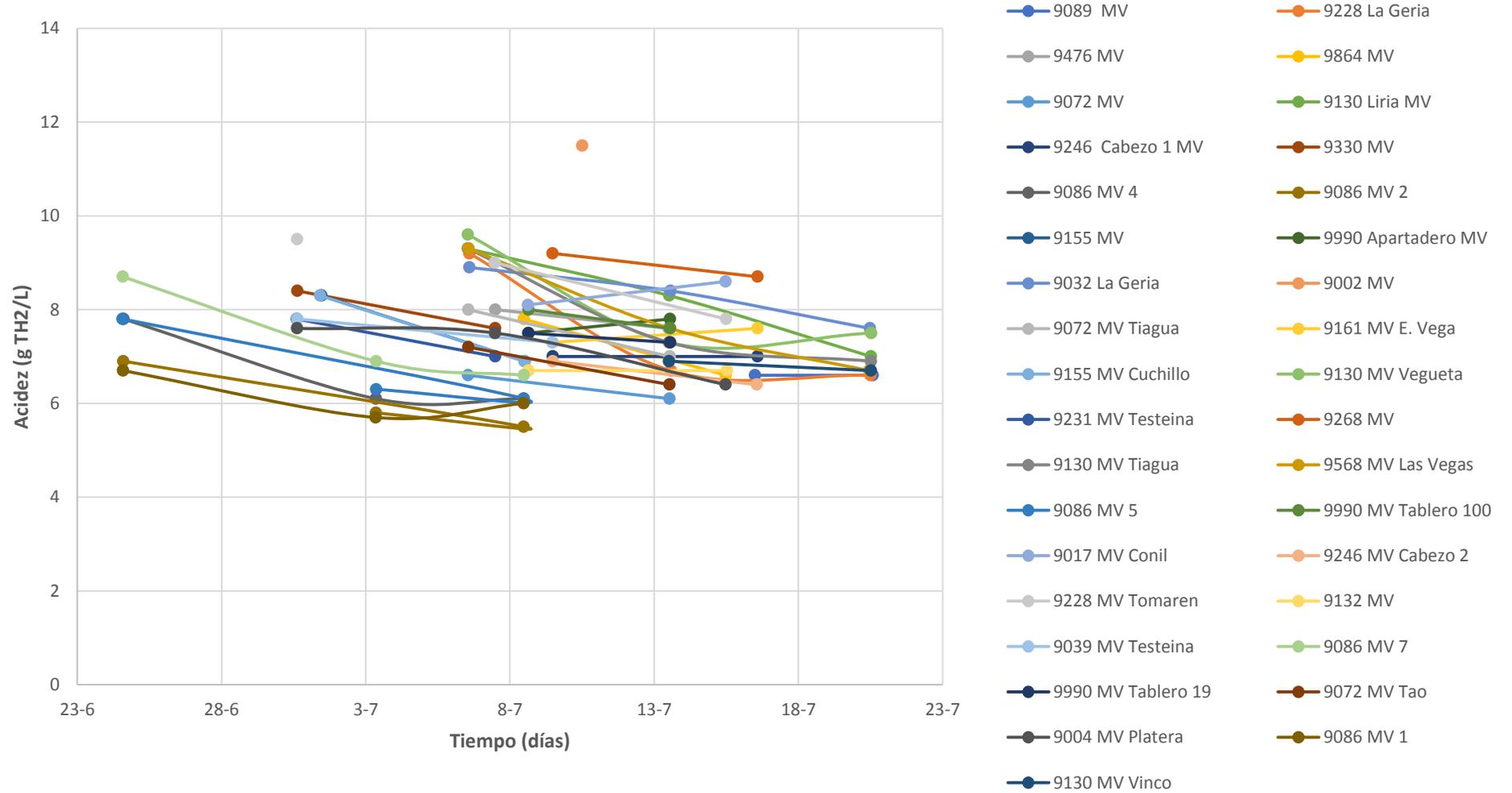
A continuación, se estudian los resultados obtenidos durante la síntesis de maduración de la vendimia 2020, para los varietales de Malvasía, Listán blanco, Listán negro y Syrah.

Se analizan los siguientes datos:

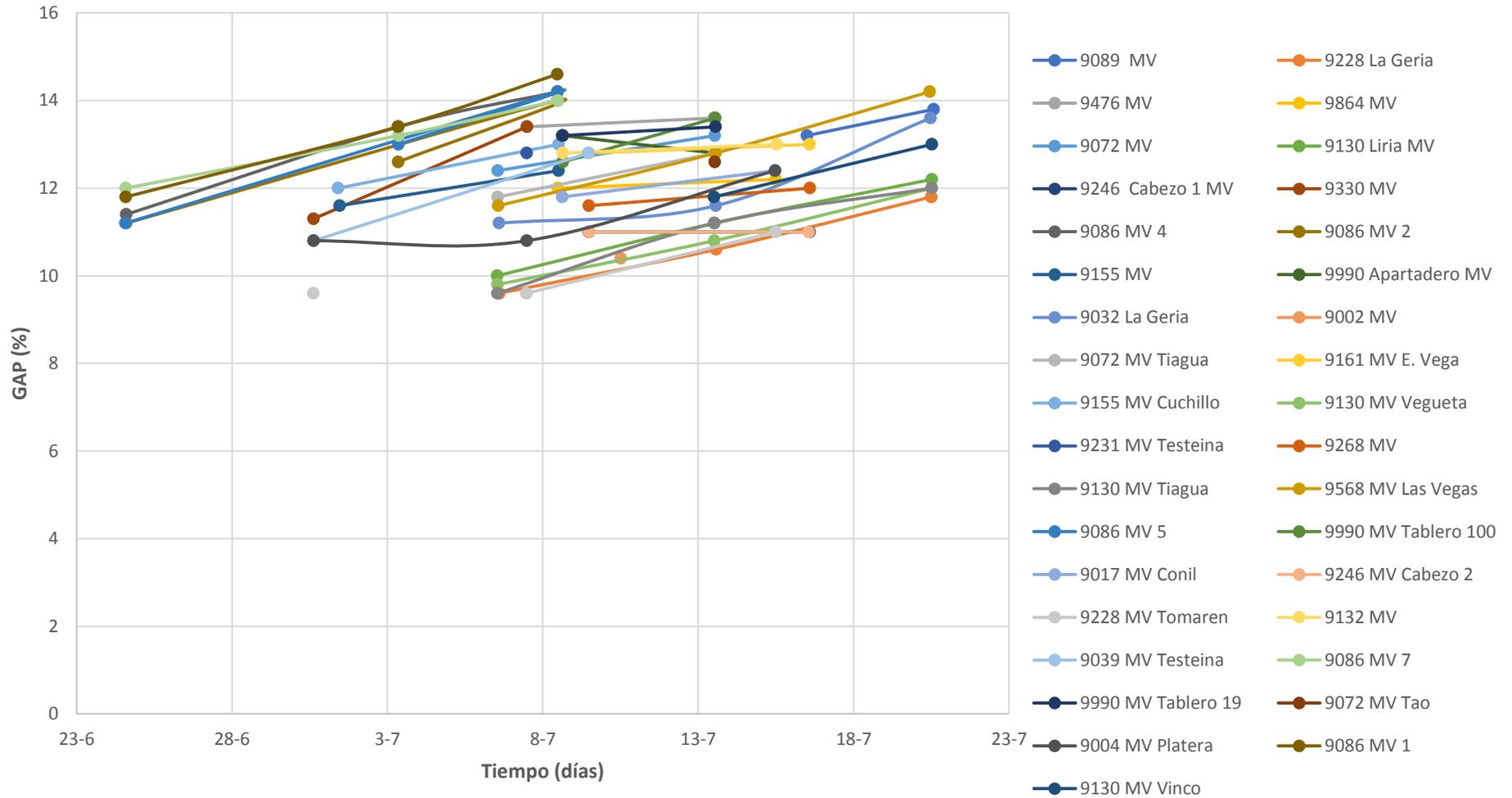
- **Acidez total**
- **Grado alcohólico probable.**
- **Color.**
- **Volumen.**
- **pH.**
- **Concentración de azúcar.**
- **Nitrógeno fácilmente asimilable.**

MALVASÍA

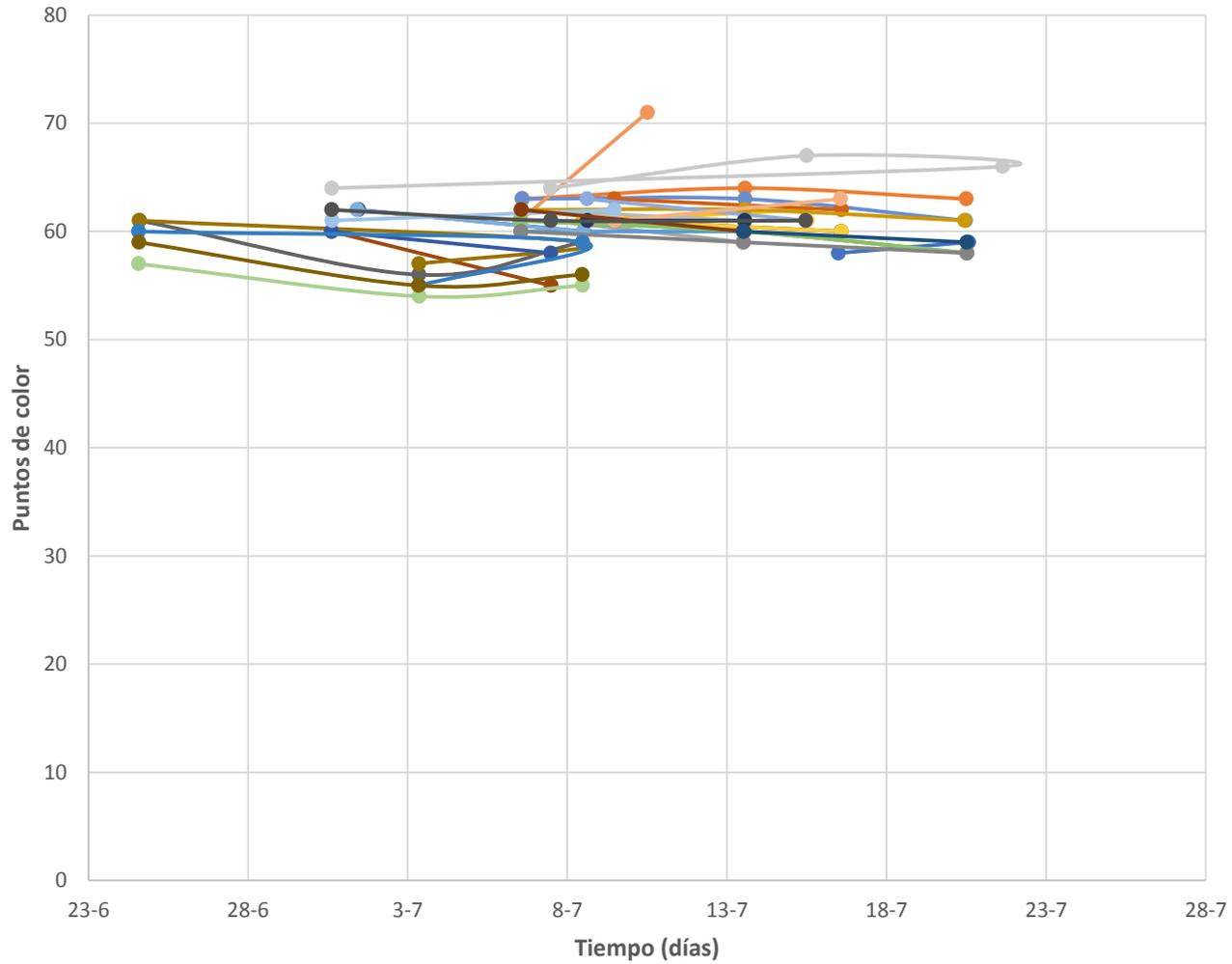
Evolución de la acidez total



Evolución del Grado alcohólico probable

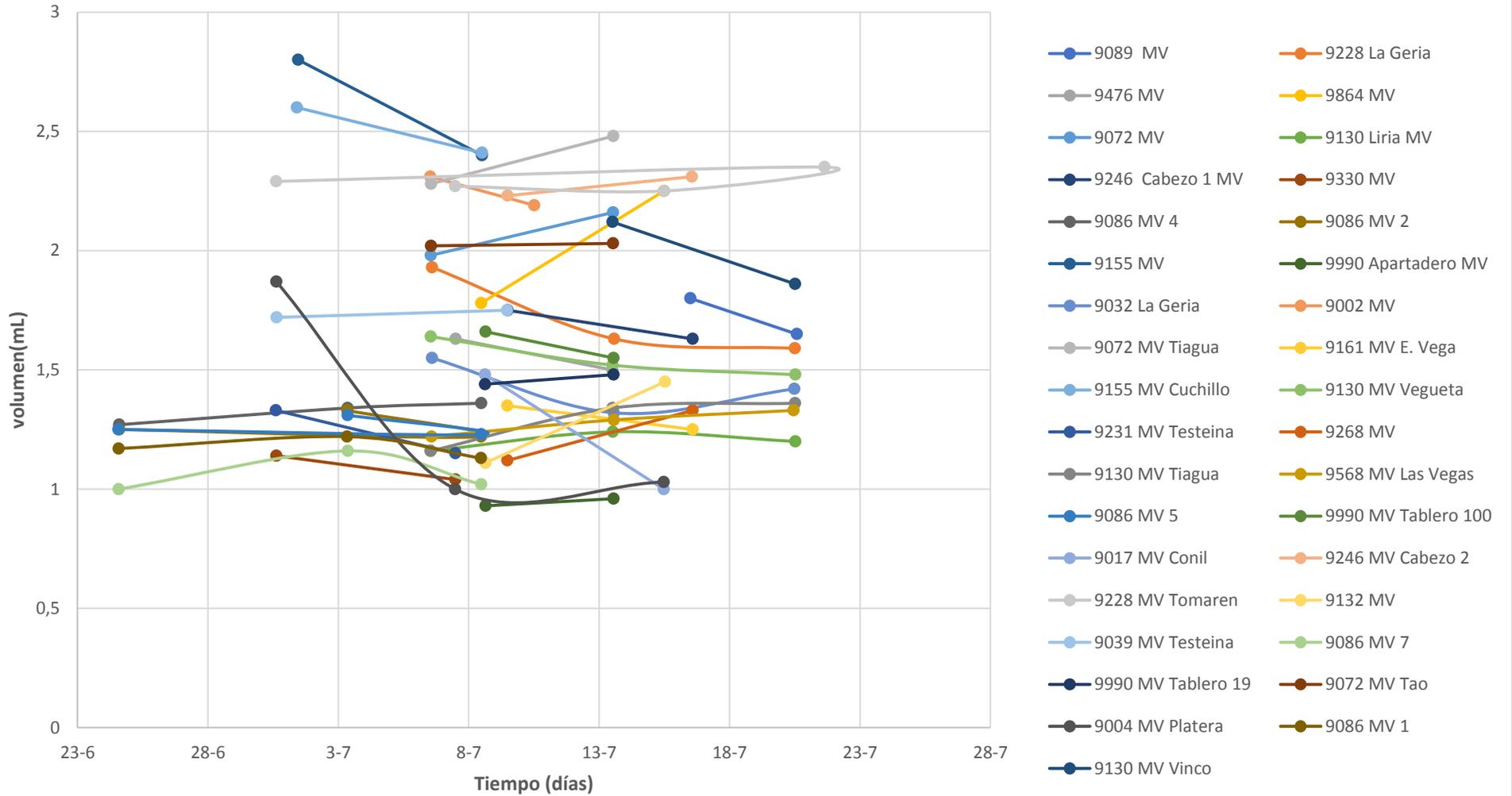


Evolución del Color

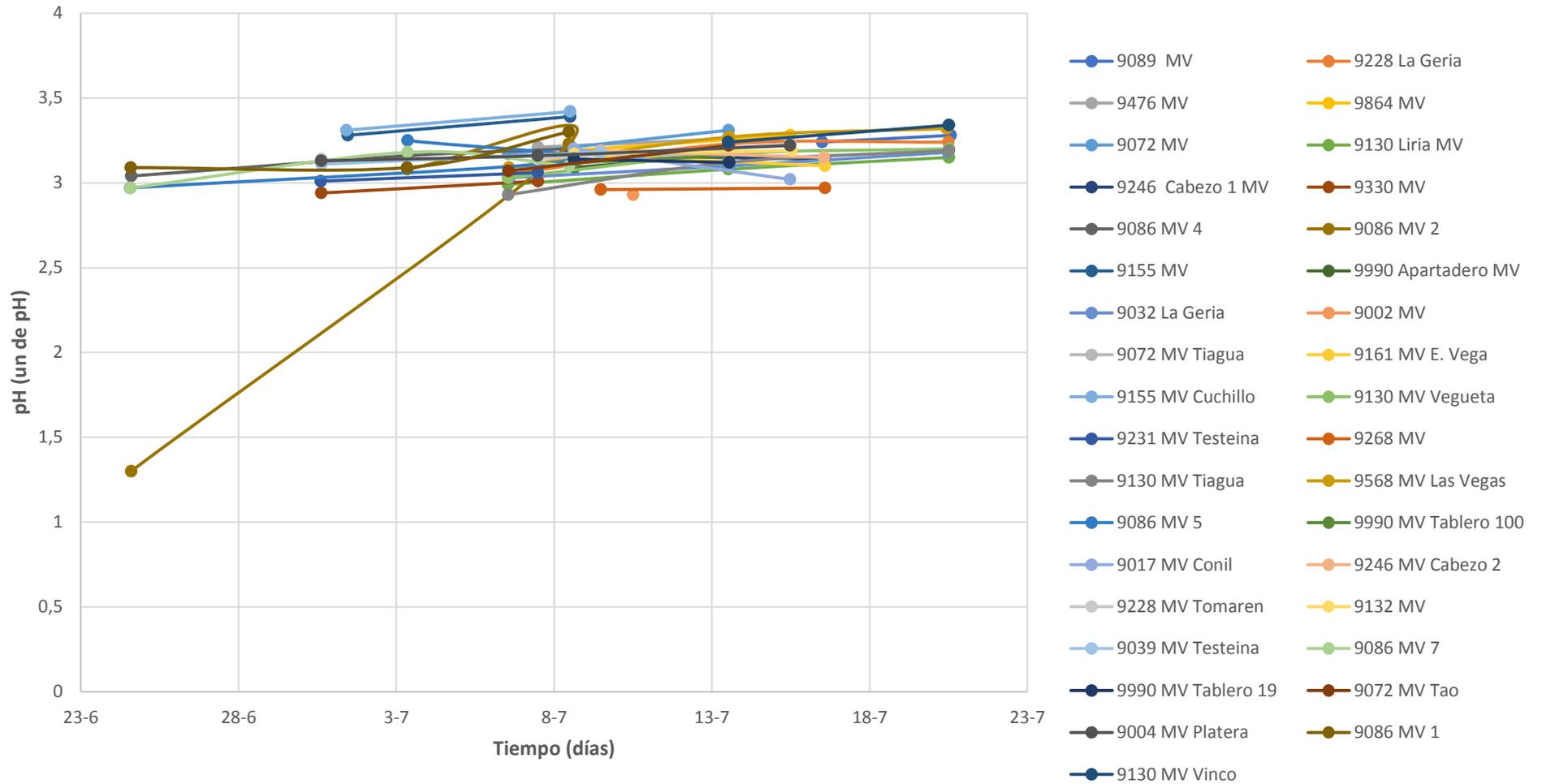


- 9089 MV
- 9476 MV
- 9072 MV
- 9246 Cabezo 1 MV
- 9086 MV 4
- 9155 MV
- 9032 La Geria
- 9072 MV Tiagua
- 9155 MV Cuchillo
- 9231 MV Testeina
- 9130 MV Tiagua
- 9086 MV 5
- 9017 MV Conil
- 9228 MV Tomaren
- 9039 MV Testeina
- 9990 MV Tablero 19
- 9004 MV Platera
- 9130 MV Vinco
- 9228 La Geria
- 9864 MV
- 9130 Liria MV
- 9330 MV
- 9086 MV 2
- 9990 Apartadero MV
- 9002 MV
- 9161 MV E. Vega
- 9130 MV Vegueta
- 9268 MV
- 9568 MV Las Vegas
- 9990 MV Tablero 100
- 9246 MV Cabezo 2
- 9132 MV
- 9086 MV 7
- 9072 MV Tao
- 9086 MV 1

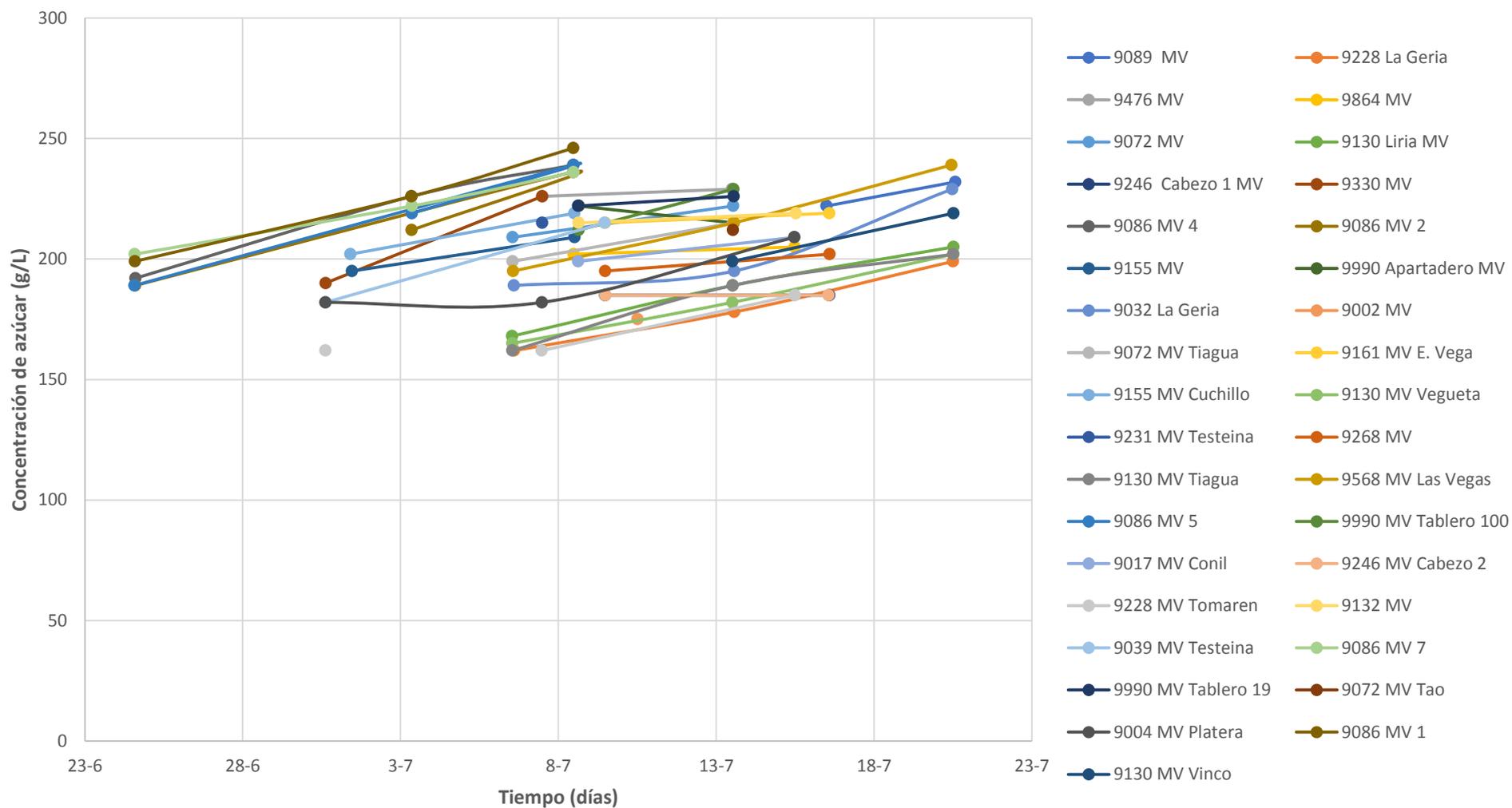
Evolución del volumen



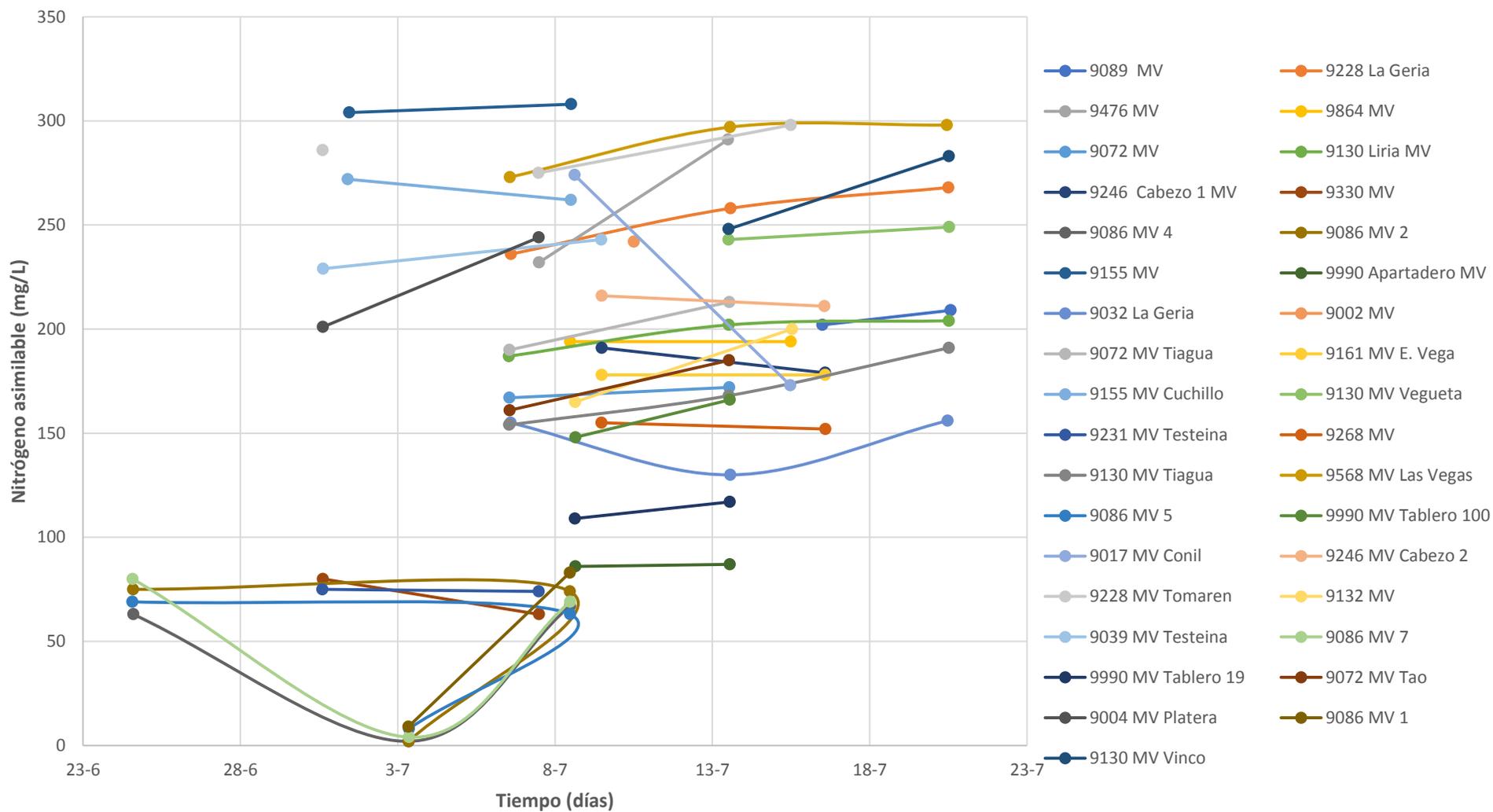
Evolución del pH



Evolución de la concentración de azúcar



Evolución del nitrógeno asimilable



SÍNTESIS DE LA VARIEDAD MALVASÍA

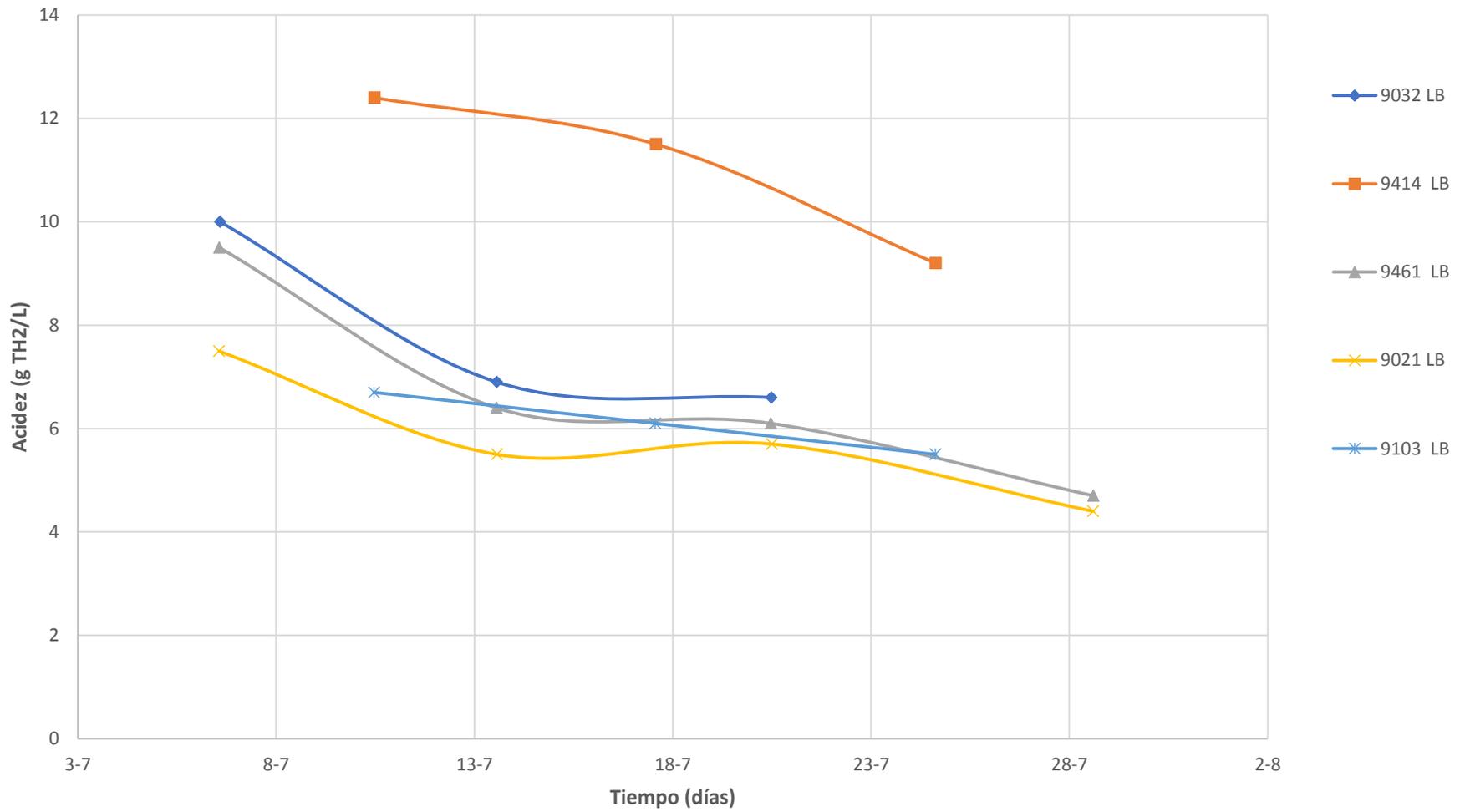
Parcelas	Fecha de análisis	Acidez total (g TH2/l)	Ácido málico (g/l)	AMONIO (mg/l)	PAN (mg/l)	Nitrógeno asimilable (mg/l)	Color mediano	GAP (% vol)	pH	Volumen medio (ml)
9089 MV	16-7	6,6	2	131	95	202	58	13,2	3,24	1,8
9089 MV	20-7	6,6	1,8	121	110	209	59	13,8	3,28	1,65
9228 La Geria	6-7	9,2	3,6	169	97	236	63	9,6	3,05	1,93
9228 La Geria	13-7	6,7	2,3	161	126	258	64	10,6	3,23	1,63
9228 La Geria	20-7	6,6	1,9	166	132	268	63	11,8	3,24	1,59
9476 MV	7-7	8	2,6	137	120	232	61	13,4	3,21	1,63
9476 MV	13-7	7,6	2,6	167	154	291	59	13,6	3,26	1,5
9864 MV	8-7	7,8	3	120	96	194	61	12	3,19	1,78
9864 MV	15-7	6,6	2,8	109	104	194	62	12,2	3,28	2,25
9072 MV	6-7	6,6	2,1	107	77	167	60	12,4	3,17	1,98
9072 MV	13-7	6,1	1,7	93	96	172	60	13,2	3,31	2,16
9130 Liria MV	6-7	9,3	2,7	153	62	187	61	10	2,99	1,16
9130 Liria MV	13-7	8,3	2,4	137	89	202	60	11,2	3,08	1,24
9130 Liria MV	20-7	7	1,7	130	97	204	58	12,2	3,15	1,2
9246 Cabezo 1 MV	9-7	7	2,3	131	84	191	61	11	3,16	1,75
9246 Cabezo 1 MV	16-7	7	1,4	123	78	179	60	11	3,14	1,63
9330 MV	30-6	8,4	2	53	36	80	60	11,3	2,94	1,14
9330 MV	7-7	7,6	1,2	33	36	63	55	13,4	3,01	1,04
9086 MV 4	24-6	7,8	1	50	22	63	61	11,4	3,04	1,27
9086 MV 4	3-7	6,1	1,4	0	4	2	56	13,4	3,16	1,34
9086 MV 4	8-7	6,1	1,1	32	41	67	59	14,2	3,2	1,36
9086 MV 2	3-7	5,8	1,1	0	3	2	57	12,6	3,08	1,33
9086 MV 2	8-7	5,5	0,9	38	43	74	59	14	3,23	1,22
9086 MV 2	24-6	6,9	1,7	46	37	75	61	11,2	1,3	1,25

Conclusión Síntesis Malvasía:

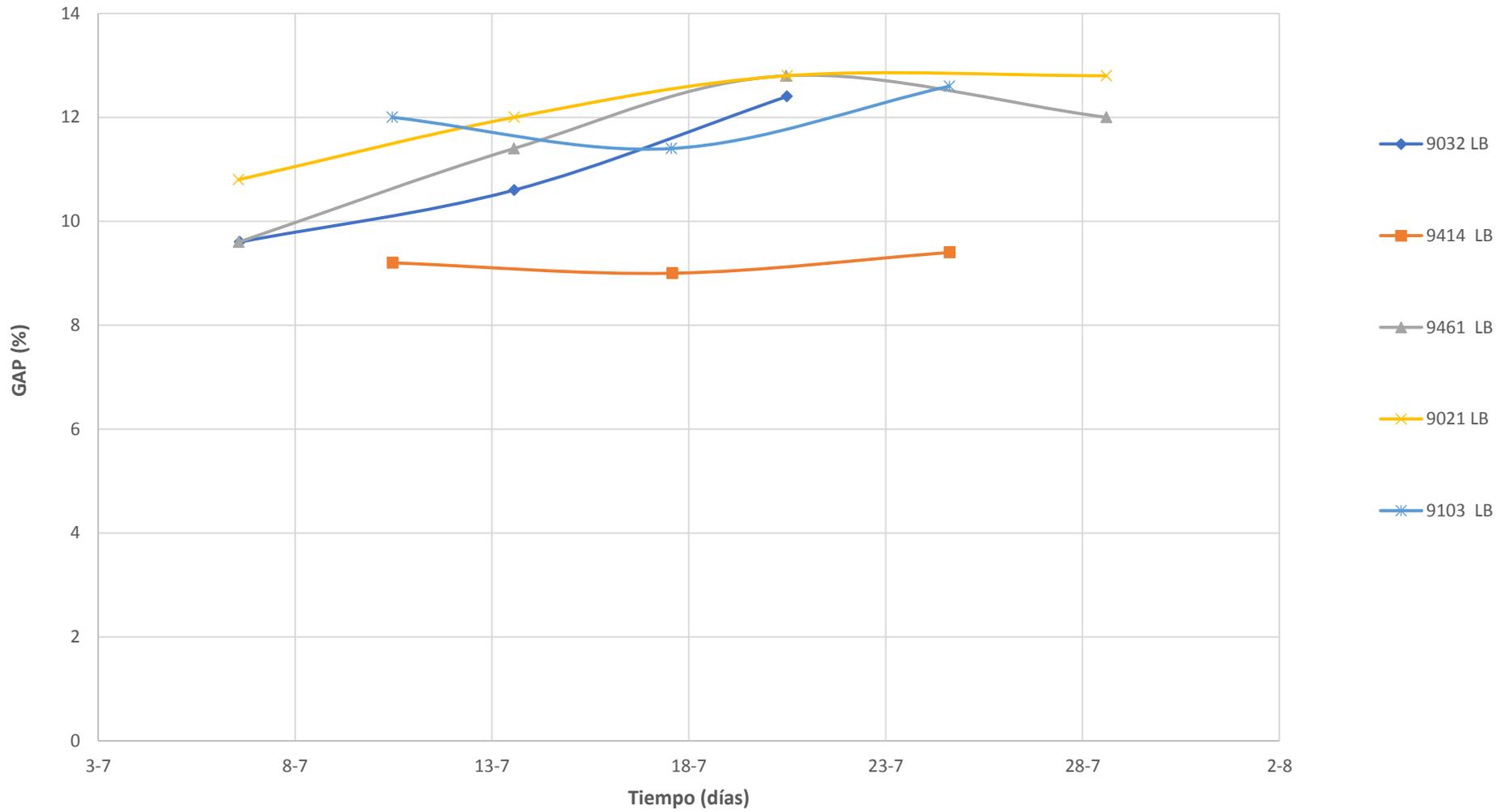
- Acidez total: esta se degradó muy rápido por la exposición que tenía el racimo al sol debido a la escasa superficie foliar con la que contaba la planta.
- Grado alcohólico probable-concentración de azúcares: se registraron valores altos para el varietal, esto se produjo por escasez de lluvias registradas en el año, la alta exposición del racimo al sol y la poca cantidad de uva que favorece la asimilación de azúcar en la baya, esto produjo que se desarrollara la vendimia más temprana de los últimos 25 años.
- Color: los colores registrados durante la maduración de la uva fueron inferiores a los registrados en campañas anteriores debido a la exposición del racimo al sol.
- Volumen: se registraron valores de volumen bajos para el varietal debido a la sequía que sufrió la viña durante todo el año de cultivo.
- pH: fue el único parámetro que mejoró respecto a la añada 2019 debido a la poca cantidad de uva que tenía el viñedo.
- Nitrógeno: aunque fue un año excesivamente seco dicho parámetro no se vio afectado, obteniendo valores óptimos para el varietal.

LISTÁN BLANCO

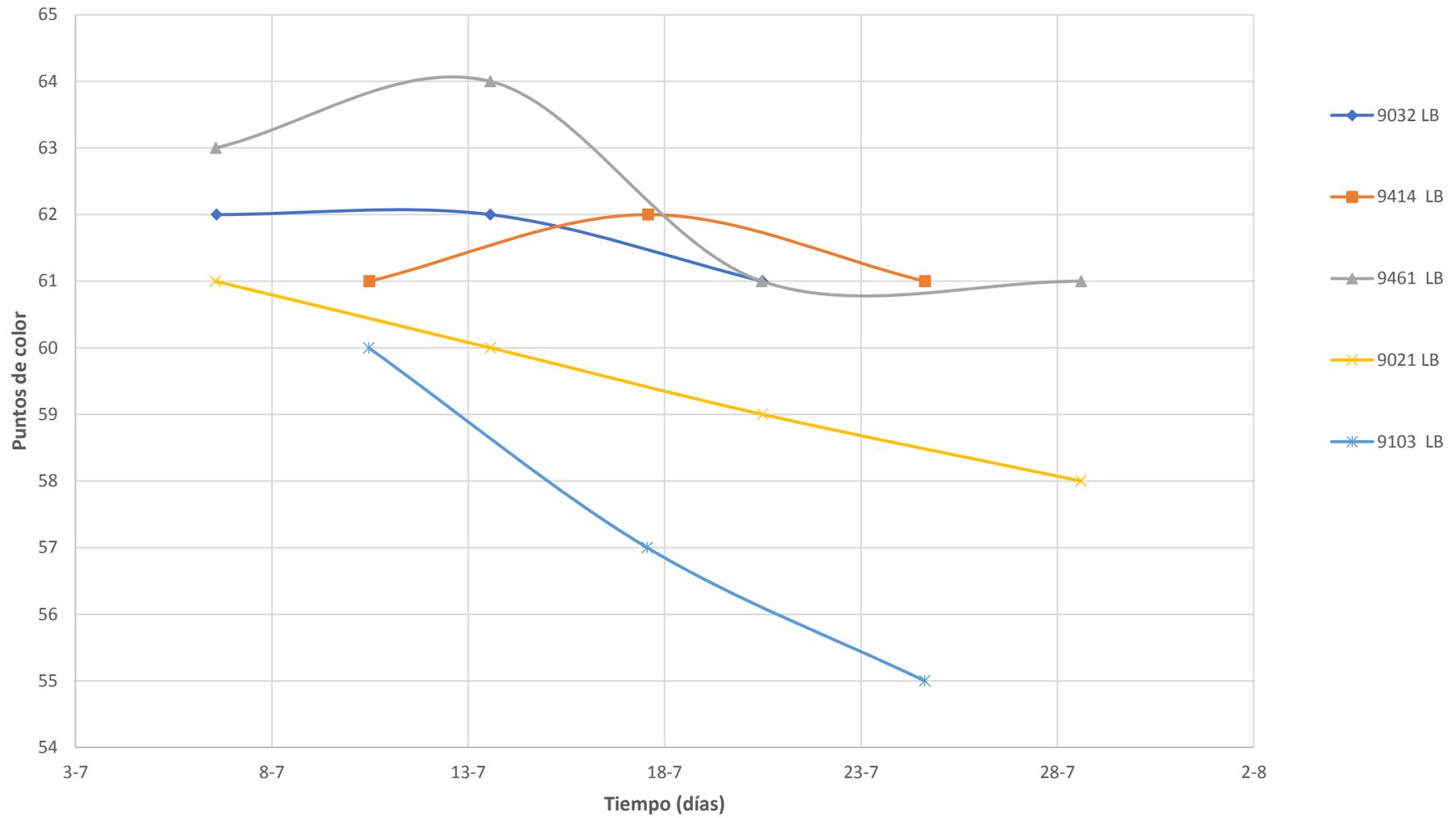
Evolución de la acidez total



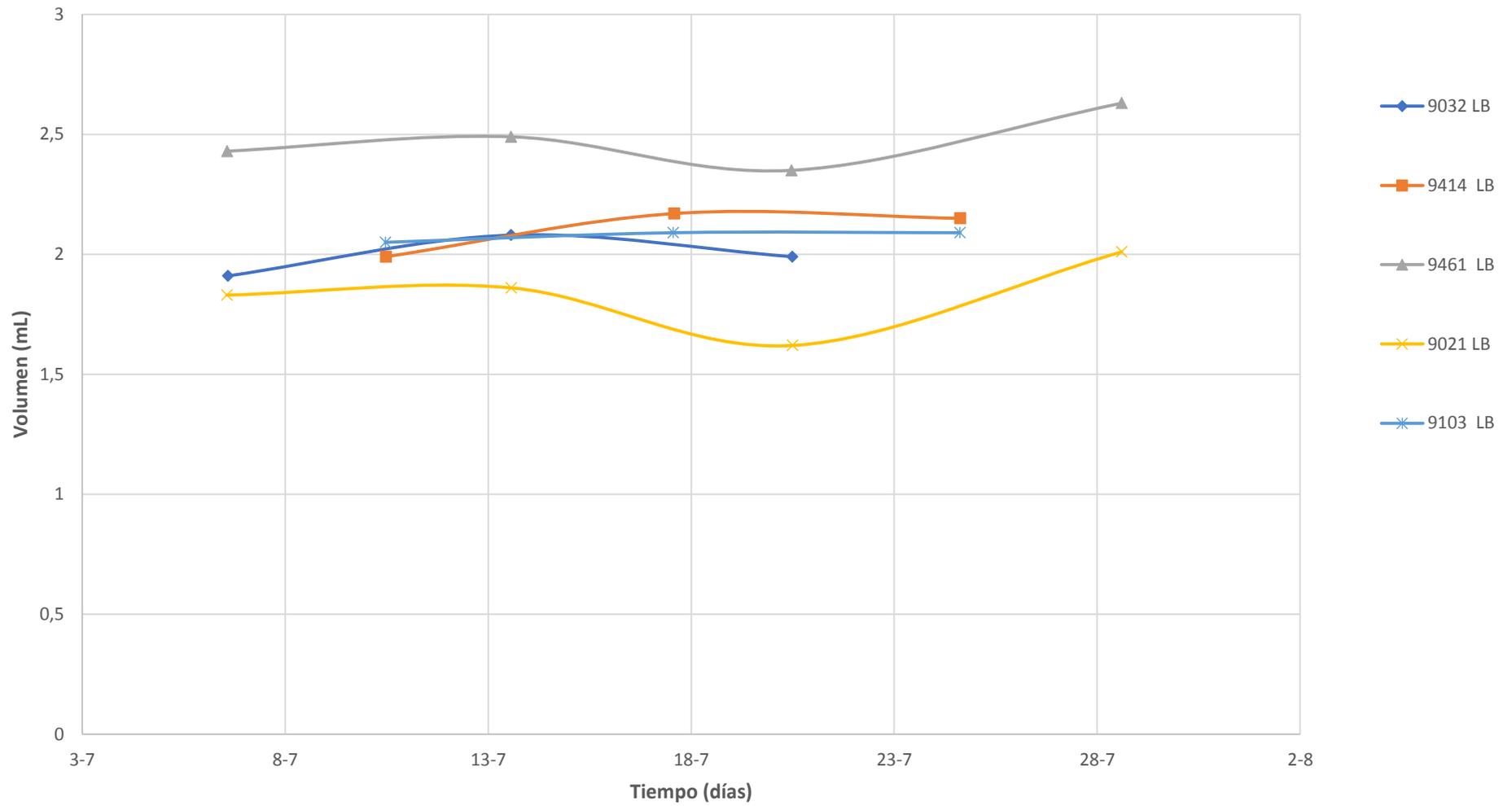
Evolución del Grado alcohólico probable



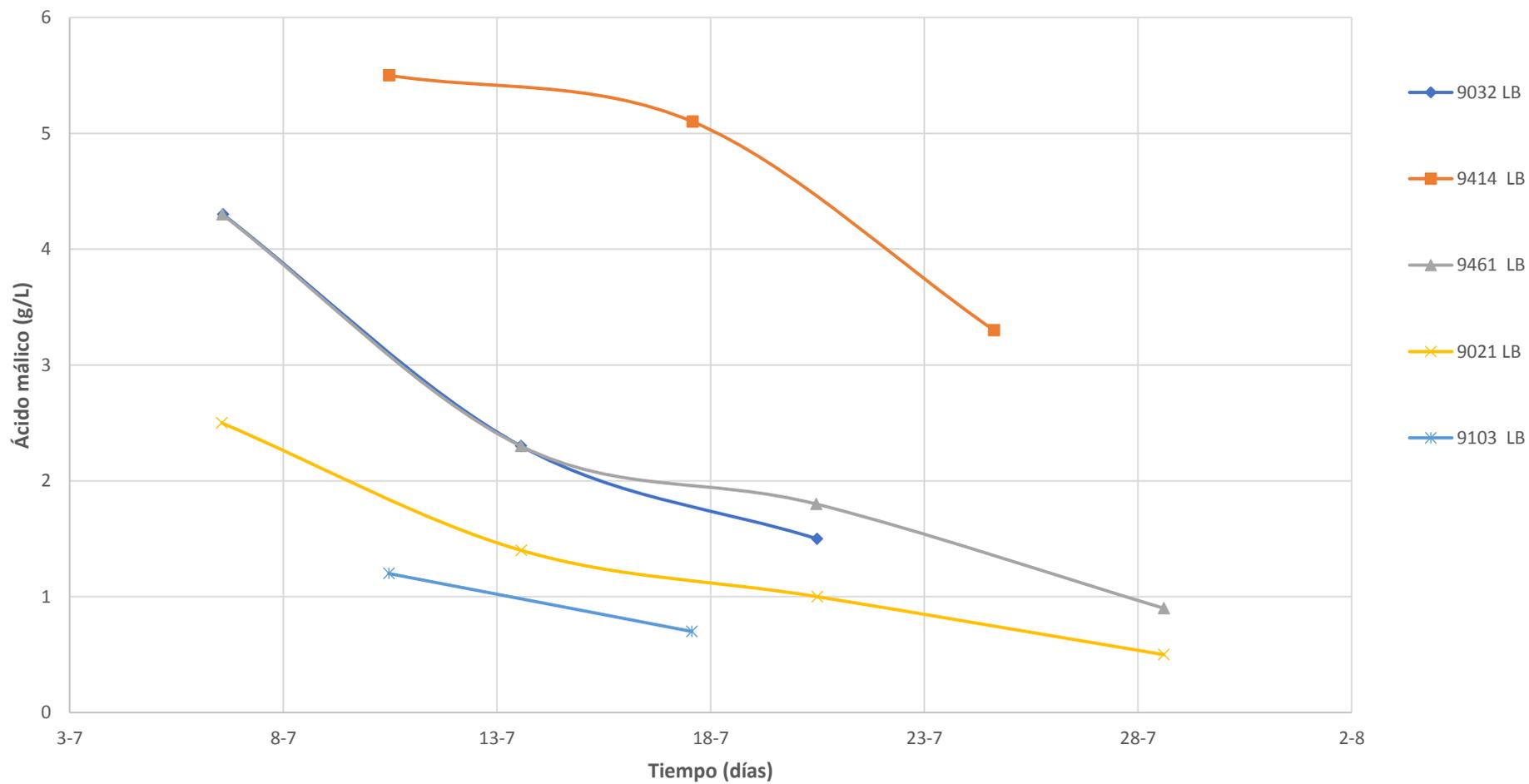
Evolución del color



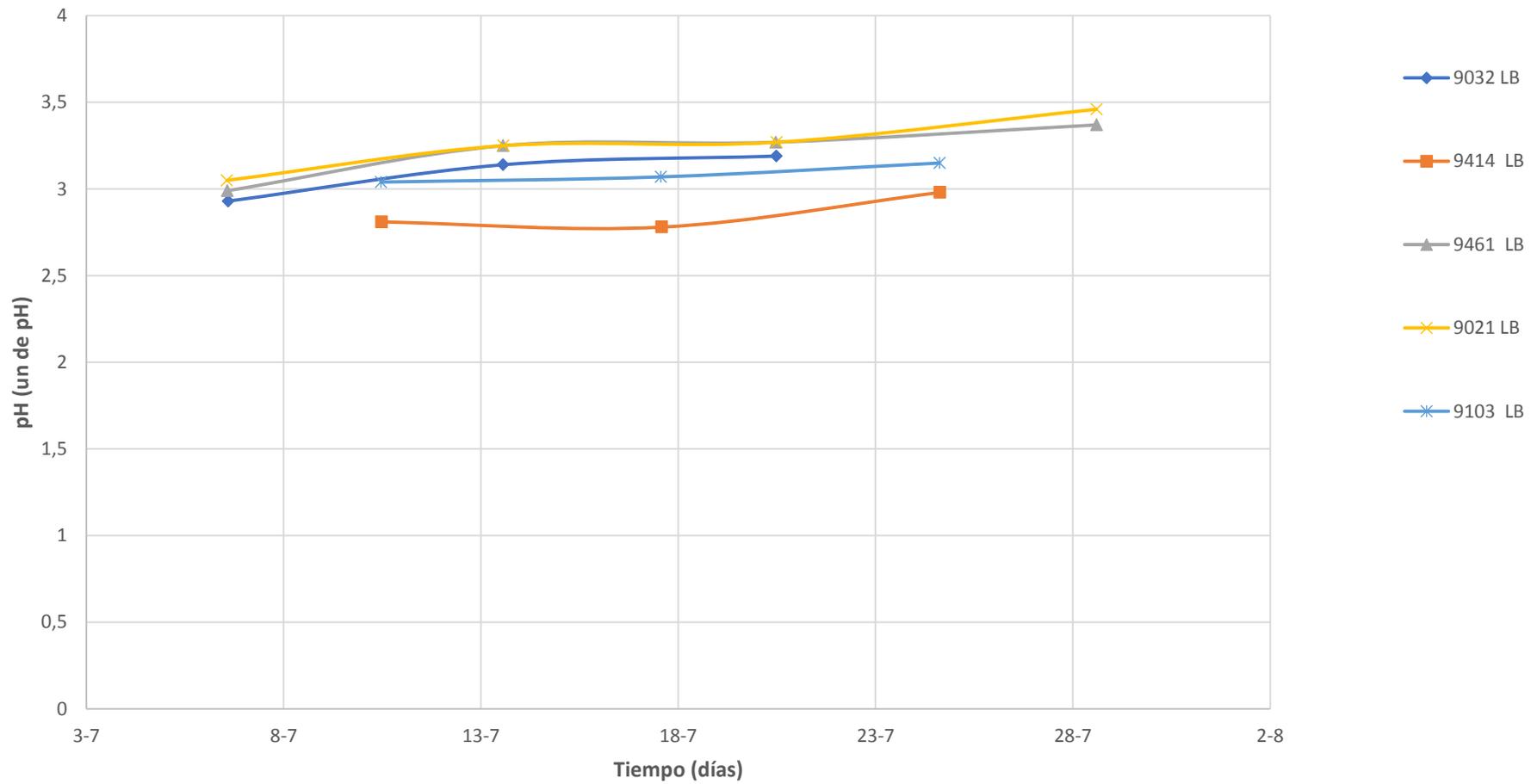
Evolución del volumen



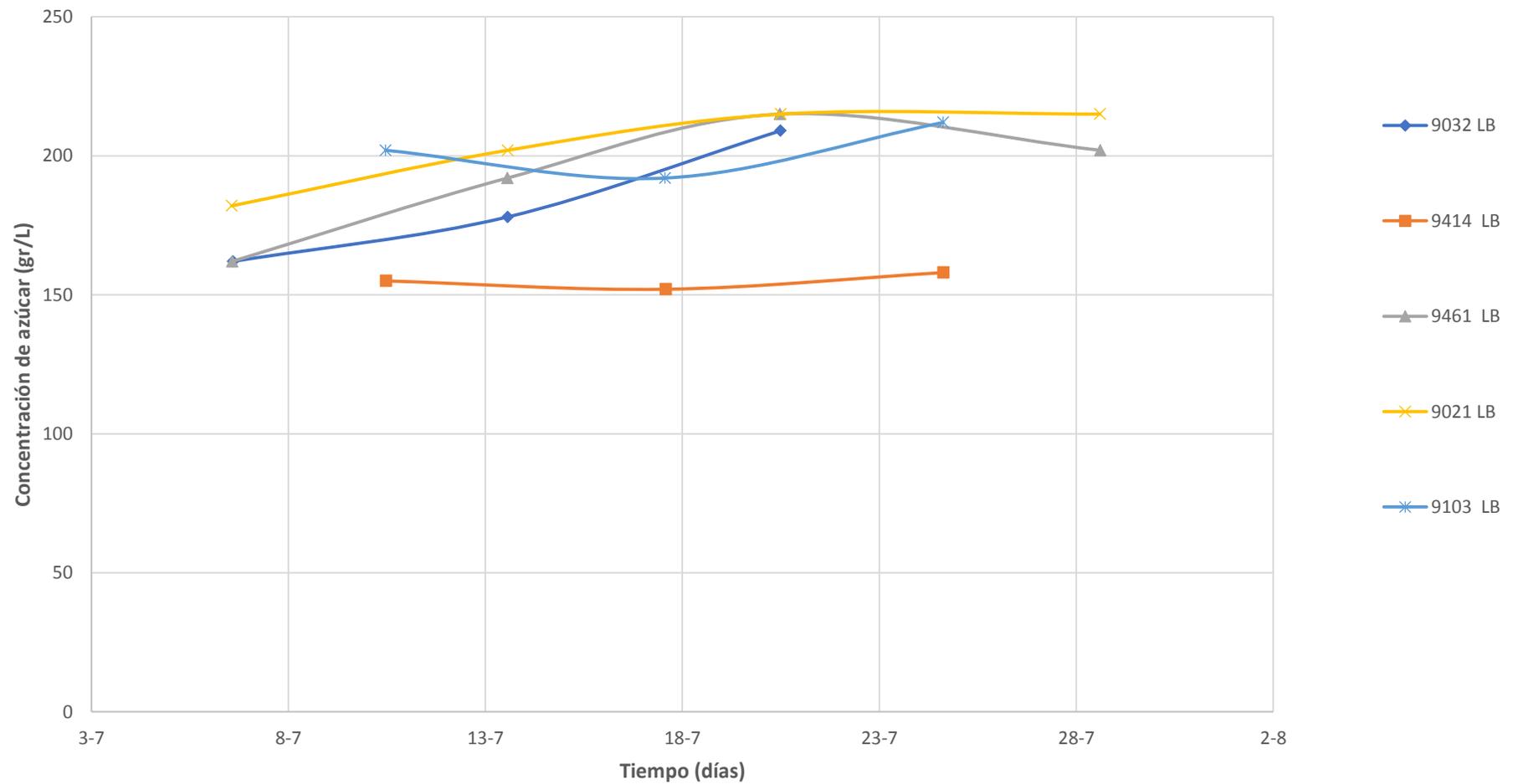
Evolución del ácido málico



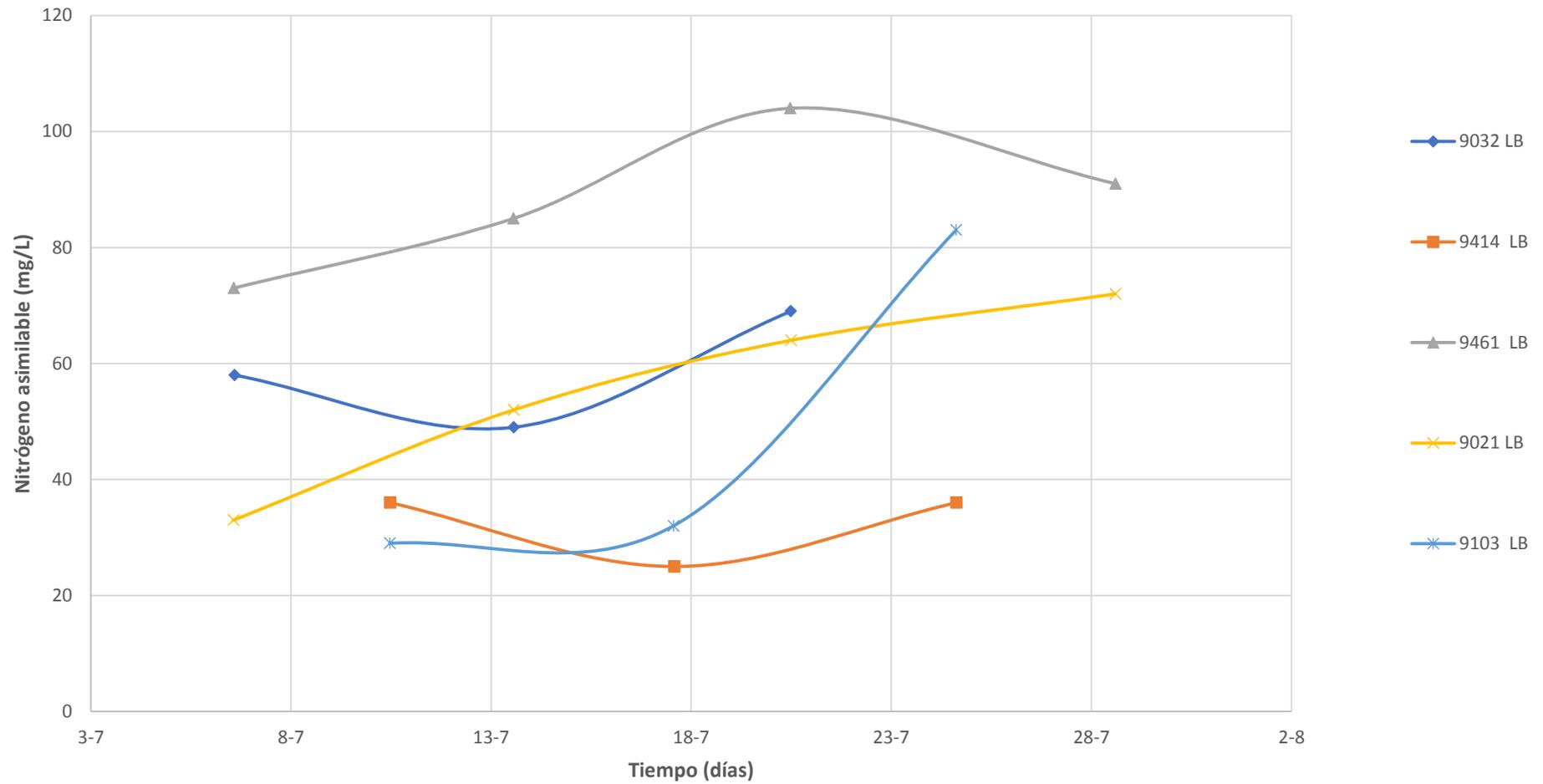
Evolución del pH



Evolución de la concentración de azúcar



Evolución del nitrógeno asimilable



SÍNTESIS DE LA VARIEDAD LISTÁN BLANCO

Parcela	Fecha de análisis	Nitrógeno asimilable (mg/l)	Ácido málico (g/l)	AMONIO (mg/l)	Cantidad de azúcar (mg/baya)	Color mediano	Concentración azúcar (g/l)	GAP (% vol)	PAN (mg/l)	Peso promedio (g)	pH	Volumen medio (ml)
9032 LB	6-7	58	4,3	23	309	62	162	9,6	39	1,878	2,93	1,91
9032 LB	13-7	49	2,3	11	370	62	178	10,6	41	1,995	3,14	2,08
9032 LB	20-7	69	1,5	19	415	61	209	12,4	54	1,97	3,19	1,99
9414 LB	10-7	36	5,5	7	308	61	155	9,2	30	1,935	2,81	1,99
9414 LB	17-7	25	5,1	5	329	62	152	9	20	2,02	2,78	2,17
9414 LB	24-7	36	3,3	14	340	61	158	9,4	24	2,22	2,98	2,15
9461 LB	6-7	73	4,3	24	393	63	162	9,6	54	2,26	2,99	2,43
9461 LB	13-7	85	2,3	21	478	64	192	11,4	68	2,35	3,25	2,49
9461 LB	20-7	104	1,8	29	506	61	215	12,8	80	2,249	3,27	2,35
9461 LB	28-7	91	0,9	27	531	61	202	12	69	2,45	3,37	2,63
9021 LB	6-7	33	2,5	2	333	61	182	10,8	31	1,78	3,05	1,83
9021 LB	13-7	52	1,4	7	376	60	202	12	46	1,845	3,25	1,86
9021 LB	20-7	64	1	9	349	59	215	12,8	56	1,705	3,27	1,62
9021 LB	28-7	72	0,5	20	433	58	215	12,8	56	1,84	3,46	2,01
9103 LB	10-7	29	1,2	2	414	60	202	12	27	1,98	3,04	2,05
9103 LB	17-7	32	0,7	4	401	57	192	11,4	29	1,64	3,07	2,09
9103 LB	24-7	83		52	443	55	212	12,6	40	2,1	3,15	2,09

Conclusión Síntesis Listán Blanco:

Acidez total: su degradación fue muy rápida debido a la alta exposición solar de la uva en la etapa final de maduración

Grado alcohólico probable-concentración de azúcares: se registraron valores más altos que en la añada 2019 debido a la exposición del racimo y la escasa superficie foliar con la que contaba la planta.

Color: debido al crecimiento que presenta la planta (crecimiento vertical) degrada muy rápido los colores de la baya, apareciendo en etapas muy tempranas valores bajos.

Volumen: se observaron valores de 2 ml, siendo estos un 33% menos con respecto a la añada 2019.

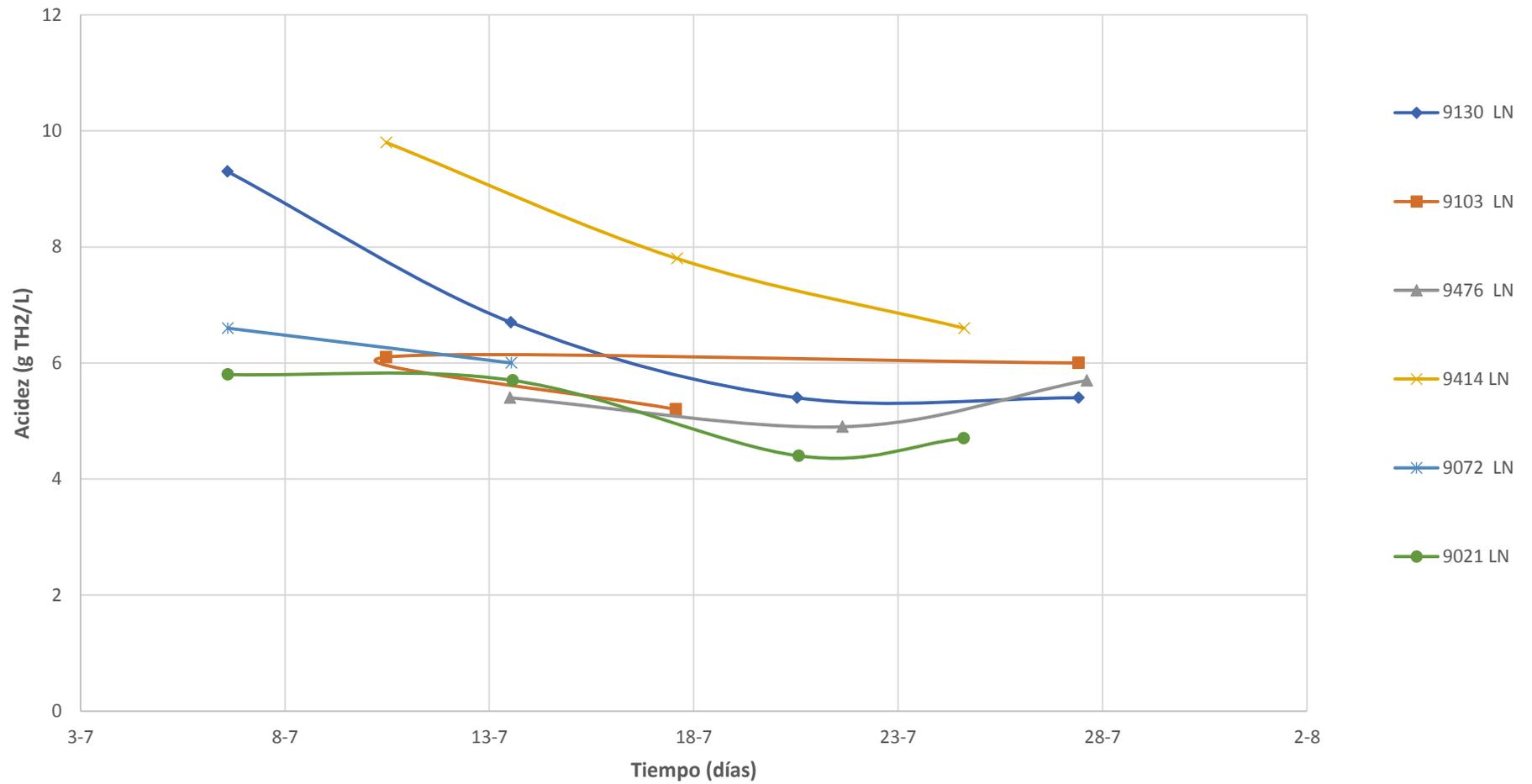
pH: como ocurrió con la variedad malvasía fue unos de los parámetros que mejor se comportó durante la etapa de maduración debido a la escasez de uva que tenía la viña.

Nitrógeno: los datos recogidos en la campaña 2020 han podido reflejar que las plantas han sufrido un estrés hídrico severo.

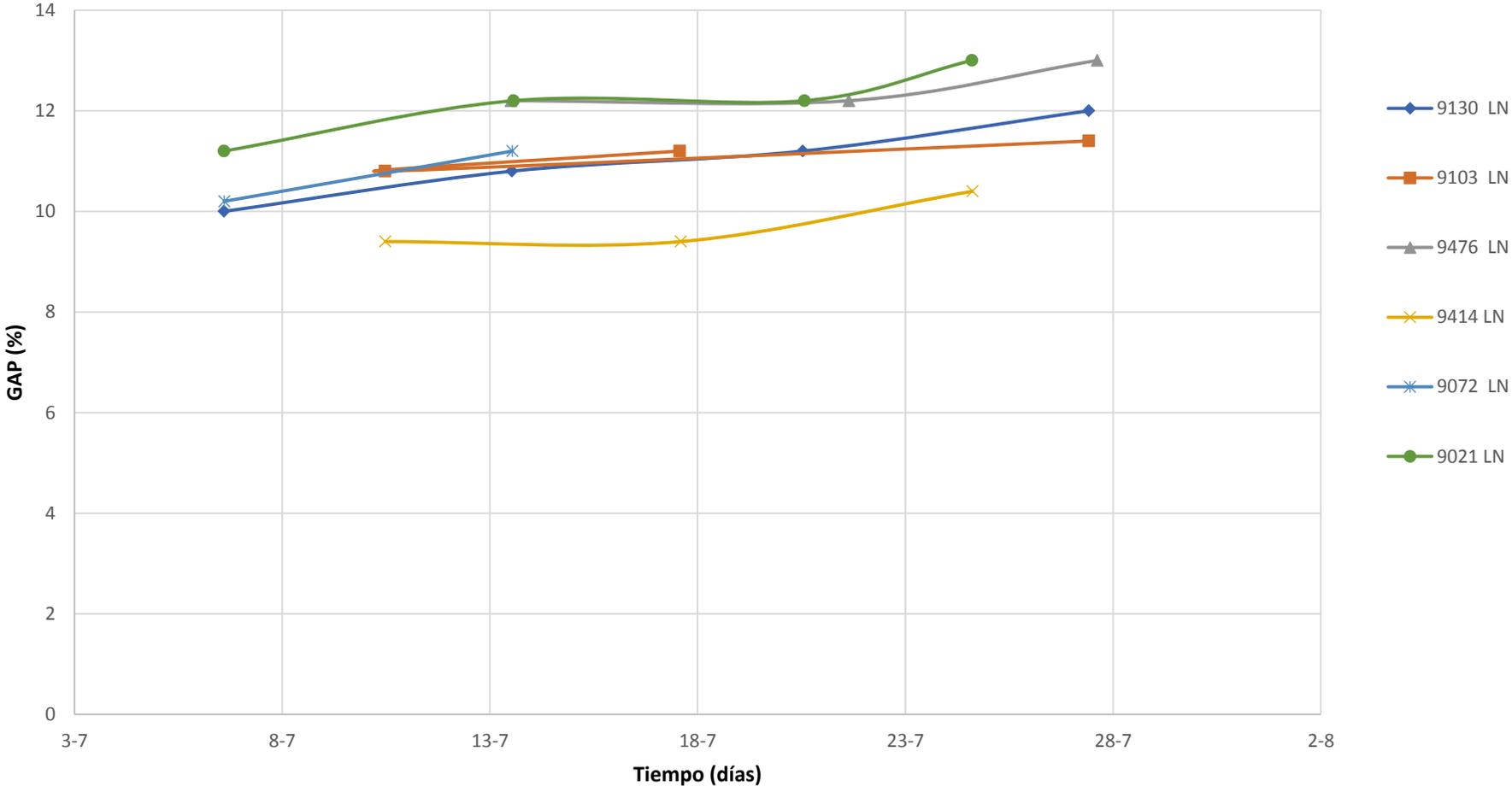
Ácido málico: se produjo una degradación muy rápida en los primeros compases de la maduración debido a que las plantas han sufrido un estrés hídrico muy acusado.

LISTÁN NEGRO

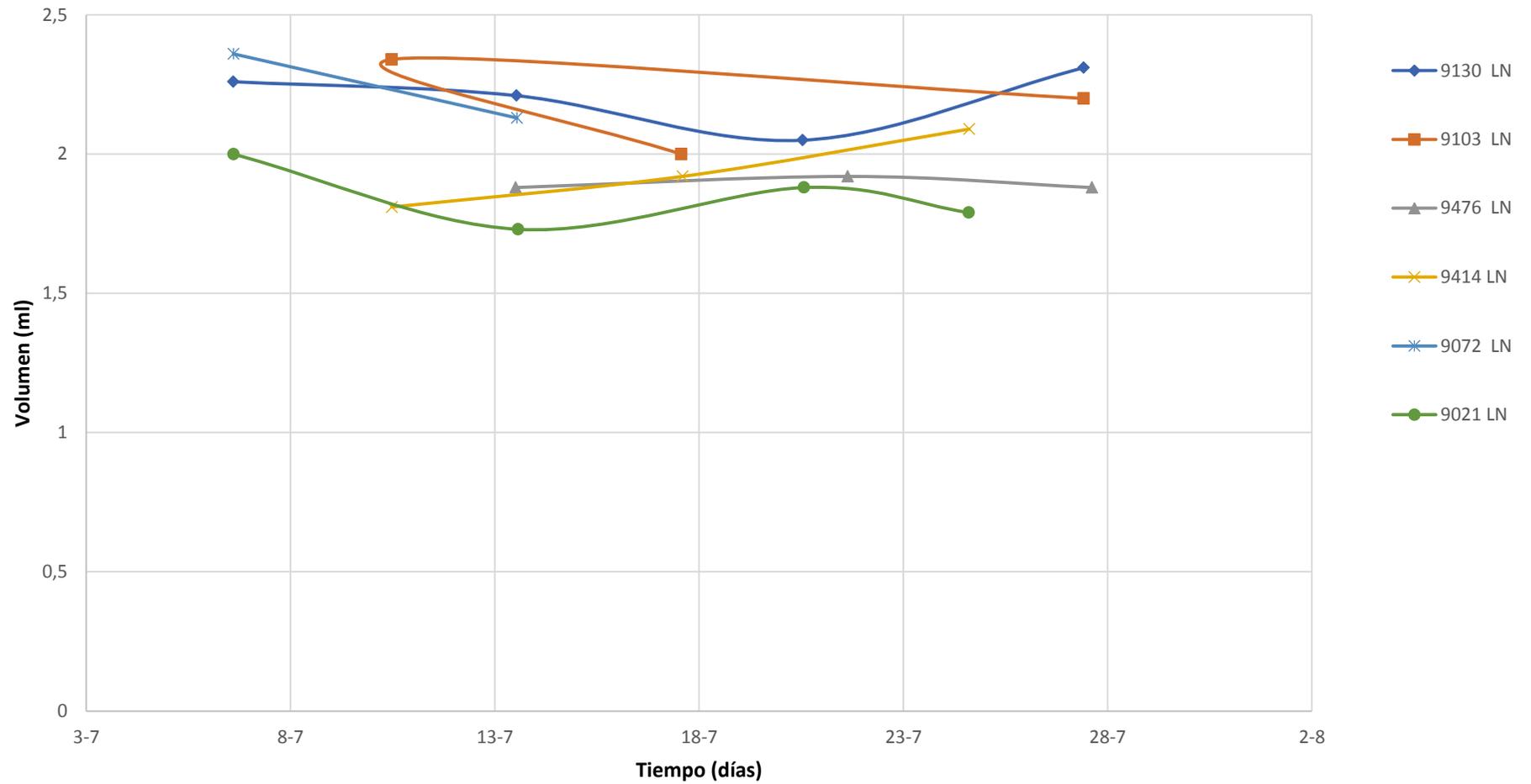
Evolución de la acidez total



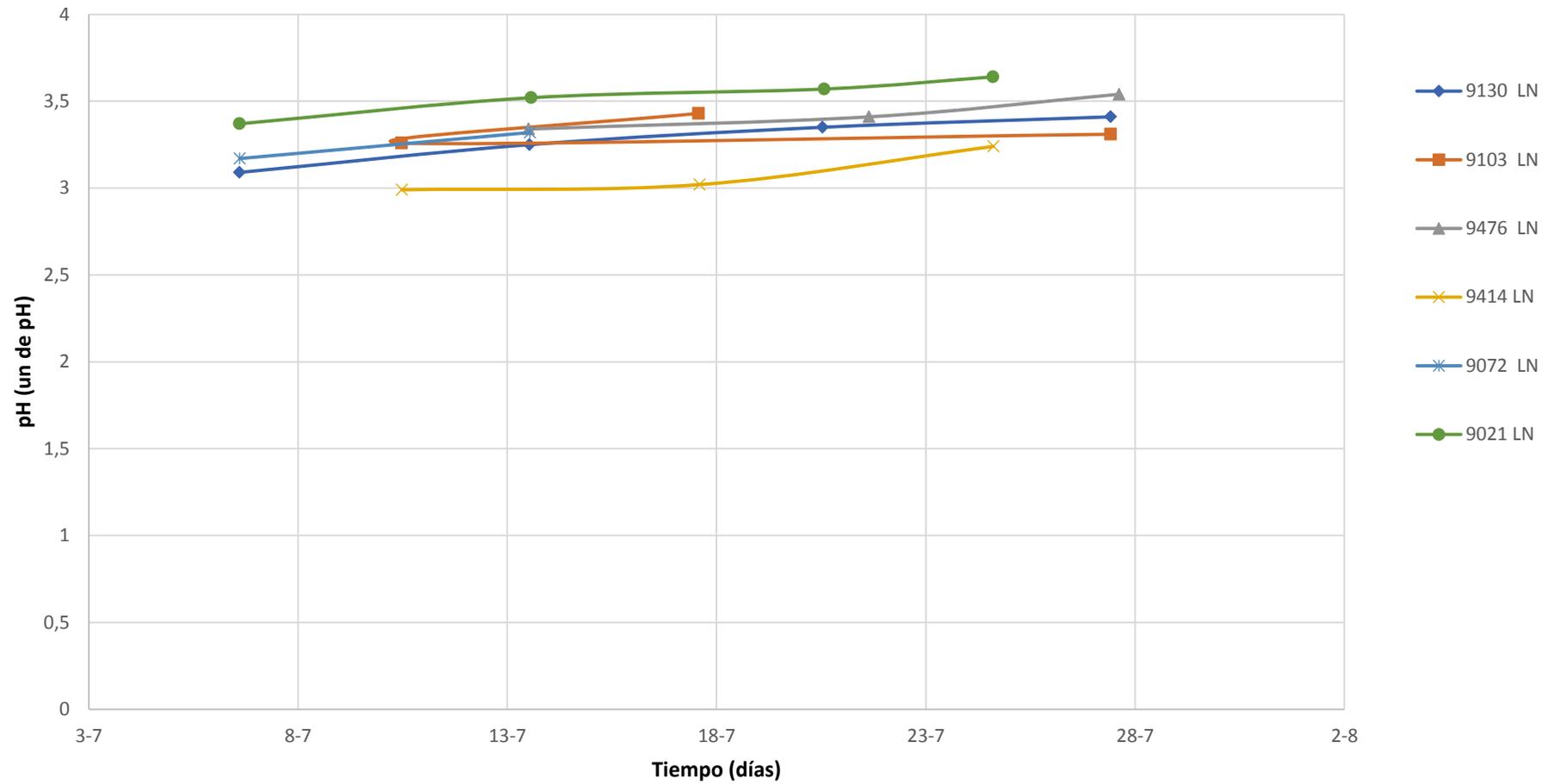
Evolución del Grado alcohólico probable



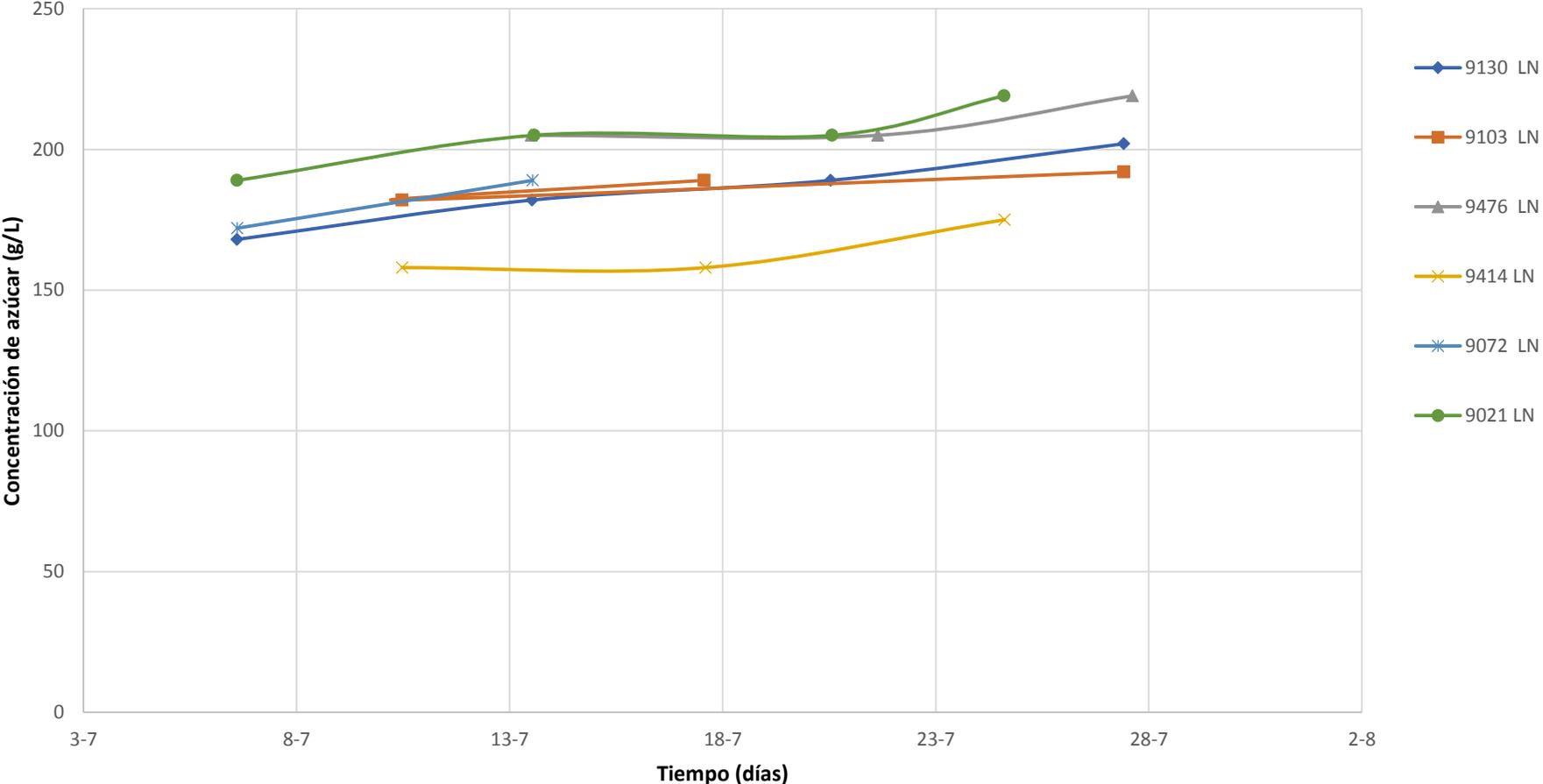
Evolución del volumen



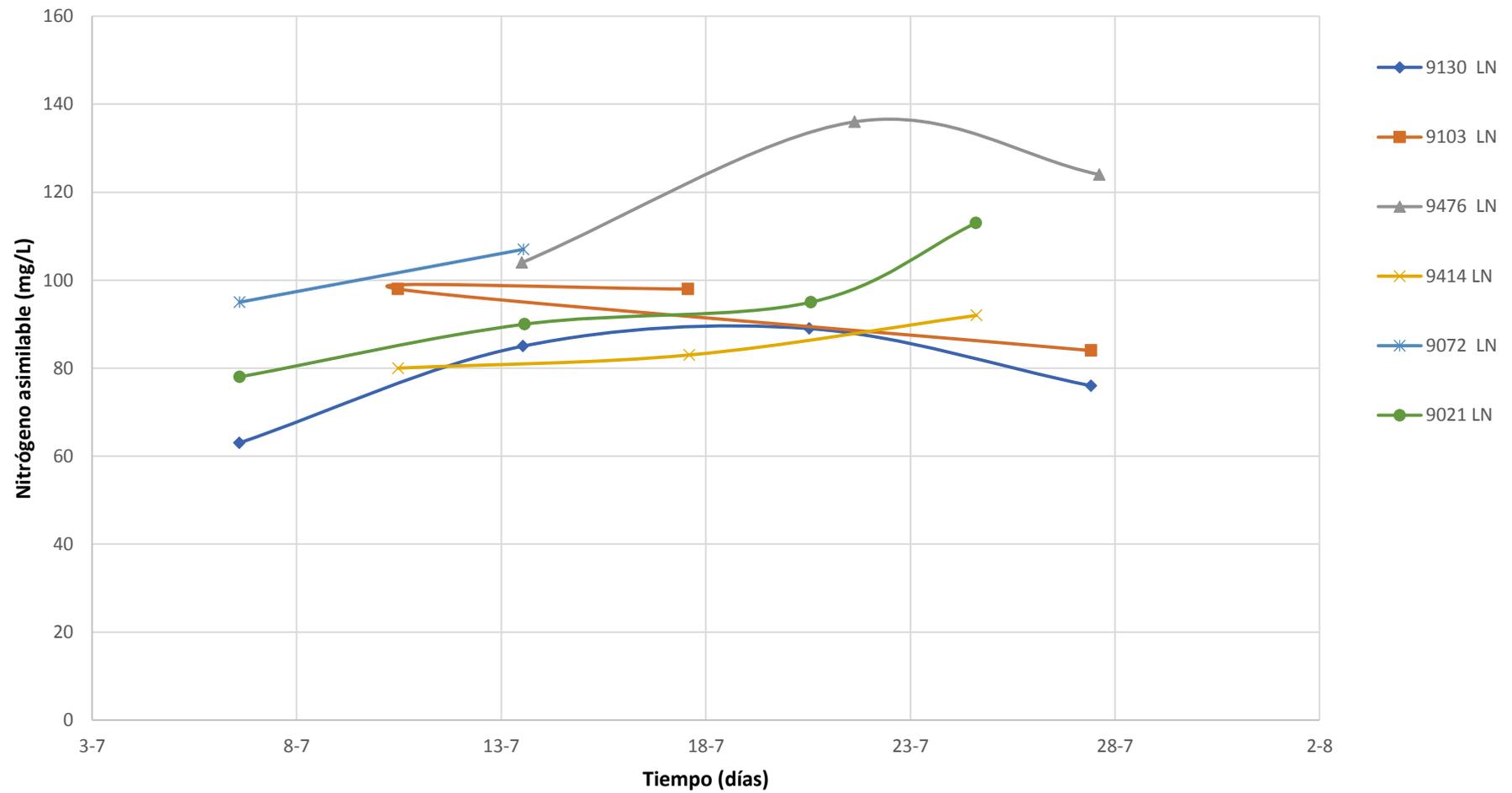
Evolución del pH



Evolución de la concentración de azúcar



Evolución del nitrógeno asimilable



SÍNTESIS DE LA VARIEDAD LISTÁN NEGRO

Parcela	Fecha de análisis	Volumen medio (ml)	Ácido málico (g/l)	AMONIO (mg/l)	concentración azúcar (g/l)	GAP (% vol)	Nitrógeno asimilable (mg/l)	Numero de bayas	PAN (mg/l)	Peso promedio (g)	pH	Volumen medio (ml)
9130 LN	6-7	2,26	3,1	10	168	10	63	157	55	63	3,09	2,26
9130 LN	13-7	2,21	2,2	15	182	10,8	85	200	72	1,42	3,25	2,21
9130 LN	20-7	2,05	1,5	18	189	11,2	89	222	75	2,144	3,35	2,05
9130 LN	27-7	2,31	1,5	23	202	12	76	162	64	2,24	3,41	2,31
9103 LN	10-7	2,2	2	8	192	11,4	84	199	78	2,246	3,31	2,2
9103 LN	17-7	2,34	2,2	13	182	10,8	98	157	87	2,41	3,26	2,34
9103 LN	24-7	2	1,4	19	189	11,2	98	186	82	2,11	3,43	2
9476 LN	13-7	1,88	1,3	18	205	12,2	104	145	69	1,92	3,34	1,88
9476 LN	21-7	1,92	1,2	29	205	12,2	136	164	112	2	3,41	1,92
9476 LN	27-7	1,88	1	20	219	13	124	190	68	1,83	3,54	1,88
9414 LN	10-7	1,81	4,8	13	158	9,4	80	203	70	1,419	2,99	1,81
9414 LN	17-7	1,92	3,6	15	158	9,4	83	168	71	1,96	3,02	1,92
9414 LN	24-7	2,09	2,6	21	175	10,4	92	179	74	2,12	3,24	2,09
9072 LN	6-7	2,36	2,7	17	172	10,2	95	186	81	2,36	3,17	2,36
9072 LN	13-7	2,13	2,3	21	189	11,2	107	201	89	2,512	3,32	2,13
9021 LN	6-7	2	2,8	10	189	11,2	78	206	69	1,932	3,37	2
9021 LN	13-7	1,73	2,4	12	205	12,2	90	198	80	1,848	3,52	1,73
9021 LN	20-7	1,88	2,2	15	205	12,2	95	189	83	1,836	3,57	1,88
9021 LN	24-7	1,79	1,8	25	219	13	113	183	93	1,87	3,64	1,79

Conclusión Síntesis Listán negro:

Acidez total: se produjo una degradación muy rápida de los compuestos ácidos debido a la escasa superficie foliar, además dicha degradación se acentuó por la sequía que ha sufrido el viñedo en este último año.

Grado alcohólico probable-concentración de azúcares: se recogieron datos entre los 11-12 grados. Estos datos arrojan valores inferiores a los de la campaña 2019 debido a que se adelantó la vendimia por la merma del fruto

Volumen: se obtuvieron datos próximos a los 2,0 ml de media por baya, siendo estos un 20 % inferiores a los recogidos en la vendimia 2020.

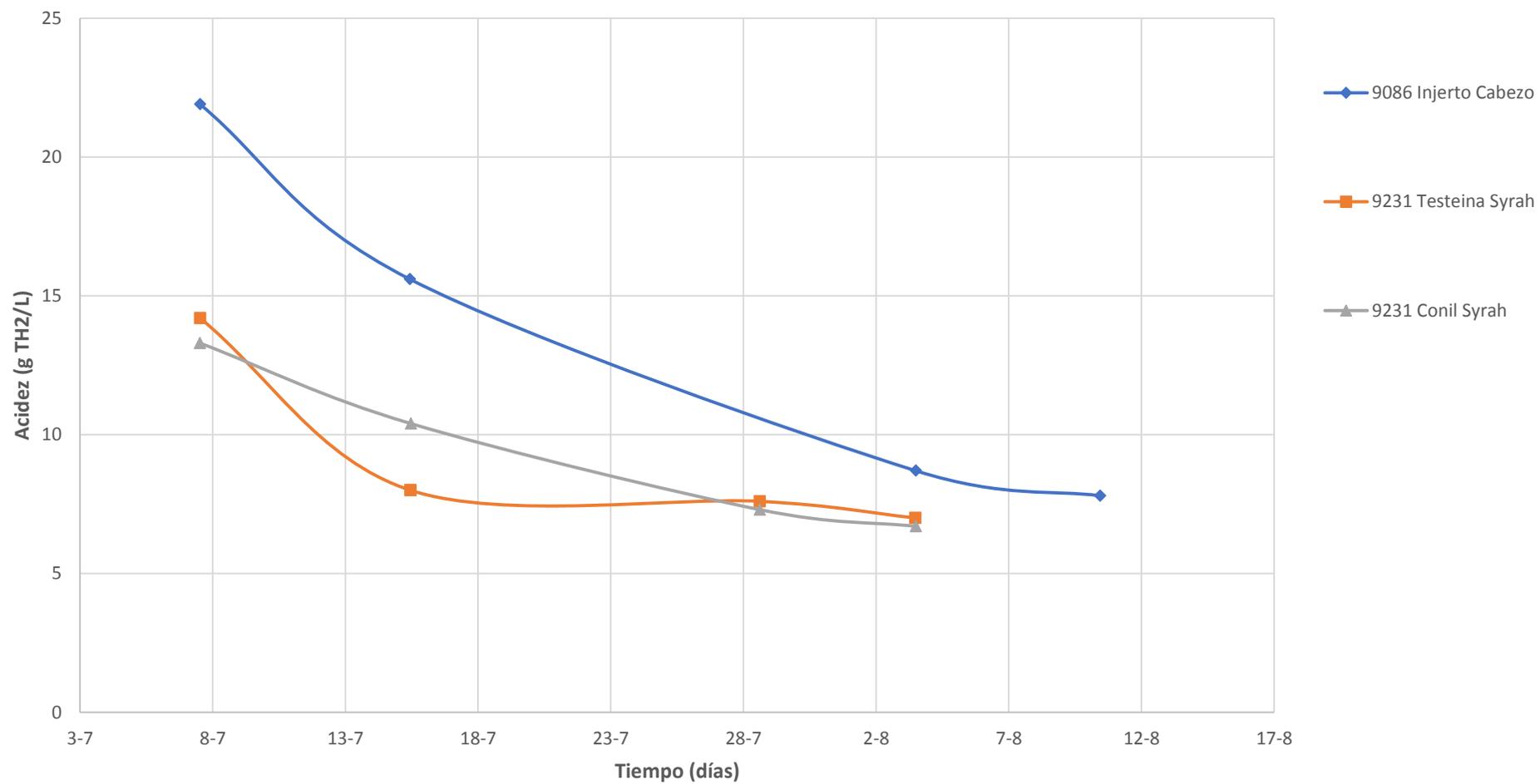
pH: se registraron valores de pH óptimos debido al adelanto de la vendimia y la escasa uva que tenía la viña.

Nitrógeno: los valores fueron muy bajos debido al estrés hídrico que ha sufrido el viñedo en la última cosecha.

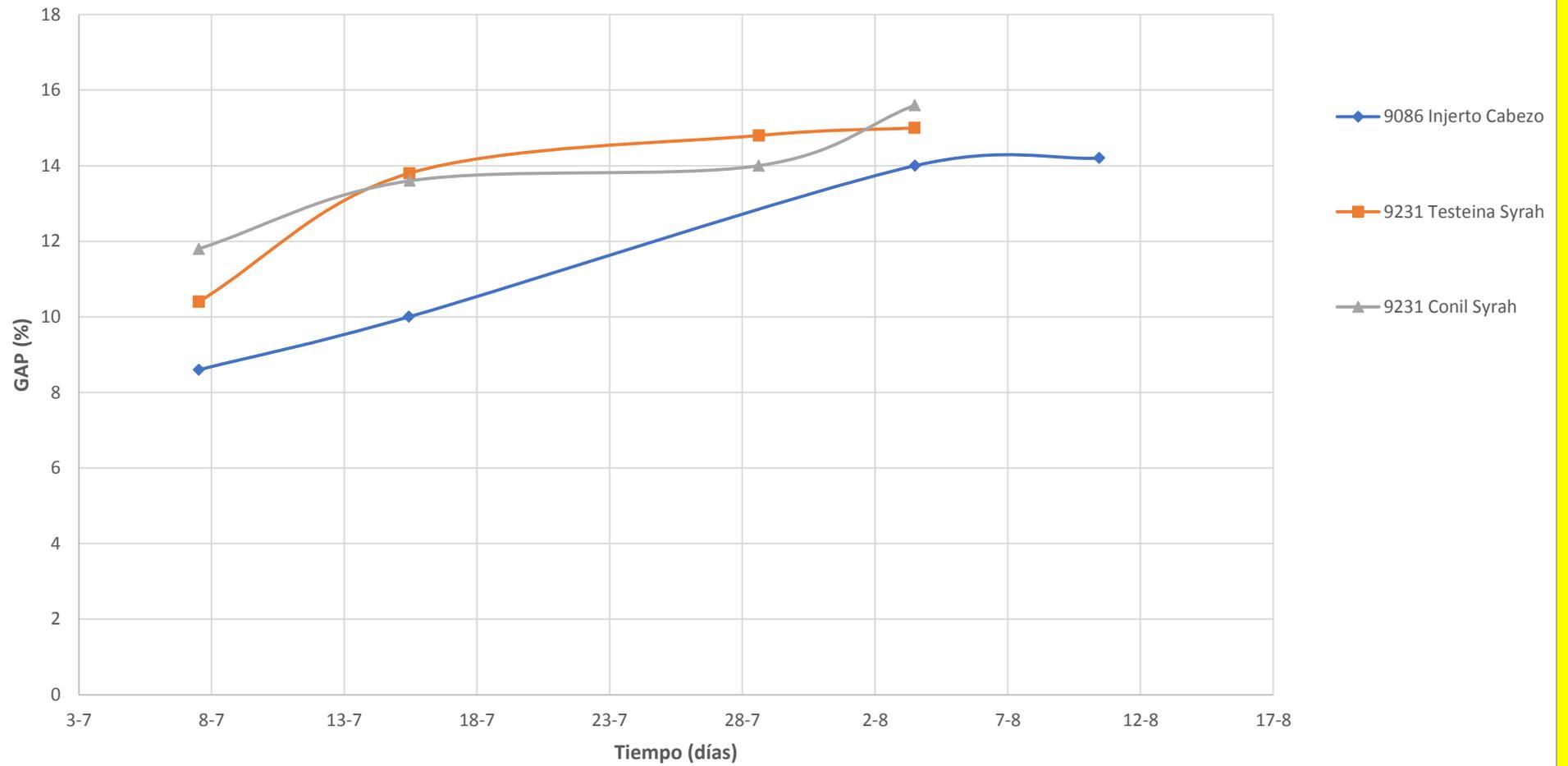
Ácido málico: los registros obtenidos fueron buenos para el varietal, registrándose valores medios próximos a los 2,4 gr/L

SYRAH

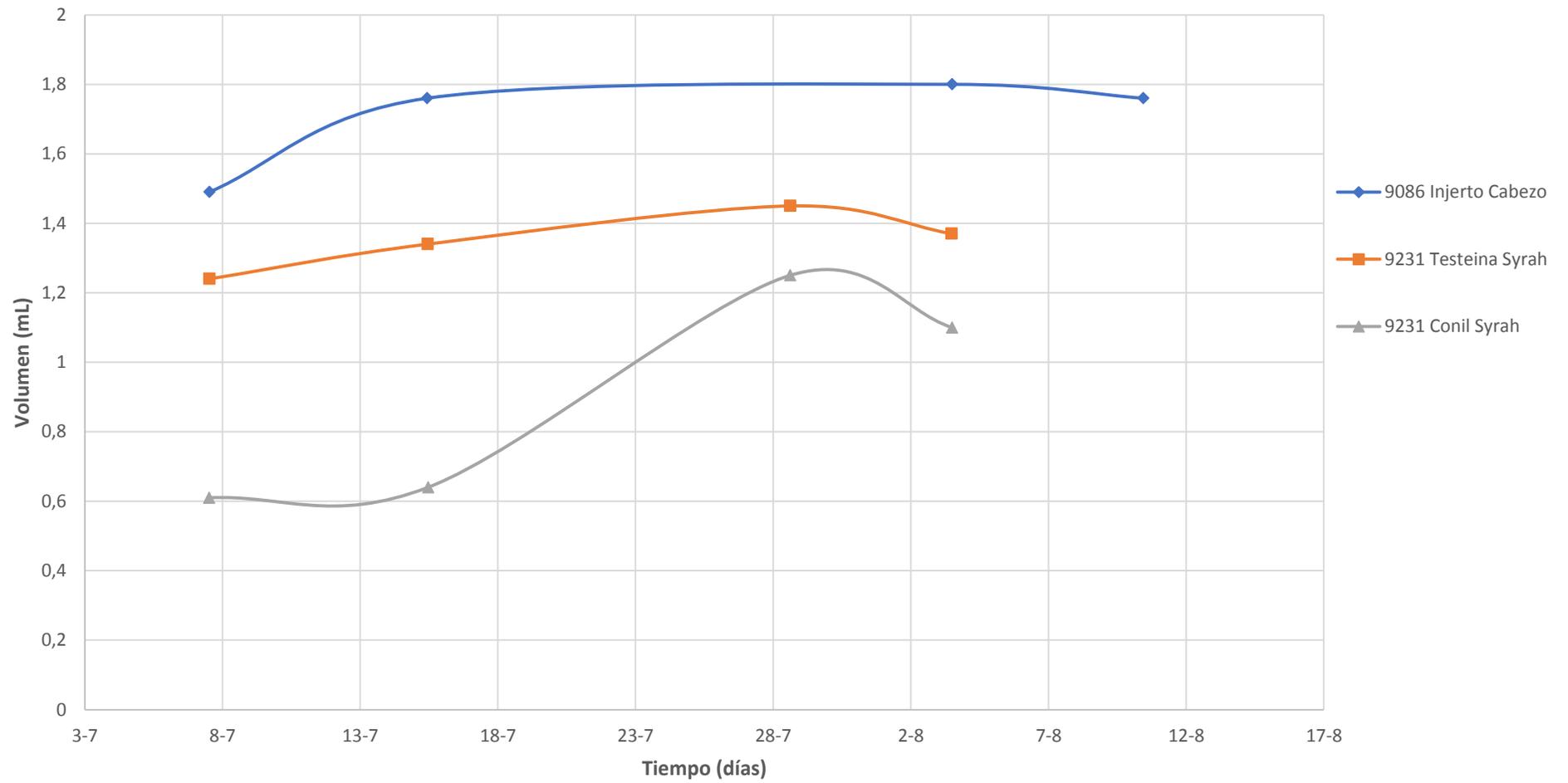
Evolución de la acidez total



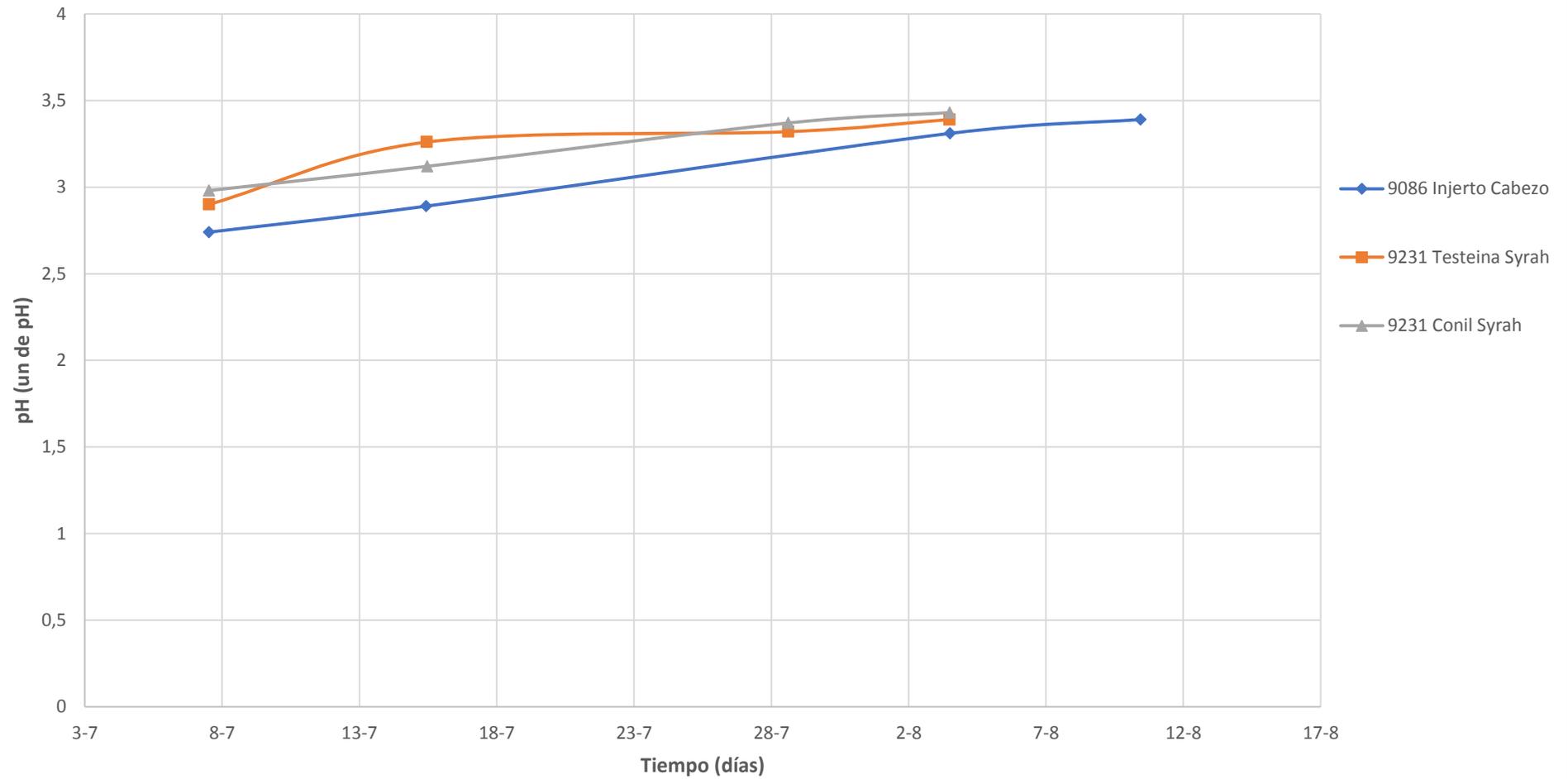
Evolución del grado alcohólico probable



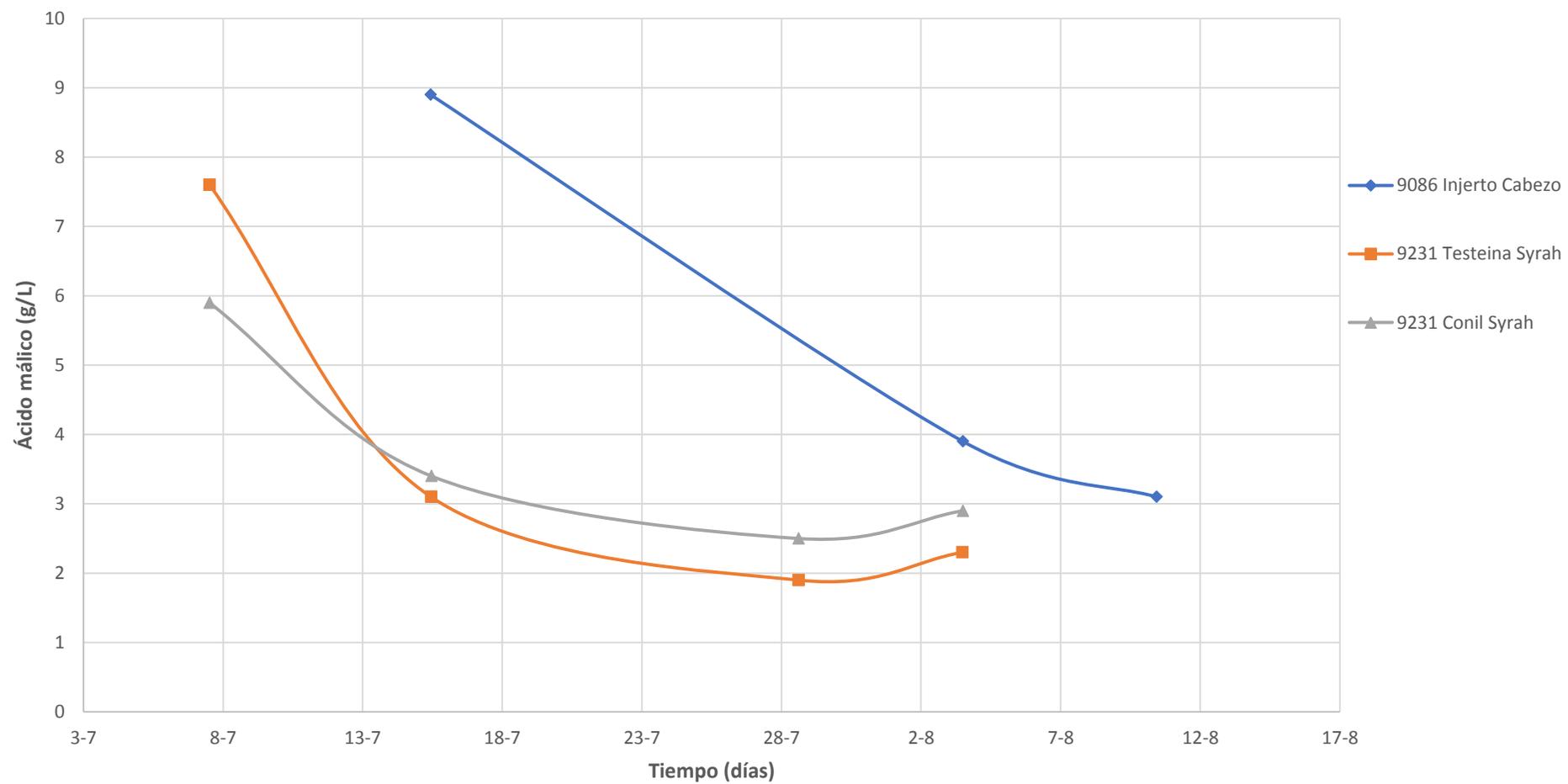
Evolución del volumen



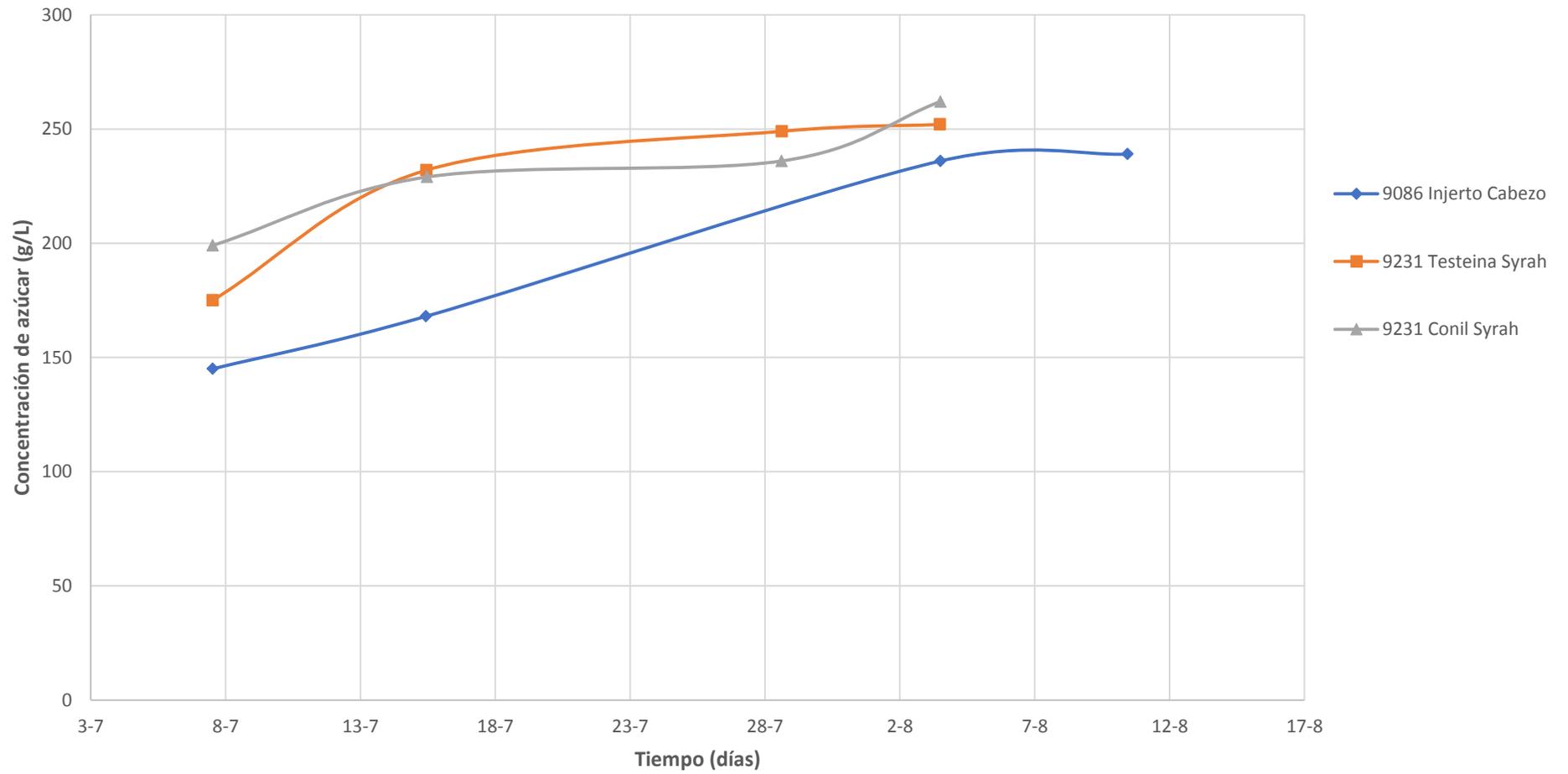
Evolución del pH



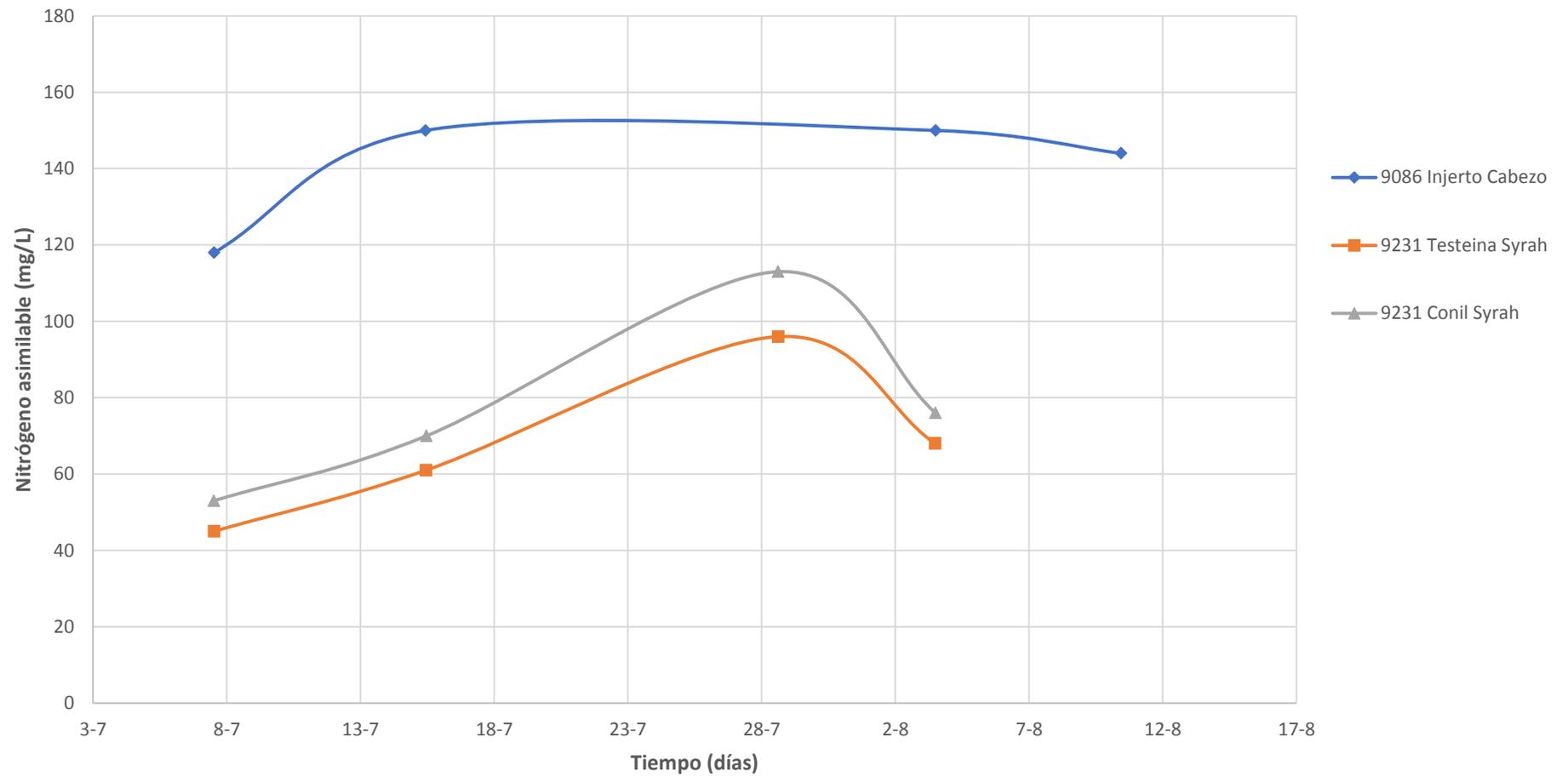
Evolución del ácido málico



Evolución de la concentración de azúcar



Evolución del nitrógeno asimilable



SÍNTESIS DE LA VARIEDAD SYRAH

Parcela	Fecha de análisis	Ácido málico (g/l)	AMONIO (mg/l)	Cantidad de azúcar (mg/baya)	concentración azúcar (g/l)	GAP (% vol)	nitrógeno asimilable (mg/l)	Numero de bayas	PAN (mg/l)	Peso promedio (g)	pH	Volumen medio (ml)
9086 Injerto Cabezo	7-7	11,3	66	216	145	8,6	118	200	63	1,49	2,74	1,49
9086 Injerto Cabezo	15-7	8,9	75	296	168	10	150	176	88	1,727	2,89	1,76
9086 Injerto Cabezo	3-8	3,9	49	424	236	14	150	210	109	400	3,31	1,8
9086 Injerto Cabezo	10-8	3,1	45	421	239	14,2	144	200	107	1,855	3,39	1,76
9231 Testeina Syrah	7-7	8,1	11	148	148	8,8	46	203	36	1,064	2,74	1
9231 Testeina Syrah	15-7	7,6	5	217	175	10,4	45	187	42	1,326	2,9	1,24
9231 Testeina Syrah	28-7	3,1	13	311	232	13,8	61	200	50	1,34	3,26	1,34
9231 Testeina Syrah	3-8	1,9	18	361	249	14,8	96	203	62	1,571	3,32	1,45
9231 Testeina Syrah	10-8	2,3	12	346	252	15	68	205	58	1,507	3,39	1,37
9231 Conil Syrah	7-7	5,9	8	121	199	11,8	53	199	47	0,734	2,98	0,61
9231 Conil Syrah	15-7	3,4	12	146	229	13,6	70	189	60	0,741	3,12	0,64
9231 Conil Syrah	28-7	2,5	30	295	236	14	113	197	89	1,19	3,37	1,25
9231 Conil Syrah	3-8	2,9	18	289	262	15,6	76	199	63	239	3,43	1,1

Conclusión Síntesis Syrah:

Acidez total: al igual que lo acontecido en los varietales estudiados anteriormente, se ha visto como la degradación de los ácidos ha sido muy acusada debido a la exposición del racimo al sol.

Grado alcohólico probable-concentración de azúcares: se obtuvieron resultados parecidos a los de las campañas anteriores, estando cerca de los 14,5 °.

Volumen: es uno de los parámetros que más diferencias arrojó entre parcelas debido al cultivo de la viña en las diferentes parcelas. Aquellas que cuentan con viña injertada (9086 I. Cabezo) obtuvieron valores inferiores ya que cuentan con relación superficie foliar-radicular muy grande.

pH: los valores han sido buenos para el varietal registrándose valores cercanos a los 3,4 un de pH.

Nitrógeno: se registraron valores bajos debido a la incidencia de la sequía sufrida por la viña en las diferentes parcelas.

Ácido málico: su degradación fue muy acusada salvo en la parcela de Injerto Grifo donde contaba había poca cantidad de uva y una buena superficie foliar.

