

INFORME DE ENSAYO Nº 2011-09-007a

3 botella(s) de vino Blanco (Martin Codax 2010)

Referencia del cliente: B. Ras, B. Sumergido, Testigo

Fecha de recepción: 26/07/2011

Transmitido por: Ídem

Estado: Nada a señalar

Modo de extracción: A la responsabilidad del solicitante

Botella Beronesa S.L.

C/Nueva, Nº11

26330 Briones (La Rioja)

Logroño, 22 de enero de 2013

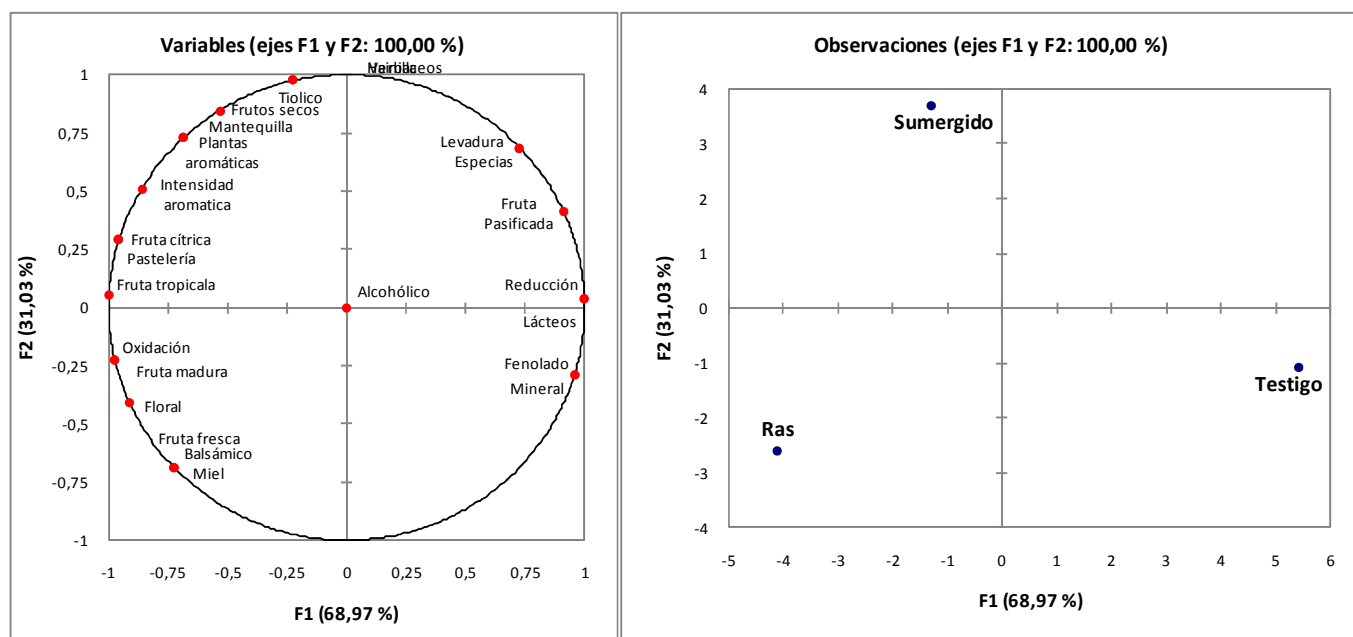
ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

Método utilizado: Análisis sensorial mediante el sistema normalizado ISO 11035 con la utilización de descriptores consensuados y cuantificables con la participación de 3 catadores internacionales cualificados y entrenados previamente al método y a los vinos a catar.

ANÁLISIS ESTADÍSTICO ACP:

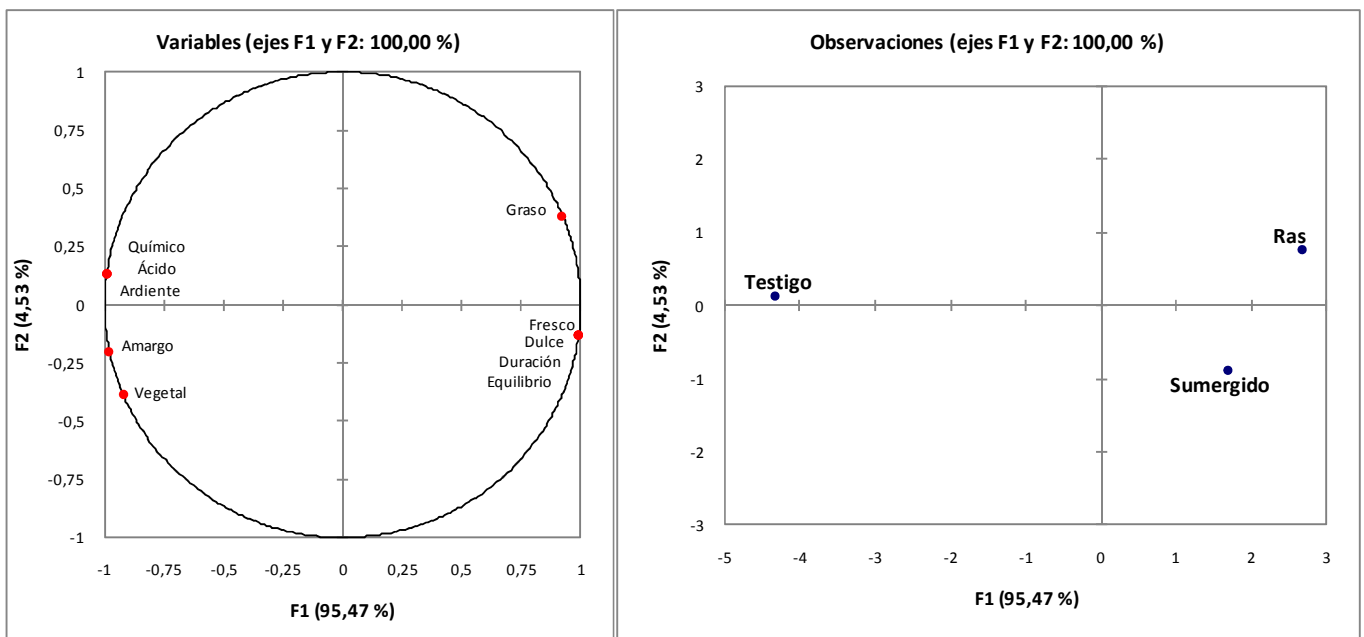
Resultados: Los resultados obtenidos en la cata general de todos los vinos con sus puntuaciones en las fichas de cata se tratan mediante el programa estadístico XLSTAT por análisis de componentes principales (ACP). Se ha tratado por separado los datos provenientes de las diferentes fases de la cata a excepción de la fase visual.

1.- FASE AROMÁTICA: Representación de las variables (descriptores consensuados) y observaciones (muestras de los vinos) en la fase aromática. Los ejes explican un 100% de la varianza.



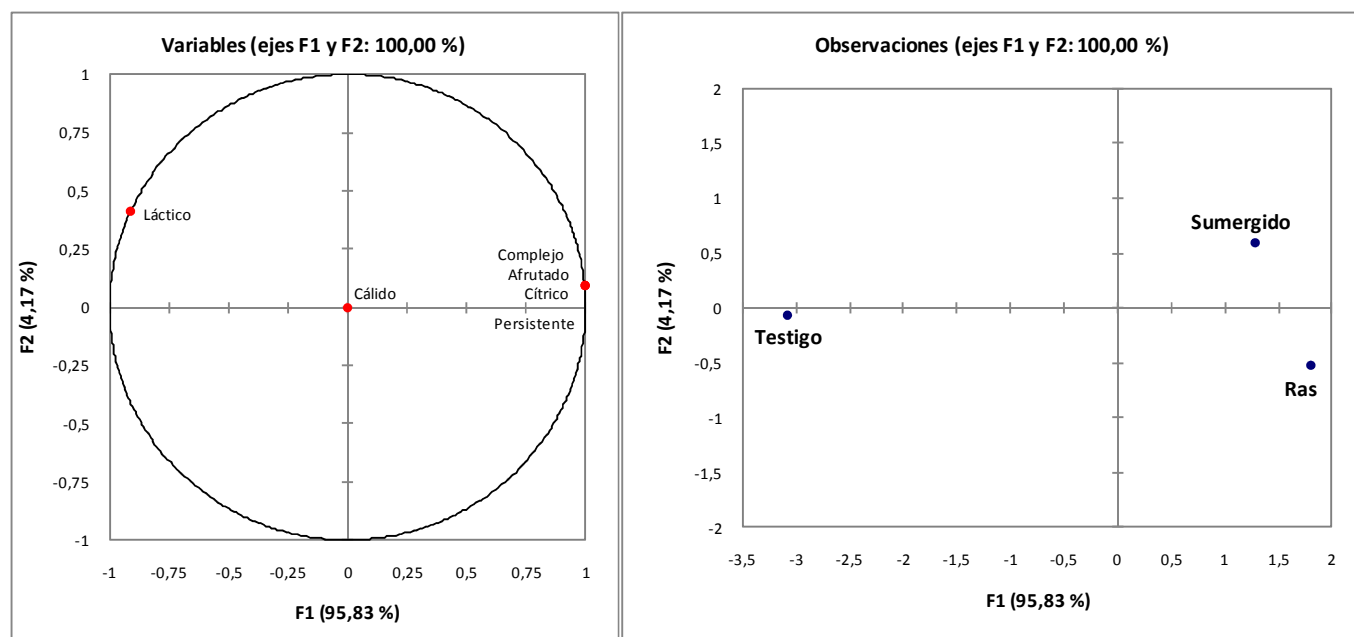
Comentarios: Los vinos están totalmente separados y no hay apenas relación entre ellos. Parece que el vino más abierto es el de la botella Beronesa con el corcho al ras, sin embargo está asociado a descriptores muy positivos de fruta madura, fresca, balsámicos, tiene aromas florales y amielados. La botella Beronesa con el corcho sumergido es que tiene el vino con descriptores de plantas aromáticas, fruta cítrica y tropical, carácter tiólico y frutos secos. El vino testigo en botella convencional es el mas reducido y mineral, mostrando también aromas lácteos y fenolados.

2-. FASE GUSTATIVA: Representación de las variables (descriptores consensuados) y observaciones (muestras de los vinos) en la fase gustativa. Los ejes explican un 100% de la varianza.



Comentarios: En la fase gustativa, de nuevo hay fuertes diferencias entre las muestras embotelladas en diferentes botellas, aunque la que más se diferencia de las demás es la botella testigo. La muestra conservada en la botella Beronesa con corcho sumergido, es la que muestra asociación con mejores descriptores, como frescura, dulzura, equilibrio y duración. La botella Beronesa con corcho al ras es la que tiene sensaciones más grasas en boca. El vino en la botella Testigo es el que tiene sensaciones más químicas y ardientes, con una intensidad de acidez mayor y más vegetal. Es el peor percibido.

3-. FASE RETRONASAL: Representación de las variables (descriptores consensuados) y observaciones (muestras de los vinos) en la fase retronasal. Los ejes explican un 100% de la varianza.



Comentarios: Las muestras de vino, en el caso de la fase retronasal de la cata, se diferencian de nuevo de forma clara, estando más asociadas las botellas Beronesa respecto al Testigo. Los vinos en las dos botellas Beronesa presentan una retronasal más compleja y persistente, con aromas afrutados y cítricos. El vino en la botella Testigo es más cálido en la fase retronasal.

Conclusión general: La botella tipo Beronesa ha presentado unas características diferenciales y positivas en cata interesantes que deben seguir siendo estudiadas, tanto a nivel aromático como gustativo.

Encargado de ensayos: David Carrillo

Enólogo: Antonio T. Palacios

Los resultados son reproducibles sólo bajo ciertas condiciones de ensayos. Sólo conciernen las muestras que se utilizan para el ensayo. La reproducción de este documento está autorizada únicamente en la forma de fac-simil integral. Éste incluye 3 página(s). Sin notificación de parte suya, se guardarán las muestras durante 3 días, después de estos se eliminarán.