



Interreg
POCTEFA



VALORIZACIÓN DE LAS VARIEDADES DE VID MINORITARIAS
DEL PIEDEMONTE PIRENAICO

Jornada Técnica

Proyecto Interreg POCTEFA VALOVITIS

Zaragoza, 14 de marzo de 2018

Dr. Ernesto Franco Aladrén
Centro de Transferencia Agroalimentaria (CTA)





El proyecto VALOVITIS en Aragón. Vinificación de variedades autóctonas.



Dr. Ernesto Franco Aladrén
Centro de Transferencia Agroalimentaria (CTA)

Vinificaciones de variedades de las parcelas de La Alfanca y Cariñena.

AÑO	Viníferas	Vinificaciones	Blancos	Rosados	Tintos
2016	36	55	11	9	35
2017	27	48	11	12	25

En esta presentación solo se muestran datos de los vinos de las parcelas de La Alfranca

AÑO	Viníferas	Vinificaciones	Blancos	Rosados	Tintos
2016	32	34	6	9	19
2017	27	48	11	12	24

Vinificaciones 2017 parcela de la Alfranca

11 Vinos blancos

NOMBRE	GENOTIPO	F. vendimia	CLAVE
	GEN_0020	29/08/2017	B7
TORTOZON	GEN_0150	27/09/2017	B9
ALBANA	GEN_0520	13/09/2017	B4
ALBANA	GEN_0520	13/09/2017	B4-1
ALBANA	GEN_0520	21/09/2017	B13
ALBANA	GEN_0520	27/09/2017	B14
ALBANA	GEN_0520	28/09/2017	B15
	MEXT_1948	31/08/2017	B6
	MEXT_1952	07/09/2017	B12
	MEXT_1957	21/09/2017	B1
	MEXT_1962	31/08/2017	B2

12 Vinos rosados

NOMBRE	GENOTIPO	F. vendimia	CLAVE
ROJAL	GEN_0137	21/09/2017	R2
PARREL	GEN_0905	04/10/2017	R4
PARREL	GEN_0905	14/09/2017	R5
PARREL	GEN_0905	16/10/2017	R12
	MEXT_1866	04/10/2017	R1
	MEXT_1866	04/10/2017	R7
	MEXT_1887	13/09/2017	R3
	MEXT_1887	16/10/2017	R6
	MEXT_1943	14/09/2017	R10
	MEXT_1947	21/09/2017	R11
	MEXT_1949	16/10/2017	R9
	MEXT_2780	27/09/2017	R8

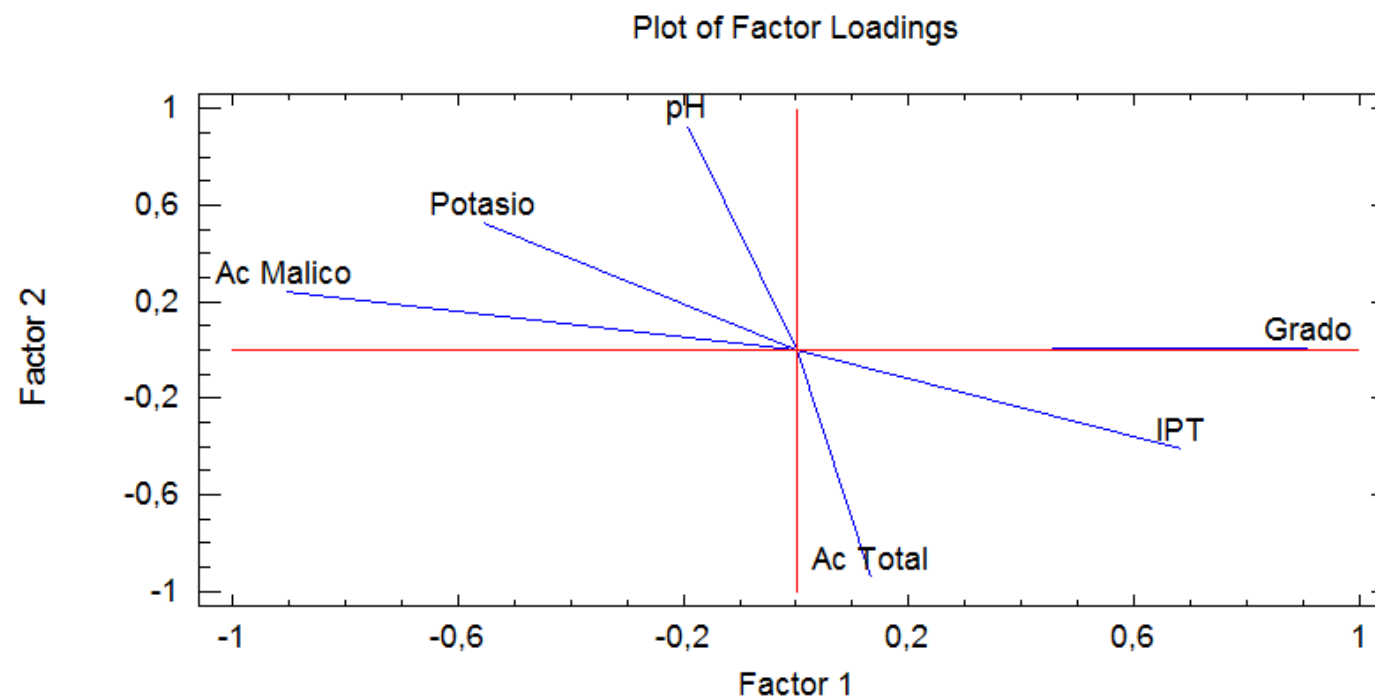
24 Vinos tintos

NOMBRE	GENOTIPO	F. vendimia	CLAVE
VELASCO	GEN_0062	24/09/2017	T27
	GEN_0063	14/09/2017	T20
PARREL	GEN_0905	22/09/2017	T10_1
PARREL	GEN_0905	24/09/2017	T10_2
AUBUM	GEN_0906	27/09/2017	T2
	GEN_0906	27/09/2017	T12
	GEN_0906	07/09/2017	T26
	MEXT_0031	14/09/2017	T15
	MEXT_0031	07/09/2017	T23
	MEXT_0031	07/09/2017	T25
	MEXT_1824	07/09/2017	T1
	MEXT_1847	29/08/2017	T18
	MEXT_1863	13/09/2017	T30
	MEXT_1863	28/09/2017	T36
	MEXT_1920	04/10/2017	T5
	MEXT_1943	14/09/2017	T14
	MEXT_1947	22/09/2017	T6
	MEXT_1949	04/10/2017	T7
	MEXT_1951	22/09/2017	T8
	MEXT_1951	27/09/2017	T22
	MEXT_1956	27/09/2017	T9
	MEXT_1958	04/10/2017	T24
	ALMOLDAS	31/08/2017	T34
	ALMOLDAS	31/08/2017	T35

ACP parámetros analíticos vinos blancos 2016-2017

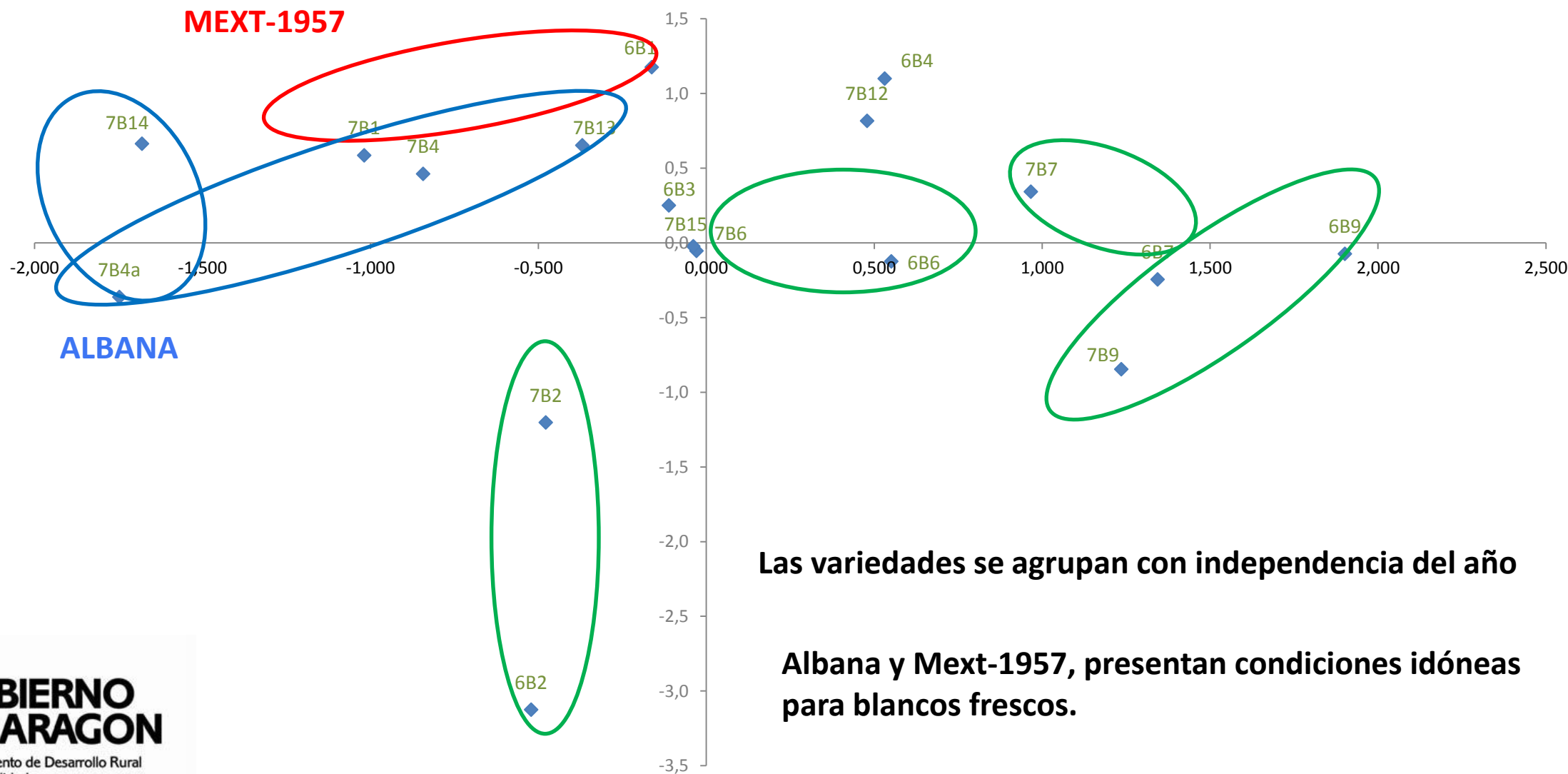
18 vinos blancos

Factor Number	Eigenvalue	Percent of Variance	Cumulative Percentage
1	3,44675	57,446	57,446
2	1,27185	21,198	78,643
3	0,630385	10,506	89,150
4	0,324333	5,406	94,555
5	0,270287	4,505	99,060
6	0,056389	0,940	100,000



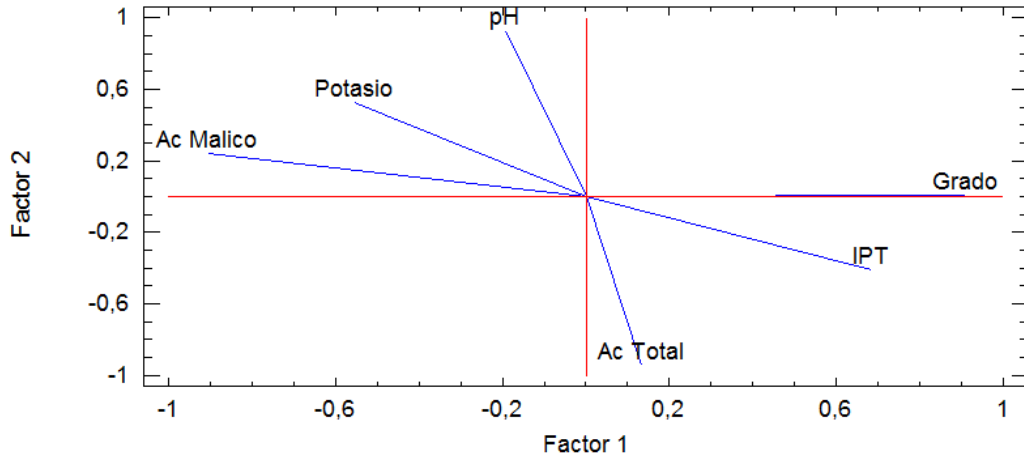
Grado e IPT son las variables del 1º factor, mientras K y málico son del 2º factor.

ACP parámetros analíticos vinos blancos 2016-2017

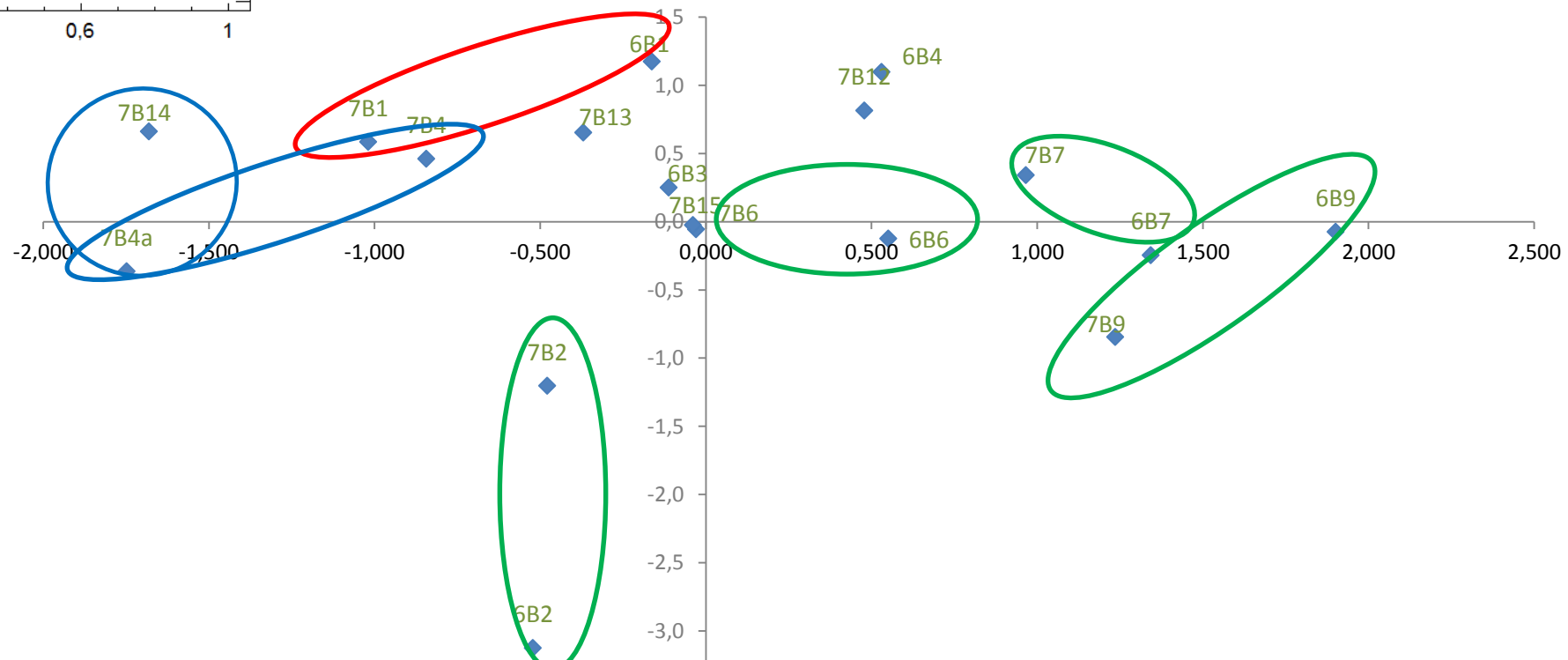


ACP parámetros analíticos vinos blancos 2016-2017

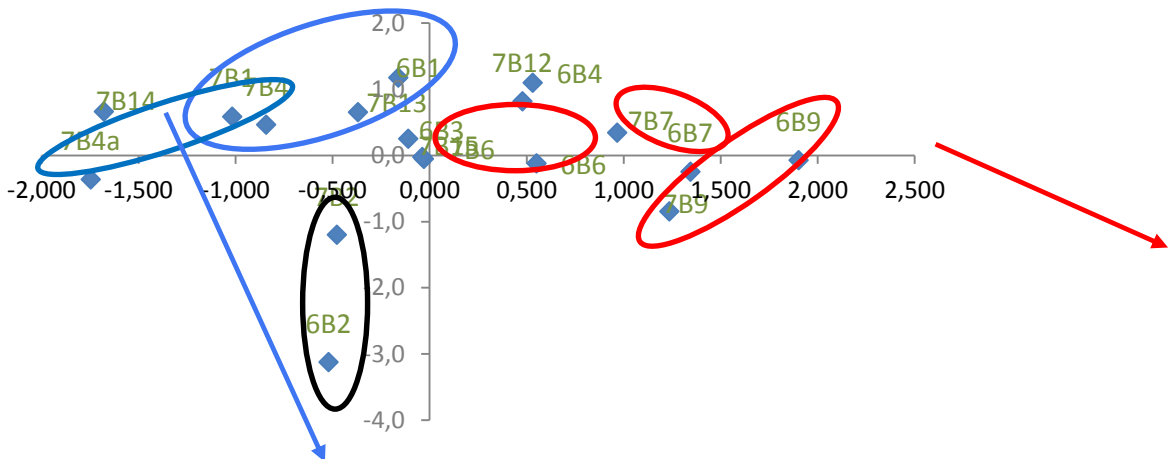
Plot of Factor Loadings



B2, es el vino más ácido y grado bajo.



Clasificación vinos blancos 2016-2017

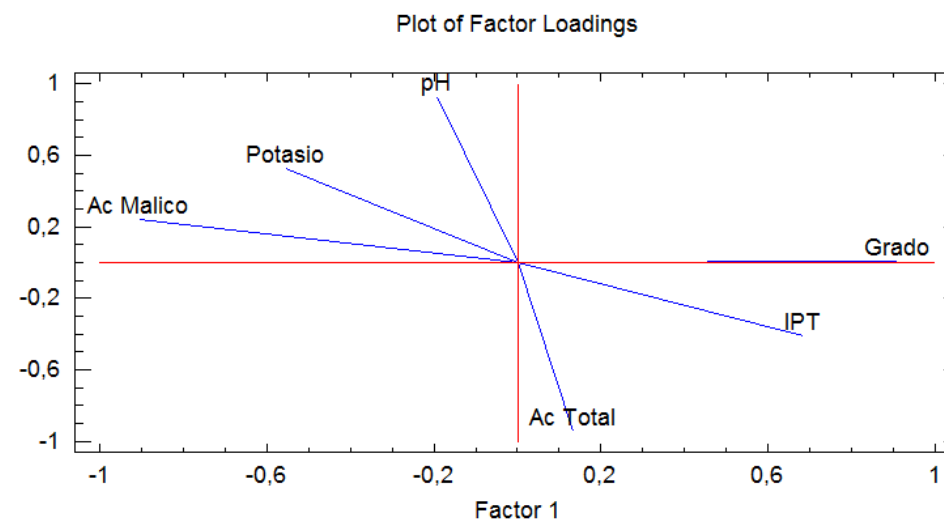


	MEXT_1948	MEXT_1948	GEN_0020	GEN_0020	GEN_0150	GEN_0150	MEXT_1952
					TORTOZON	TORTOZON	
Determinaciones	B-6	B-6	B-7	B-7	B-9	B-9	B-12
Grado (v/v)	13,61	12,99	15,57	15,27	15,25	13,26	14,06
Ac. Total (g/l TH ₂)	6,60	6,40	6,80	6,70	7,10	6,90	6,30
Ac. Volatil (g/l)	0,62	0,35	0,62	0,63	0,54	0,43	0,41
pH	3,21	3,18	3,11	3,27	3,25	2,99	3,37
Ac. Málico (g/l)	0,90	1,20	0,80	1,00	0,40	0,30	1,30
Potasio(g/l)	0,57	0,79	0,50	0,71	0,53	0,71	1,10
Int. Color(420 nn)	0,16	0,09	0,15	0,09	0,24	0,18	0,30
IPT (Abs 280 nn)	5,40	5,40	6,30	5,70	8,50	9,70	7,50
TH ₂ añadido		1,5 g/l		1,5 g/l		0,5 g/l	

	MEXT_1957	MEXT_1957	GEN_0520	GEN_0520	GEN_0520	GEN_0520	GEN_0520	GEN_0520
			ALBANA	ALBANA	ALBANA	ALBANA	ALBANA	ALBANA
Determinaciones	B-1	B-1	B-4	B-4	B-4.1	B-13	B-14	B-15
Grado (v/v)	11,61	10,84	12,96	11,98	10,89	12,36	10,96	12,49
Ac. Total (g/l TH ₂)	5,00	5,50	5,10	6,20	6,40	5,60	5,80	5,90
Ac. Volatil (g/l)	0,20	0,23	0,26	0,30	0,20	0,34	0,20	0,40
pH	3,53	3,38	3,43	3,39	3,23	3,33	3,42	3,09
Ac. Málico (g/l)	1,50	1,70	1,10	1,80	2,50	1,40	2,50	0,90
Potasio(g/l)	0,73	0,89	0,70	0,89	0,84	0,83	1,15	0,87
Int. Color(420 nn)	0,12	0,06	0,09	0,07	0,06	0,05	0,08	0,12
IPT (Abs 280 nn)	5,40	4,40	5,70	4,30	4,40	4,20	4,90	5,40
TH ₂ añadido		0,5 g/l		0,5 g/l	0,5 g/l	0,7 g/l		1,5 g/l

2016-2017

Análítica: Laboratorio Agroambiental - GA



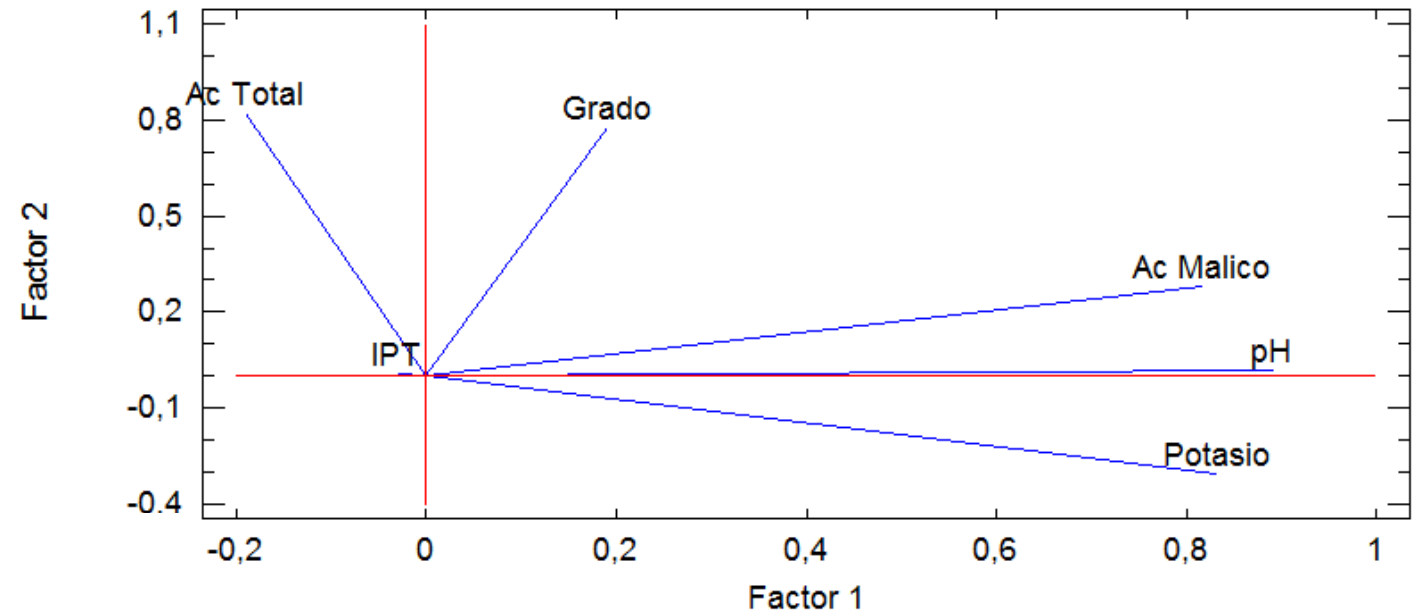
2016-2017

Análítica: Laboratorio Agroambiental - GA

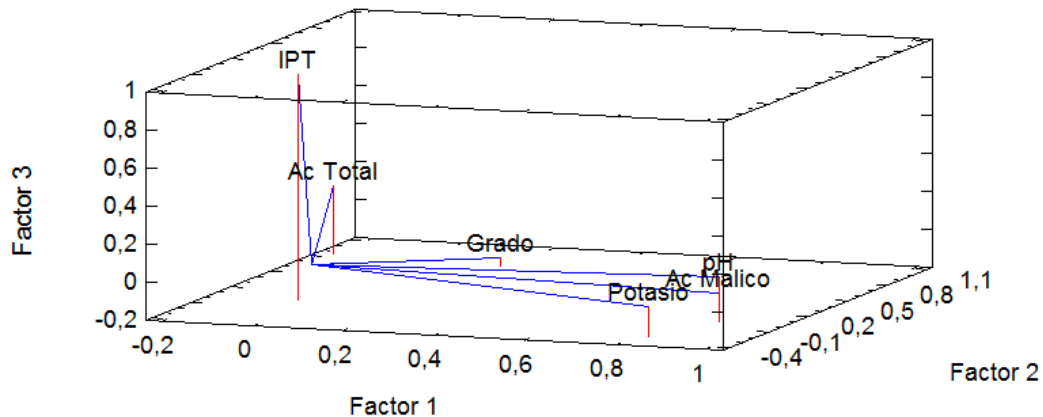
21 vinos rosados

Factor Number	Eigenvalue	Percent of Variance	Cumulative Percentage
1	2,25858	37,643	37,643
2	1,44896	24,149	61,792
3	1,02392	17,065	78,858
4	0,807799	13,463	92,321
5	0,293125	4,885	97,206
6	0,167619	2,794	100,000

Plot of Factor Loadings

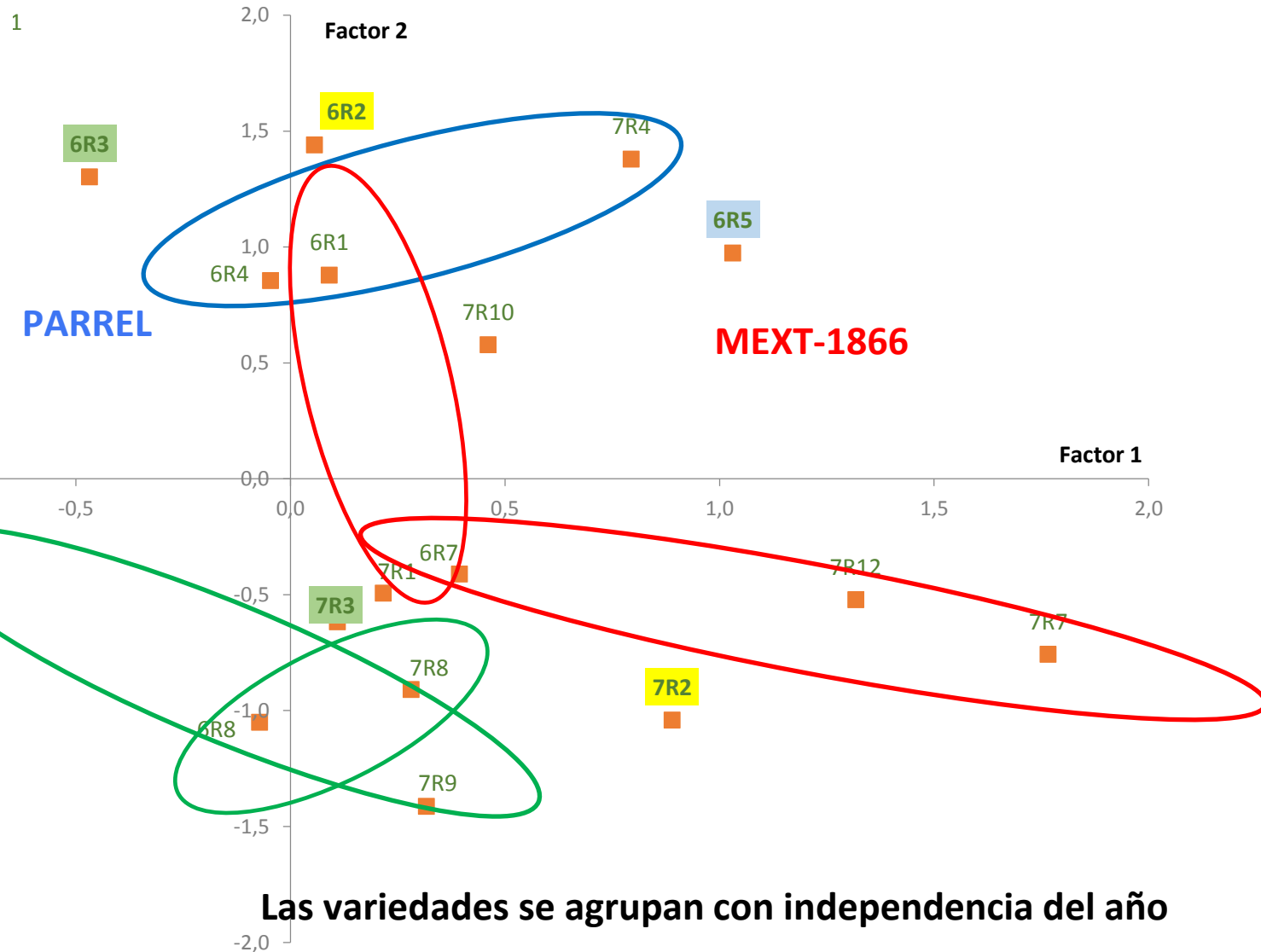
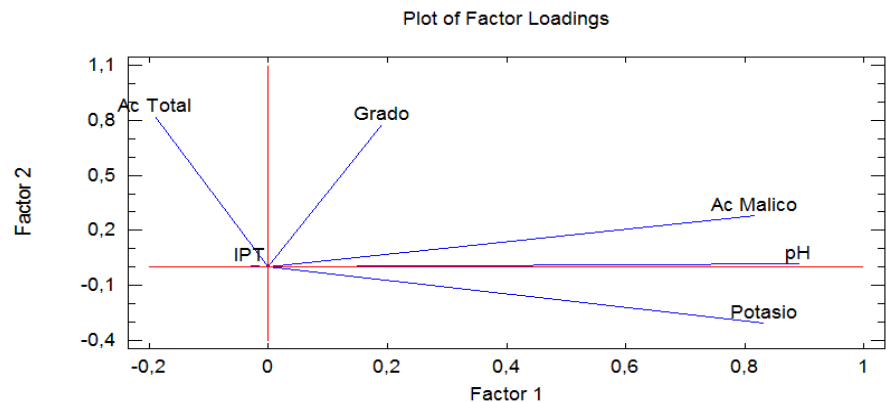


Plot of Factor Loadings

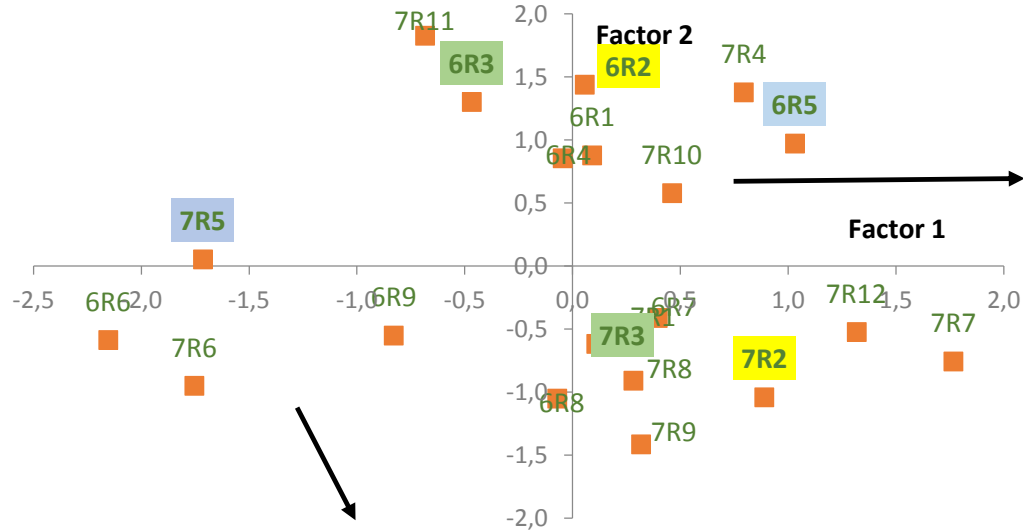


K, pH y málico son las variables del 1º factor. Grado y acidez son del 2º e IPT del 3º.

ACP parámetros analíticos vinos rosados 2016-2017



Clasificación vinos rosados 2016-2017



	MEXT_1866	MEXT_1866	MEXT_1866	MEXT_1866	GEN_0905	GEN_0905	GEN_0905	GEN_0905	GEN_0905
	M. MARSEL	M. MARSEL	M. MARSEL	M. MARSEL	PARREL	PARREL	PARREL	PARREL	PARREL
Determinaciones	R-1	R-1	R-7	R-7	R-4	R-4	R-5	R-5	R-12
Grado (v/v)	13,71	11,93	12,99	12,61	12,79	12,34	12,95	12,05	10,79
Ac. Total (g/l TH ₂)	5,60	4,80	4,50	4,50	5,60	6,90	5,90	5,50	5,40
Ac. Volatil (g/l)	0,44	0,30	0,38	0,25	0,24	1,27	0,36	0,35	0,20
pH	3,41	3,38	3,49	3,63	3,38	3,41	3,57	3,10	3,48
Ac. Málico (g/l)	1,10	1,20	1,00	1,30	1,40	1,50	1,40	0,60	1,50
Potasio(g/l)	0,77	0,84	0,81	1,10	0,65	0,99	0,82	0,63	1,05
Int. Color(420 nn)	0,13	0,07	0,21	0,11	0,57	0,53	2,50	0,39	1,55
IPT (Abs 280 nn)	5,80	4,70	5,30	5,60	6,20	6,10	12,20	5,30	10,40
TH2 añadido		1,5 g/l		1,0 g/l		0,5 g/l			

2016-2017

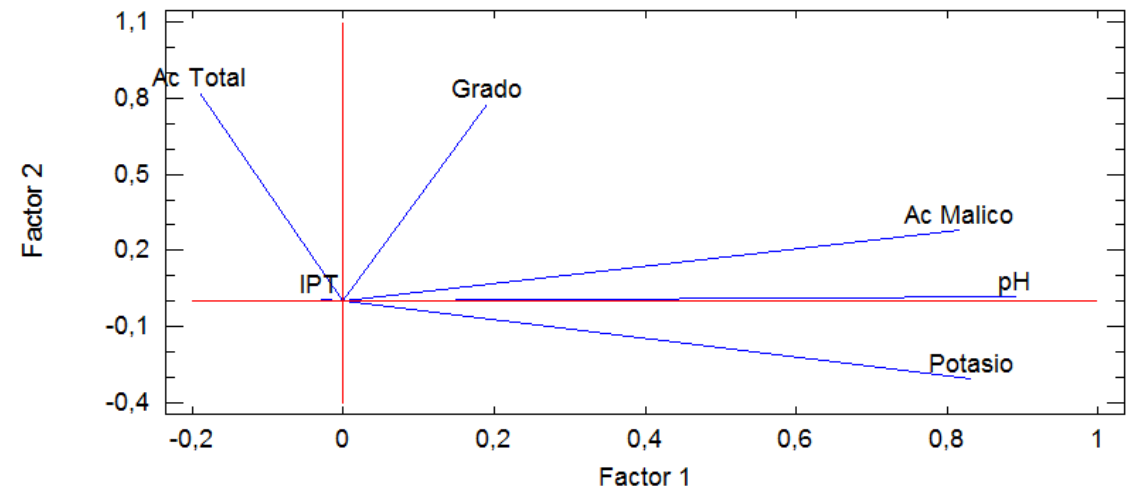
Análítica: Laboratorio Agroambiental - GA

	MEXT_1887	MEXT_1887	MEXT_1887	MEXT_1887	MEXT_2780	MEXT_2780	MEXT_1949	MEXT_1949
	ALBANA	ALBANA	ALBANA	ALBANA				
Determinaciones	R-3	R-3	R-6	R-6	R-8	R-8	R-9	R-9
Grado (v/v)	14,22	12,43	10,51	10,18	9,95	11,16	11,45	10,80
Ac. Total (g/l TH ₂)	5,90	4,70	5,40	5,50	5,10	4,80	5,10	4,80
Ac. Volatil (g/l)	0,40	0,23	0,27	0,38	0,35	0,20	0,24	0,35
pH	3,46	3,43	3,18	3,09	3,45	3,33	3,32	3,43
Ac. Málico (g/l)	0,70	0,80	0,30	0,30	0,00	1,20	0,50	0,70
Potasio(g/l)	0,63	0,85	0,51	0,75	0,78	0,93	0,66	1,02
Int. Color(420 nn)	0,32	0,25	0,18	0,23	0,32	0,39	2,71	0,35
IPT (Abs 280 nn)	6,60	6,90	4,90	9,80	7,70	6,00	16,80	7,10
TH2 añadido		0,5 g/l				0,5 g/l		

2016-2017

Análítica: Laboratorio Agroambiental - GA

Plot of Factor Loadings

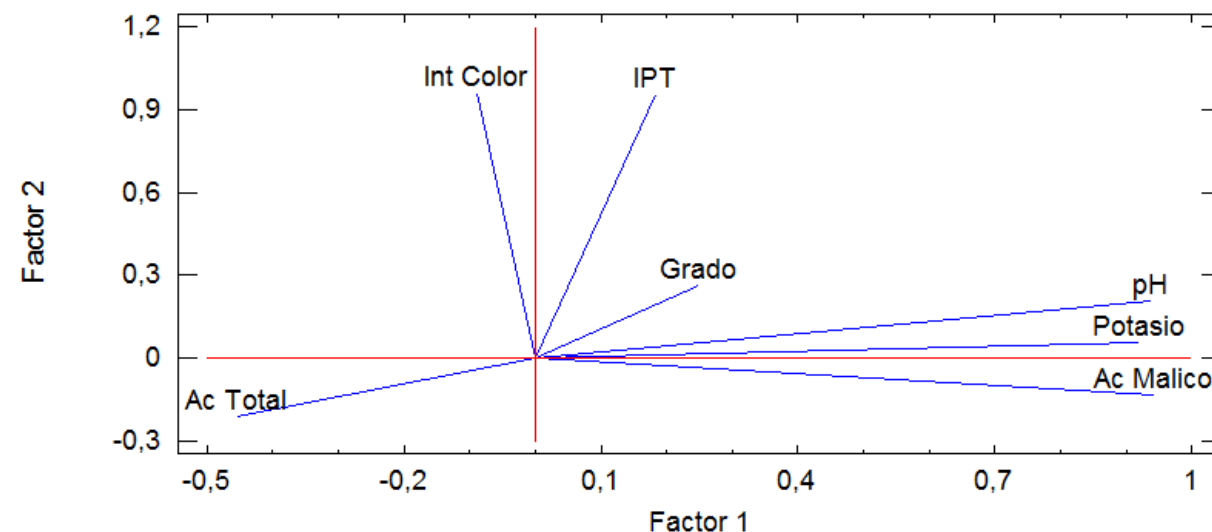


ACP parámetros analíticos vinos tintos 2016-2017

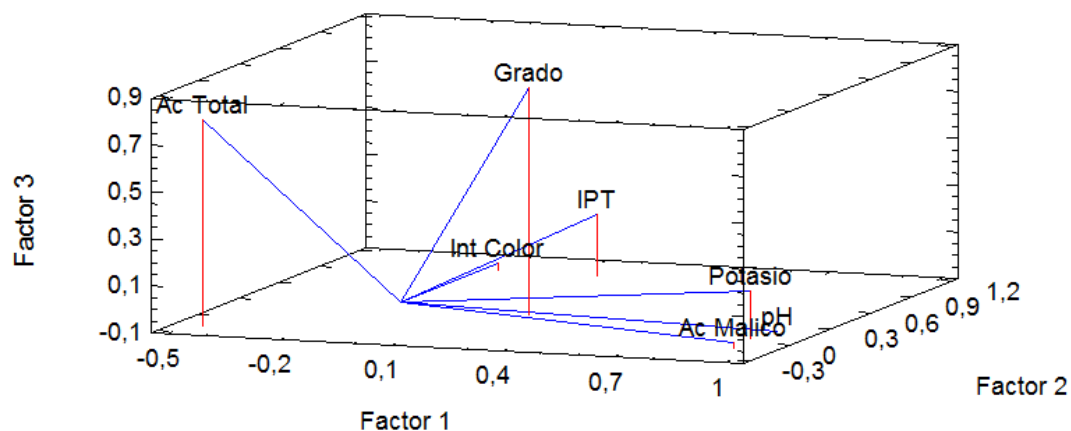
39 vinos tintos

Factor Number	Eigenvalue	Percent of Variance	Cumulative Percentage
1	3,06551	43,793	43,793
2	1,94802	27,829	71,622
3	1,3514	19,306	90,928
4	0,349911	4,999	95,926
5	0,152317	2,176	98,102
6	0,0773514	1,105	99,207
7	0,0554801	0,793	100,000

Plot of Factor Loadings

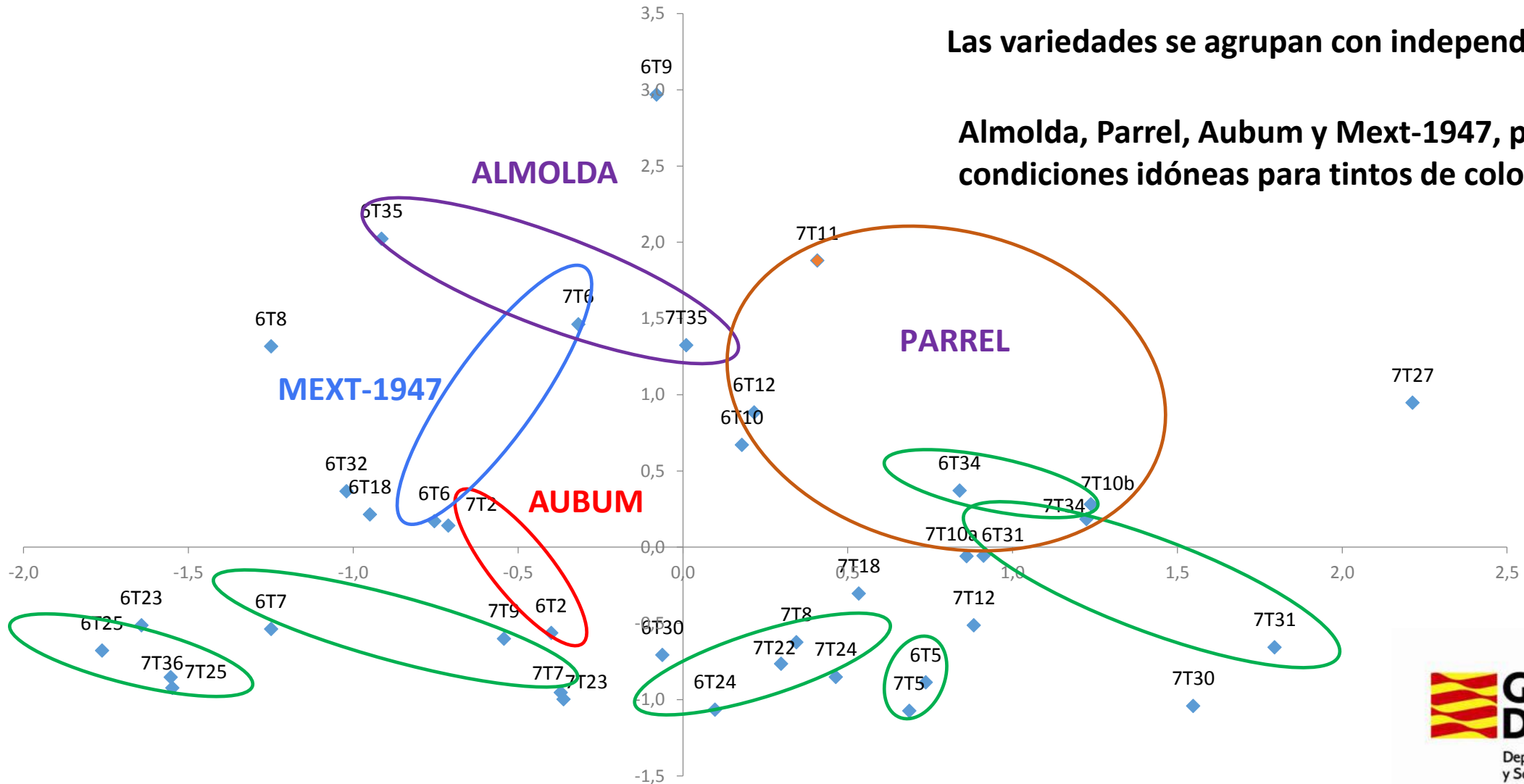


Plot of Factor Loadings



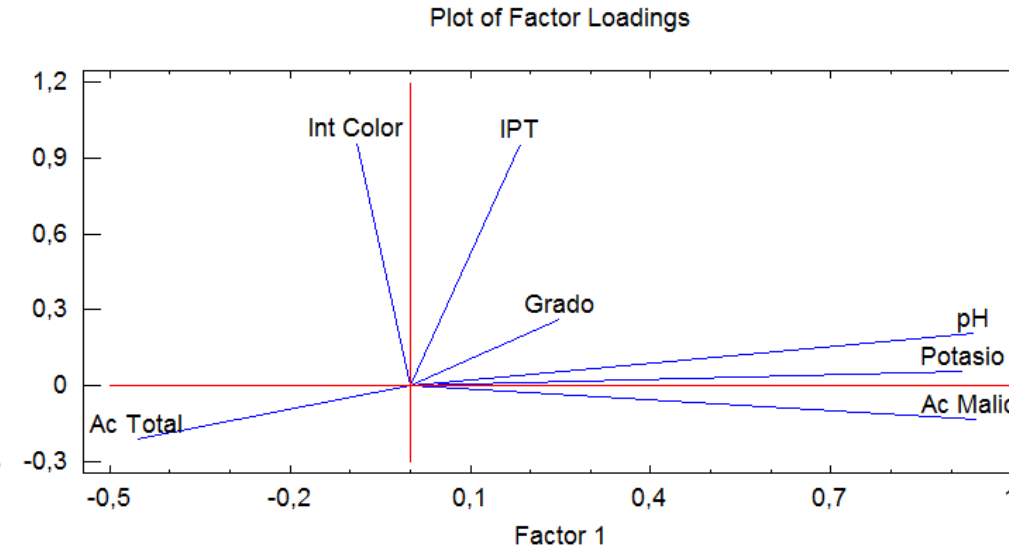
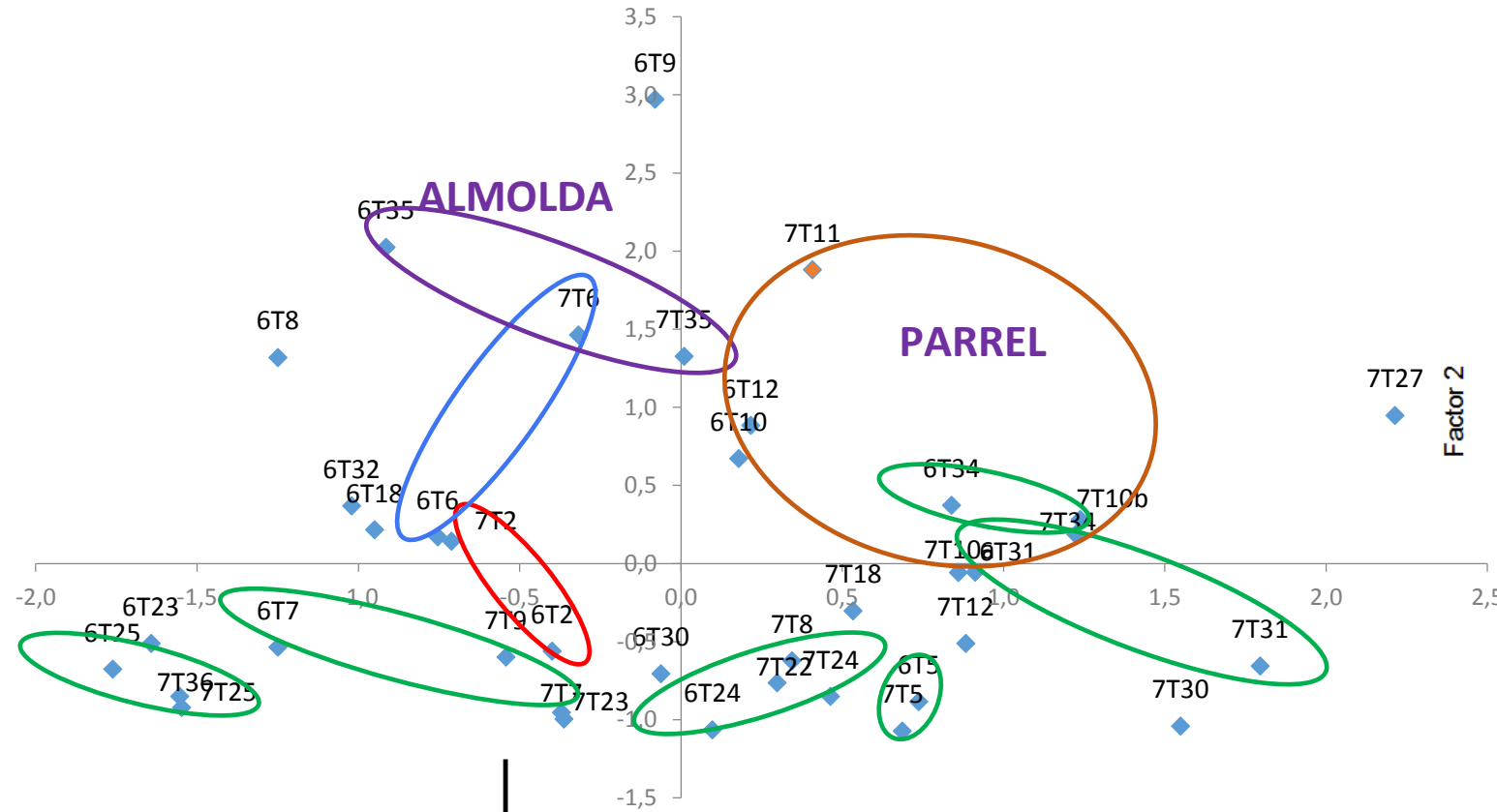
K, pH y málico son las variables del 1º factor. IPT y color del 2º. Grado y acidez son del 3º.

ACP parámetros analíticos vinos tintos 2016-2017



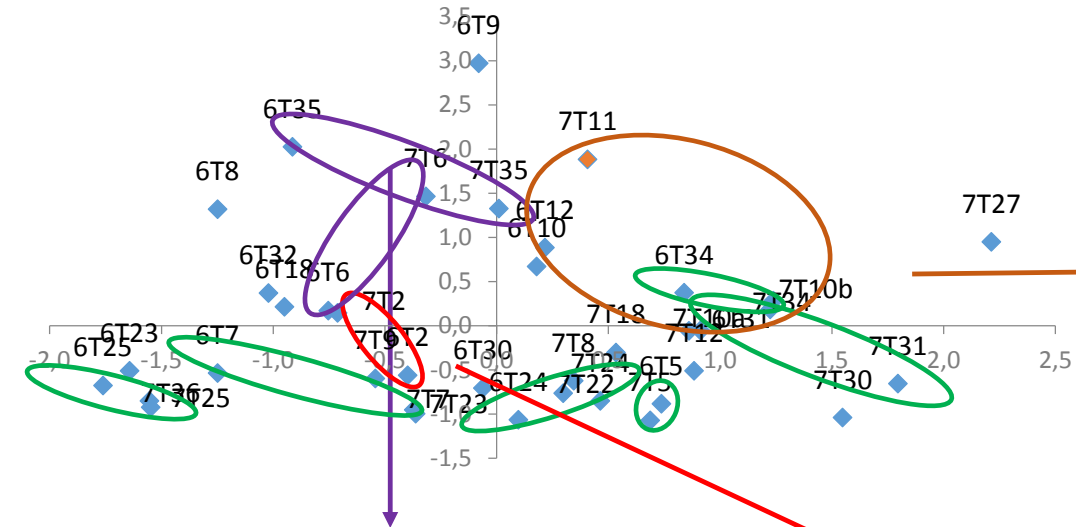
Las variedades se agrupan con independencia del año

Almolda, Parrel, Aubum y Mext-1947, presentan condiciones idóneas para tintos de color e IPT.



Factor 2º inferior a cero, IPT son demasiado bajos, no son variedades que proporcionen tintos con suficiente color y polifenoles

Clasificación vinos tinto 2016-2017



2016-2017

	MEXT_1947	MEXT_1947	ALMOLDA	ALMOLDA
Determinaciones	T-6	T-6	T-35	T-35
Grado (v/v)	12,09	14,40	14,90	15,44
Ac. Total (g/l TH ₂)	6,90	6,40	6,90	6,90
Ac. Volatil (g/l)	0,41	0,47	0,46	0,39
pH	3,30	3,36	3,31	3,43
Ac. Málico (g/l)	0,80	0,80	0,70	1,20
Potasio(g/l)	0,80	1,15	0,69	1,09
Int. Color(420 nn)	7,42	18,75	21,88	17,62
IPT (Abs 280 nn)	37,10	49,00	58,50	50,00

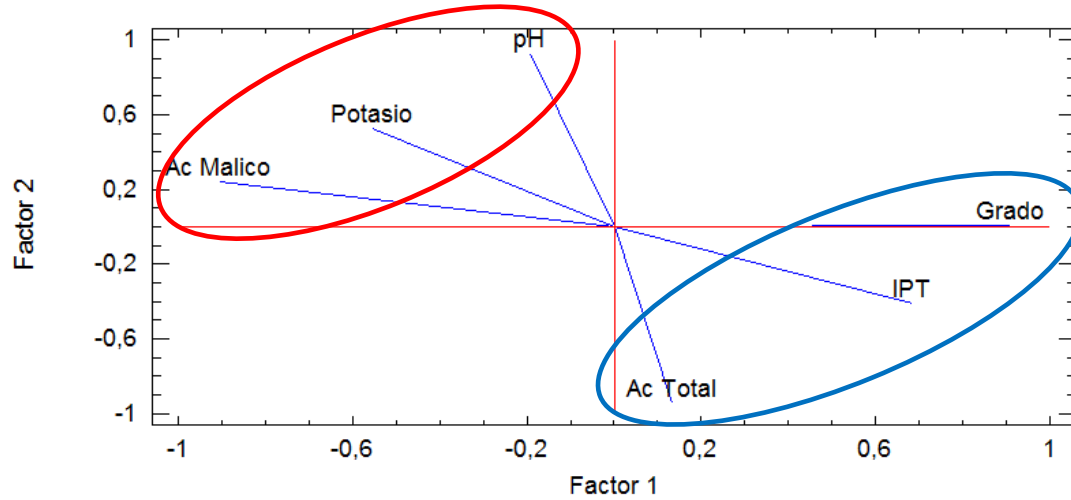
2016-2017

2016-2017

	PARREL	PARREL	PARREL
Determinaciones	T-10	T-10-1	T-10-2
Grado (v/v)	12,09	14,40	14,90
Ac. Total (g/l TH ₂)	6,90	6,40	6,90
Ac. Volatil (g/l)	0,41	0,47	0,46
pH	3,30	3,36	3,31
Ac. Málico (g/l)	0,80	0,80	0,70
Potasio(g/l)	0,80	1,15	0,69
Int. Color(420 nn)	7,42	18,75	21,88
IPT (Abs 280 nn)	37,10	49,00	58,50

	AUBUM	AUBUM	AUBUM	AUBUM
Determinaciones	T-2	T-2	T-12	T-12
Grado (v/v)	15,93	15,14	14,75	13,44
Ac. Total (g/l TH ₂)	9,40	6,30	6,40	5,00
Ac. Volatil (g/l)	0,38	0,33	0,46	0,27
pH	3,23	3,21	3,67	3,60
Ac. Málico (g/l)	1,20	0,60	0,90	1,60
Potasio(g/l)	0,88	0,79	1,05	1,28
Int. Color(420 nn)	10,97	5,29	7,74	2,62
IPT (Abs 280 nn)	33,60	34,30	53,20	24,60

Plot of Factor Loadings

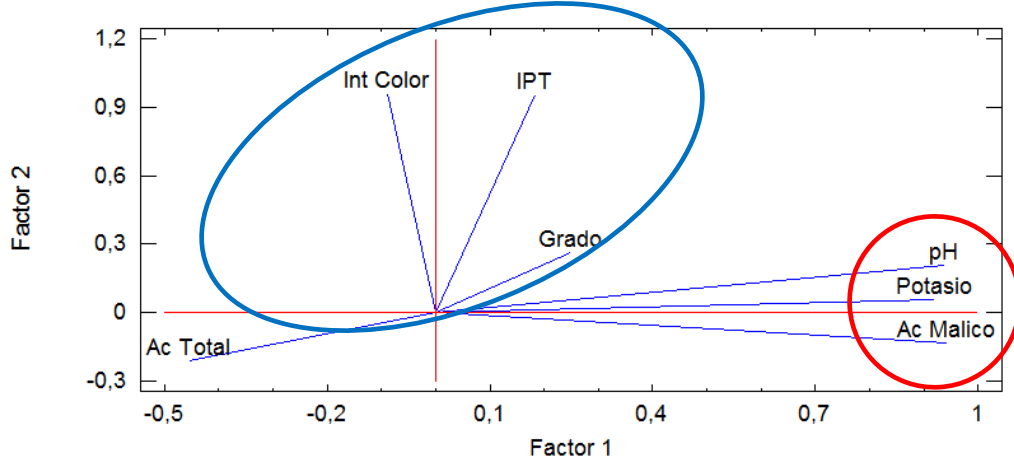


Blancos

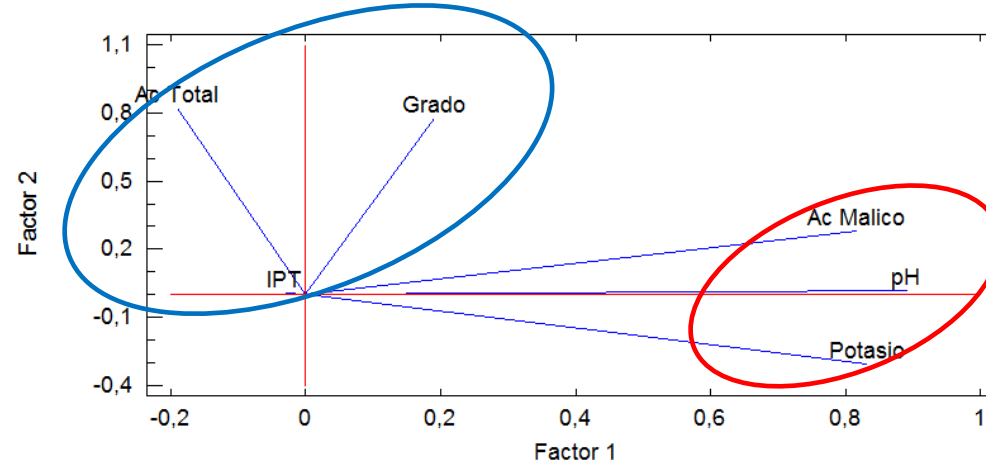
Rosados

Tintos

Plot of Factor Loadings



Plot of Factor Loadings





Ficha de degustación : Vino blanco

Nombre del catador : Fecha :

Nota : Dar puntuación comprendida entre 0 et 5

Referencia	<input type="checkbox"/>
NARIZ	
Intensidad aromática	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Redox (antes de agitar)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>(Reducido, trazas reducción, cerrado, abierto, trazas oxidación, oxidado)</small>	
Defectos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>Tipo : (herbaceo, acenescencia, animal, ...)</small>	
TIOL VEGETAL	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>(boj, pis de gato, espárragos cocidos, jireta, rubarbo, hojas de cassis, tomate, ...)</small>	
TIOL FRUTADO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>(pomelo, limón, mango, ...)</small>	
TERPENICO FLORAL	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>(rosa, violeta, peonía, acacia, tilo, Madreselva, ...)</small>	
TERPENICO FRUITADO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>(albaricoque, melocotón, limon confitado, piña, litchi, ...)</small>	
FERMENTATIVOS	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>(pera, banana, manzana verde, fresa, ...)</small>	
FENOLICO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>(anis, hinojo, miel y trementina...)</small>	
VEGETAL	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>(pimiento, judía verde, hiedra, espárrago, ...)</small>	
BOCA	
Grasa	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Dulzor	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Acidez	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Astringencia	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Amargor	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Ardor	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Herbaceo	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>(hierba, heno, ...)</small>	
Intensité aromatique	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Postgusto	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Agresividad	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>(equilibrio entre grasa y estructura)</small>	
Impresión general	
Madurez de la fruta	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>(vegetal, fruta vegetal, fruta fresca, fruta madura, fruta sobremadura, degradada)</small>	

Ficha de degustacion : Vino tinto

Nombre del catador : Fecha :

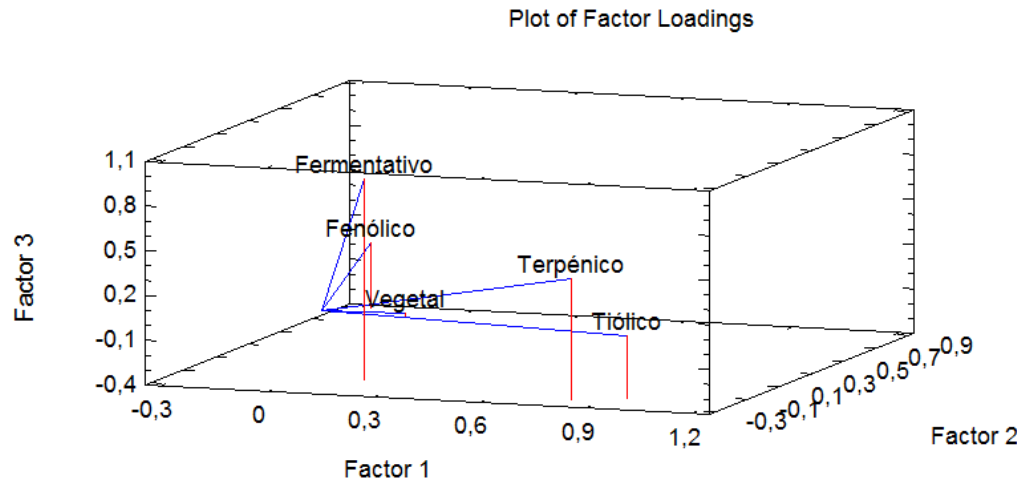
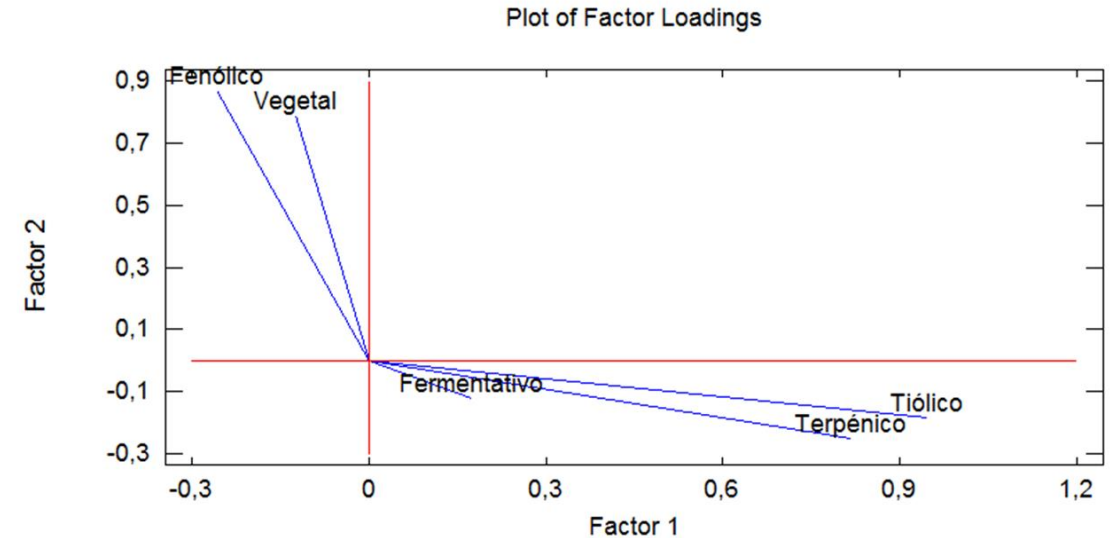
Nota : Dar puntuación comprendida entre 0 y 10

Referencia	<input type="checkbox"/>
NARIZ	
Intensidad aromática	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Redox (antes de agitar)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>(Reducido, trazas reducción, cerrado, abierto, trazas oxidación, oxidado)</small>	
Defectos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>Tipo : (herbaceo, acenescencia, animal, ...)</small>	
Tioles	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>(boj, hoja de tomate, brote de cassis, cítricos...)</small>	
Terpenicos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>(cassis, mora, frambuesa, ...)</small>	
Fermentativos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>(pera, banana, fresa, ...)</small>	
Especia	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>(pimienta, clavo, regaliz ...)</small>	
Vegetal	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>(pimienta, frijol verde, hiedra y malezas ...)</small>	
Floral	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>(Violeta, rosa...)</small>	
BOCA	
Grasa	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Dulzor	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Acidez	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Astringencia	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Amargor	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Ardor	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Taninos ásperos - verdes	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Taninos duros - cerrados	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Taninos Secos (granulosos)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Intensidad aromática	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Postgusto	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Agresividad	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>(equilibrio entre grasa y estructura)</small>	
Impresión general	
Madurez de la fruta	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<small>(vegetal, fruta vegetal, fruta fresca, fruta madura, fruta sobremadura, degradada)</small>	

ACP parámetros sensoriales vinos blancos 2016-2017

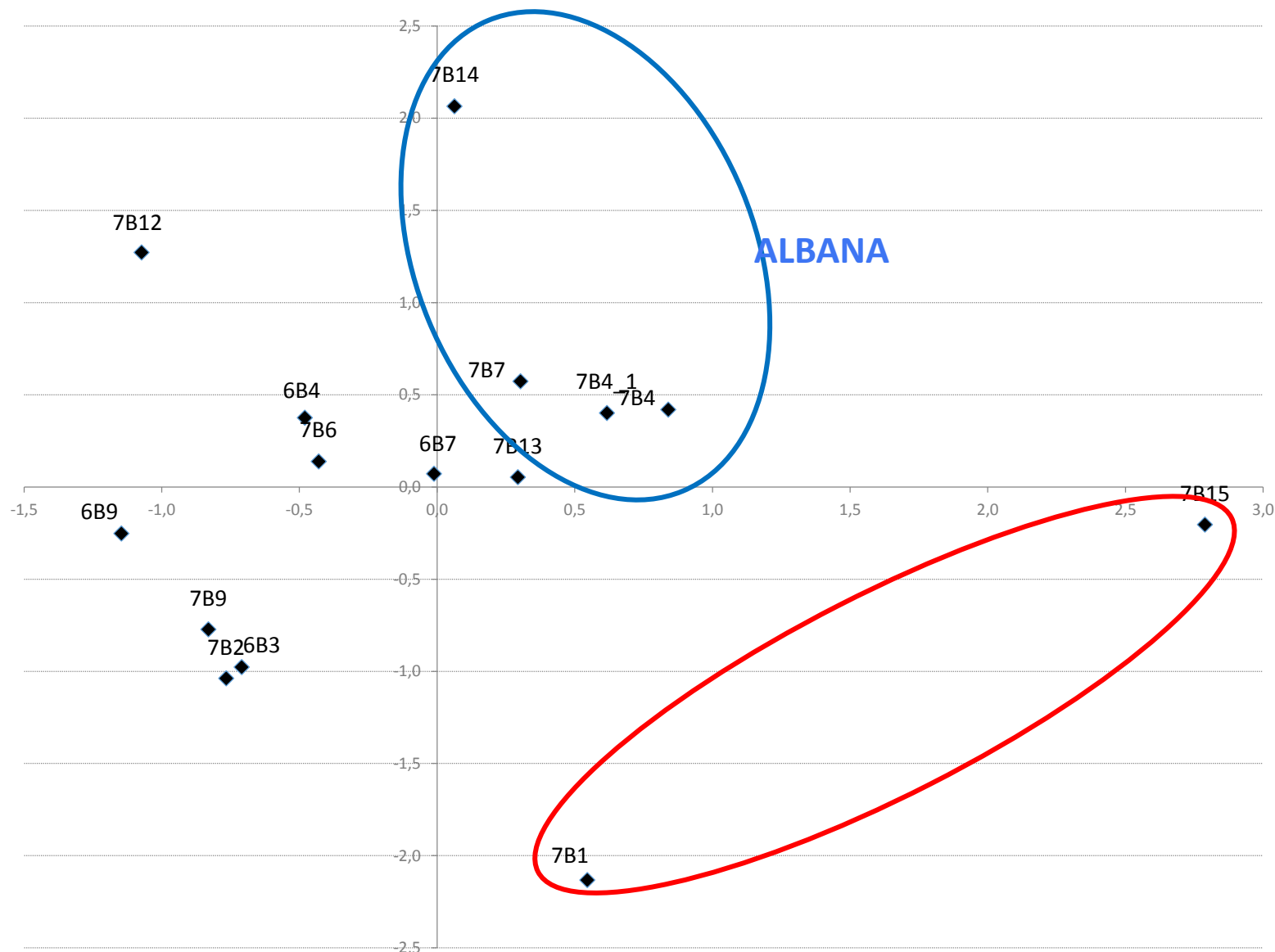
15 vinos blancos

Factor Number	Eigenvalue	Percent Variance	Cumulative Percentage
1	2,68678	53,736	53,736
2	0,872705	17,454	71,190
3	0,831834	16,637	87,826
4	0,460973	9,219	97,046
5	0,147709	2,954	100,000

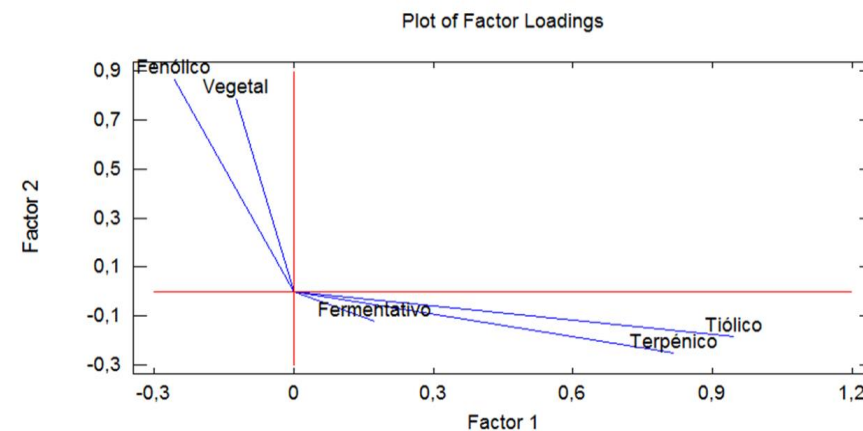


Tiólico y terpénico son las variables del 1º factor. Fenólico y vegetal son del 2º factor. Fermentativo del 3º factor

ACP parámetros sensoriales vinos blancos 2016-2017



Albana, presentan un carácter fermentativo, mientras Mext-1957 y Albana B-15 son más terpénicos.

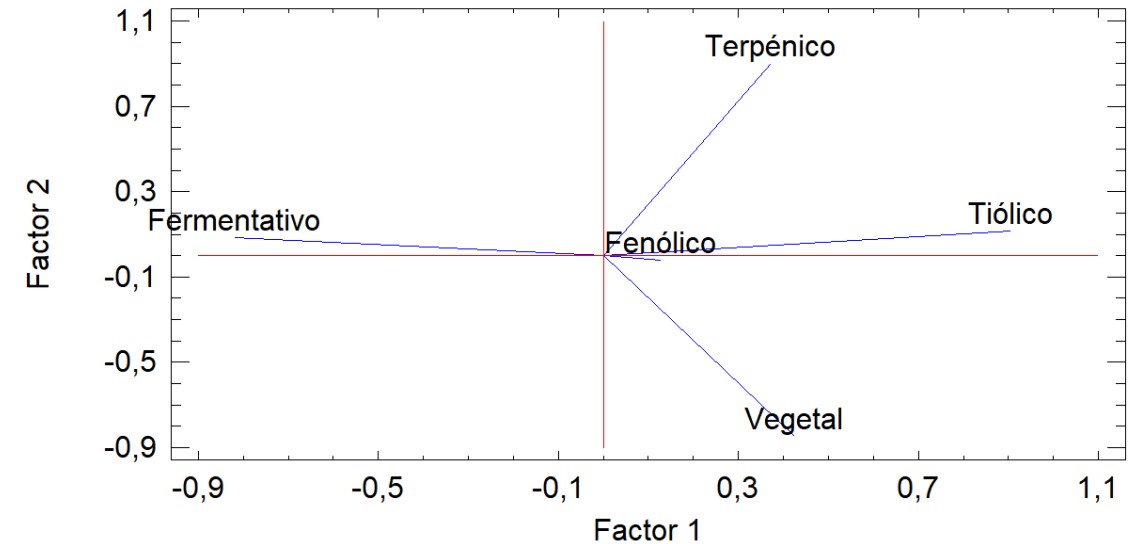


ACP parámetros sensoriales vinos rosados 2016-2017

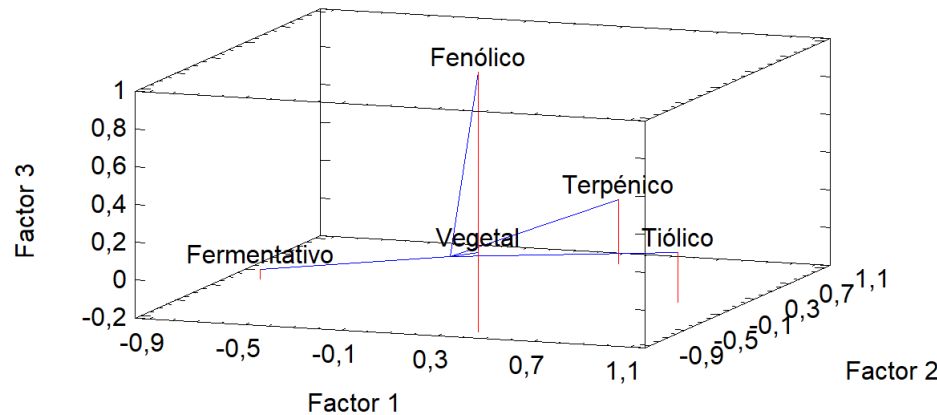
17 vinos rosados

Factor Number	Eigenvalue	Percent Variance	Cumulative Percentage
1	2,04653	40,931	40,931
2	1,55838	31,168	72,098
3	0,853861	17,077	89,175
4	0,482543	9,651	98,826
5	0,0586897	1,174	100,000

Plot of Factor Loadings



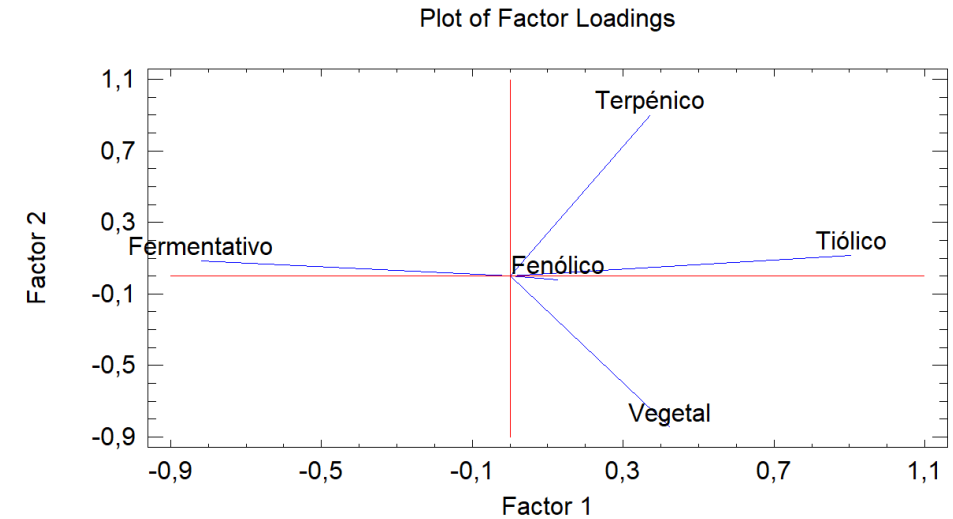
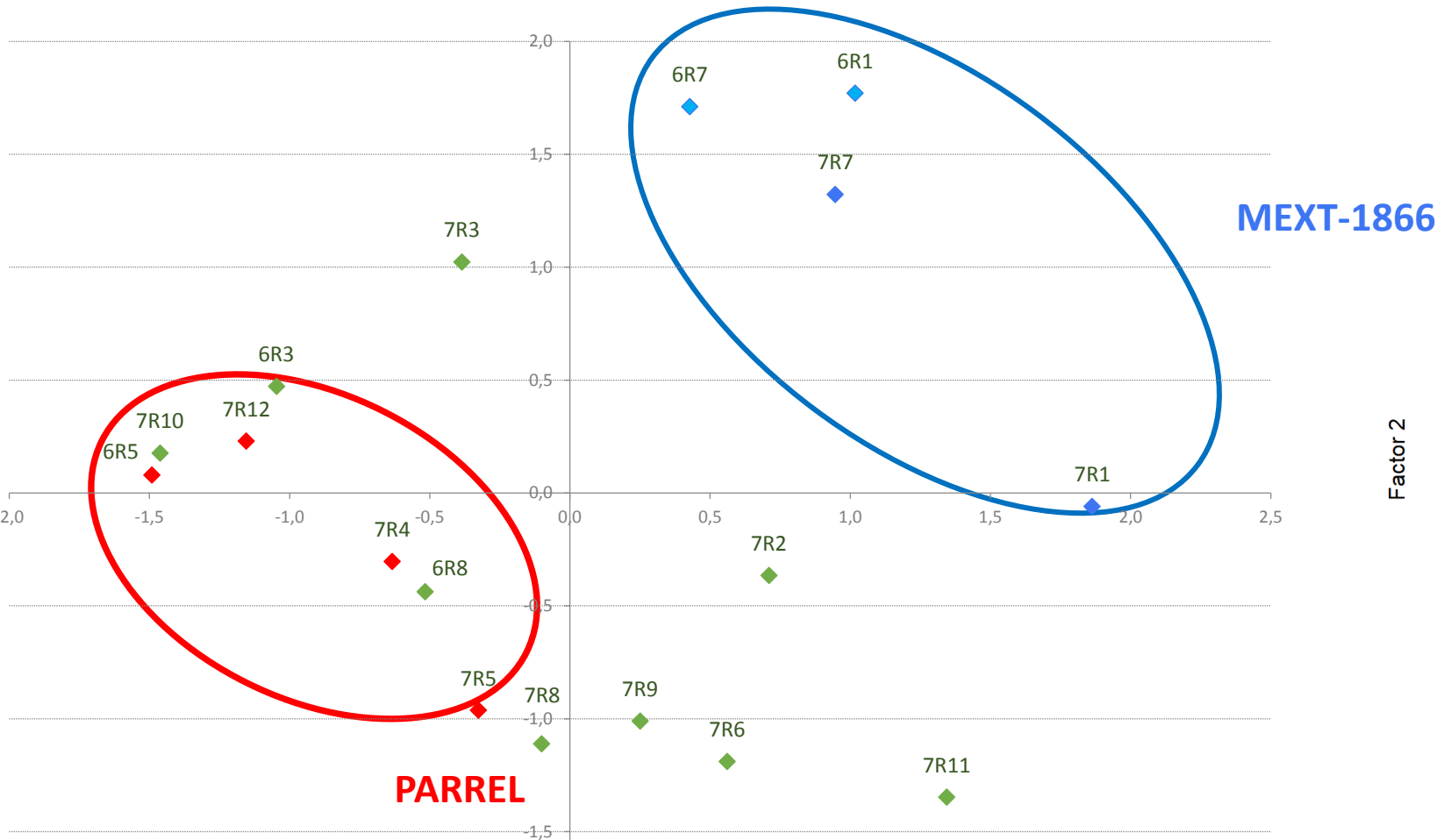
Plot of Factor Loadings



Tiólico y fermentativo son las variables del 1º factor. Terpénico y vegetal son del 2º factor. Fenólico del 3º factor

ACP parámetros sensoriales vinos rosados 2016-2017

Parrel presentan un carácter fermentativo, mientras Mext-1866 es terpénico.

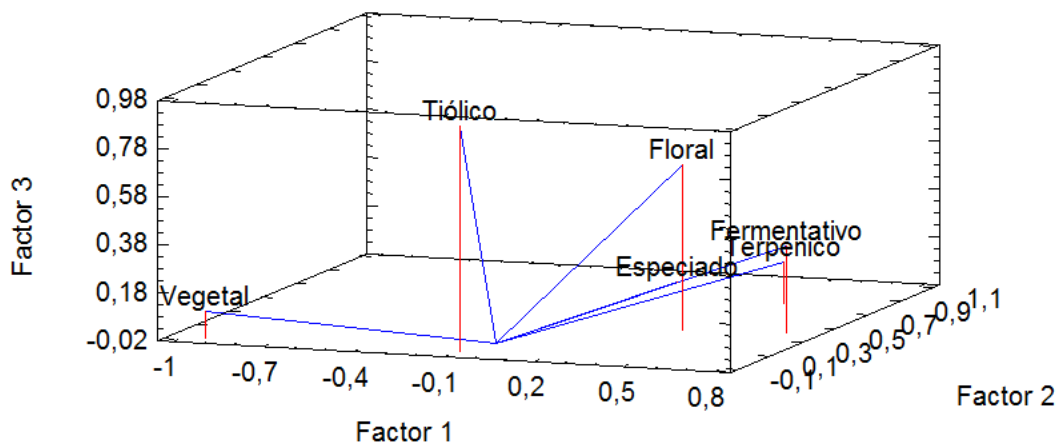


ACP parámetros sensoriales vinos tintos 2016-2017

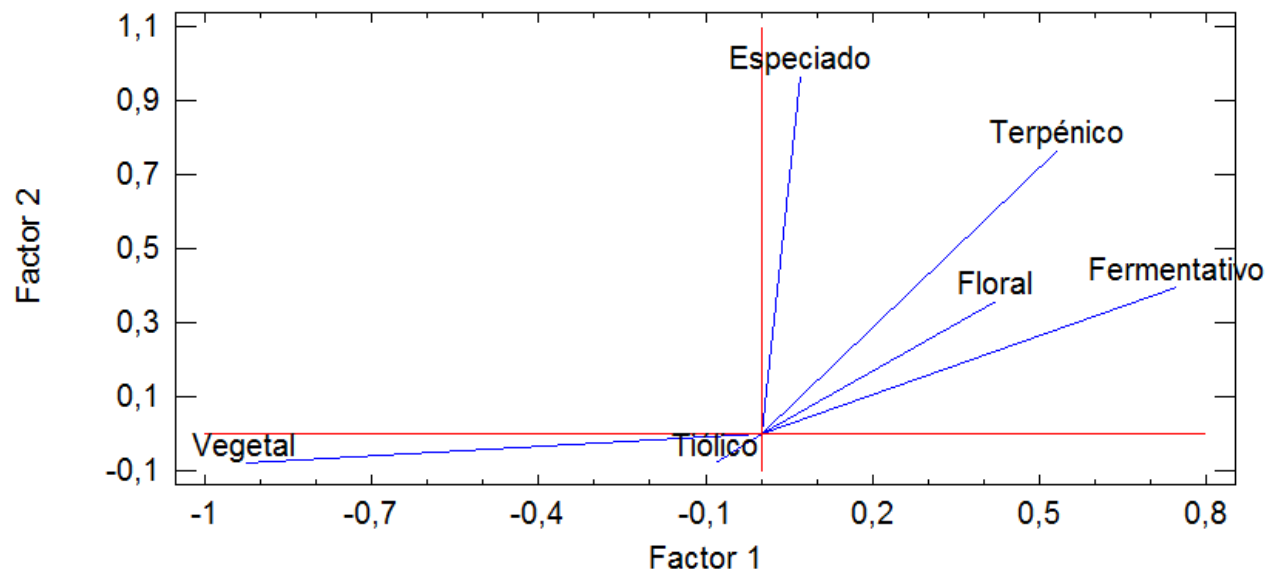
29 vinos tintos

Factor Number	Eigenvalue	Percent of Variance	Cumulative Percentage
1	3,10188	51,698	51,698
2	1,22729	20,455	72,153
3	0,84845	14,141	86,294
4	0,42708	7,118	93,412
5	0,275203	4,587	97,998
6	0,120091	2,002	100,000

Plot of Factor Loadings



Plot of Factor Loadings



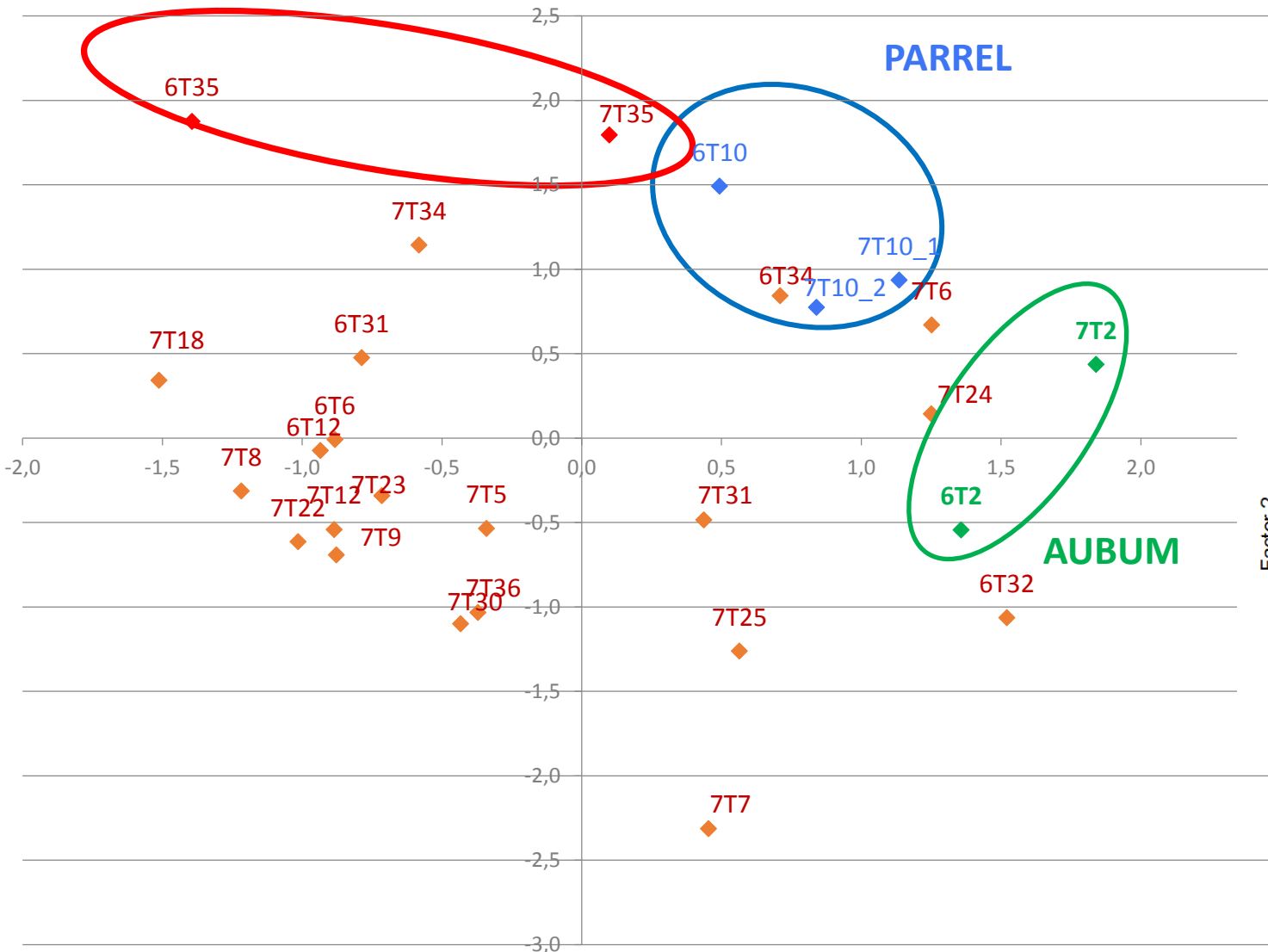
Fermentativo, terpénico son las variables del 1º factor. Especiado y vegetal del 2º. Tiólico y floral son del 3º.

ACP parámetros sensoriales vinos tintos 2016-2017

ALMOLDA

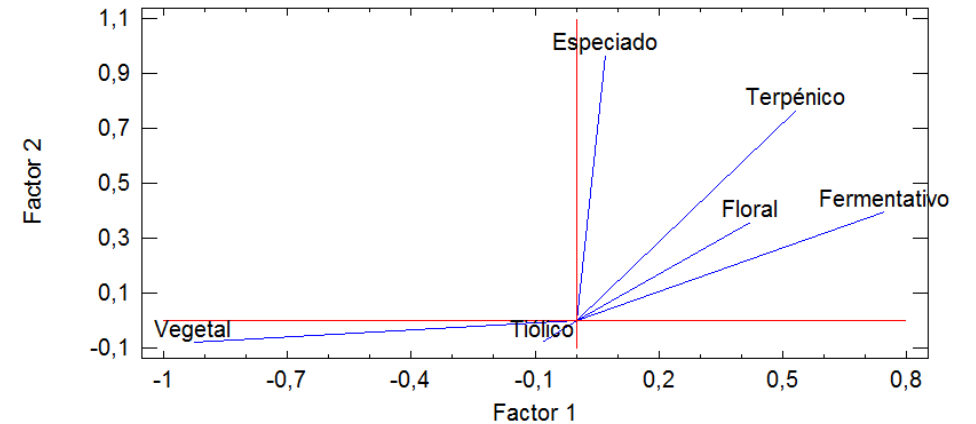
PARREL

AUBUM



Almolda y Parrel presentan un carácter especiado, mientras Aubum es fermentativo y floral.

Plot of Factor Loadings



Datos agronómicos & grado & sensorial. Vinos blancos 2017

Variedad	Código	Nombre	Fecha vendimia	nº cepas	nº cepas	gr/racimo	racimos/cepa	Kg/cepa	Grado
MEXT_1957	B1		21/09/2017	10	10	509	19,60	9,98	10,84
MEXT_1962	B2		31/08/2017	5	5	363	24,60	8,93	12,08
GEN_0520	B4	Albana	13/09/2017	30	30	832	7,23	6,02	10,89
MEXT_1948	B6		31/08/2017	5	5	466	15,60	7,27	12,99
GEN_0020	B7		29/08/2017	10	10	349	23,00	8,03	15,27
GEN_0150	B9	Tortozón	27/09/2017	5	5	210	14,40	3,02	13,26
MEXT_1952	B12		07/09/2017	8	8	269	20,13	5,41	14,06
GEN_0520	B13	Albana	21/09/2017	10	10	447	10,30	4,60	12,36
GEN_0520	B14	Albana	27/09/2017	8	8	539	10,00	5,39	10,96
GEN_0520	B15	Albana	28/09/2017	5	5	598	5,00	2,99	12,49

Datos agronómicos & grado & sensorial. Vinos rosados 2017

Variedad	Código	Nombre	Fecha vendimia	nº cepas	gr/racimo	racimos/ cepa	Kg/cepa	Grado	Cata
MEXT_1866	R1	M. Marsella	04/10/2017	4	722	14,50	10,46	11,93	6,6
GEN_0137	R2	Rojal	21/09/2017	3	629	11,67	7,33	10,46	4,4
MEXT_1887	R3	Albana	13/09/2017	5	496	12,20	6,05	12,43	6,6
GEN_0905	R4	Parrel	04/10/2017	8	464	18,13	8,42	12,34	2,4
GEN_0905	R5	Parrel	14/09/2017	14	272	13,21	3,60	12,05	5,6
MEXT_1887	R6	Albana	16/10/2017	15	345	12,33	4,26	10,18	4,8
MEXT_1866	R7	M. Marsella	04/10/2017	4	982	9,00	8,84	12,61	7,6
MEXT_2780	R8		27/09/2017	5	617	4,80	2,96	11,16	4,4
MEXT_1949	R9		16/10/2017	10	2605	2,40	6,25	10,80	4,4
MEXT_1943	R10		14/09/2017	10	401	18,90	7,58	15,09	6,8
MEXT_1947	R11		21/09/2017	10	354	13,50	4,79	13,73	6,0
GEN_0905	R12	Parrel	16/10/2017	8	310	16,88	5,23	10,79	5,9

Datos agronómicos & grado & sensorial. Vinos tintos 2017

Variedad	Código	Nombre	Fecha vendimia	nº cepas	gr/racimo	racimos/ cepa	Kg/cepa	Grado	IPT	Cata
GEN_0906	T2	Aubum	27/09/2017	10	238	22,20	5,29	15,14	34,30	7,2
MEXT_1920	T5		04/10/2017	5	270	21,60	5,83	11,61	14,20	4,9
MEXT_1947	T6		22/09/2017	10	135	16,00	2,16	14,40	49,00	7,1
MEXT_1949	T7		04/10/2017	10	534	10,10	5,39	11,80	13,60	3,5
MEXT_1951	T8		22/09/2017	5	273	19,00	5,19	14,72	29,20	4,1
MEXT_1956	T9		27/09/2017	15	395	14,87	5,87	11,69	22,30	4,5
GEN_0905	T10_1	Parrel	22/09/2017	4	395	20,75	8,19	13,11	30,00	6,5
GEN_0905	T10_2	Parrel	24/09/2017	8	428	12,38	5,29	13,86	38,20	6,5
GEN_0906	T12		27/09/2017	4	437	28,00	12,23	13,44	24,60	5,5
MEXT_1847	T18		29/08/2017	8	175	20,50	3,58	13,37	26,70	5,3
MEXT_1951	T22		27/09/2017	10	304	12,20	3,71	13,90	25,60	3,7
MEXT_0031	T23		07/09/2017	14	277	20,07	5,56	12,89	17,90	5,2
MEXT_1958	T24		04/10/2017	5	338	26,40	8,91	11,75	18,70	5,8
MEXT_0031	T25		07/09/2017	10	262	21,70	5,69	13,53	16,30	4,6
MEXT_1863	T30		13/09/2017	4	448	14,00	6,28	14,67	22,60	5,1
ALMOLDAS	T34		31/08/2017	300	180	4,16	0,75	13,15	40,30	7,6
ALMOLDAS	T35	P. de Vic	31/08/2017	250	144	6,83	0,98	15,44	50,00	8,4
MEXT_1863	T36		28/09/2017	10	310	14,90	4,62	11,82	18,20	5,5

Aubum, Almoldas y Parrel, son las variedades tintas más interesantes de los vinos de 2017.