



EL GRIFO

SÍNTESIS MADURACIÓN 2021

Diciembre 2021

ÍNDICE:

- INTRODUCCIÓN.....	3
- SÍNTESIS MALVASÍA	4
- SÍNTESIS LISTÁN BLANCO.....	15
- SÍNTESIS LISTÁN NEGRO.....	27
- SÍNTESIS SYRAH.....	37

INTRODUCCIÓN:

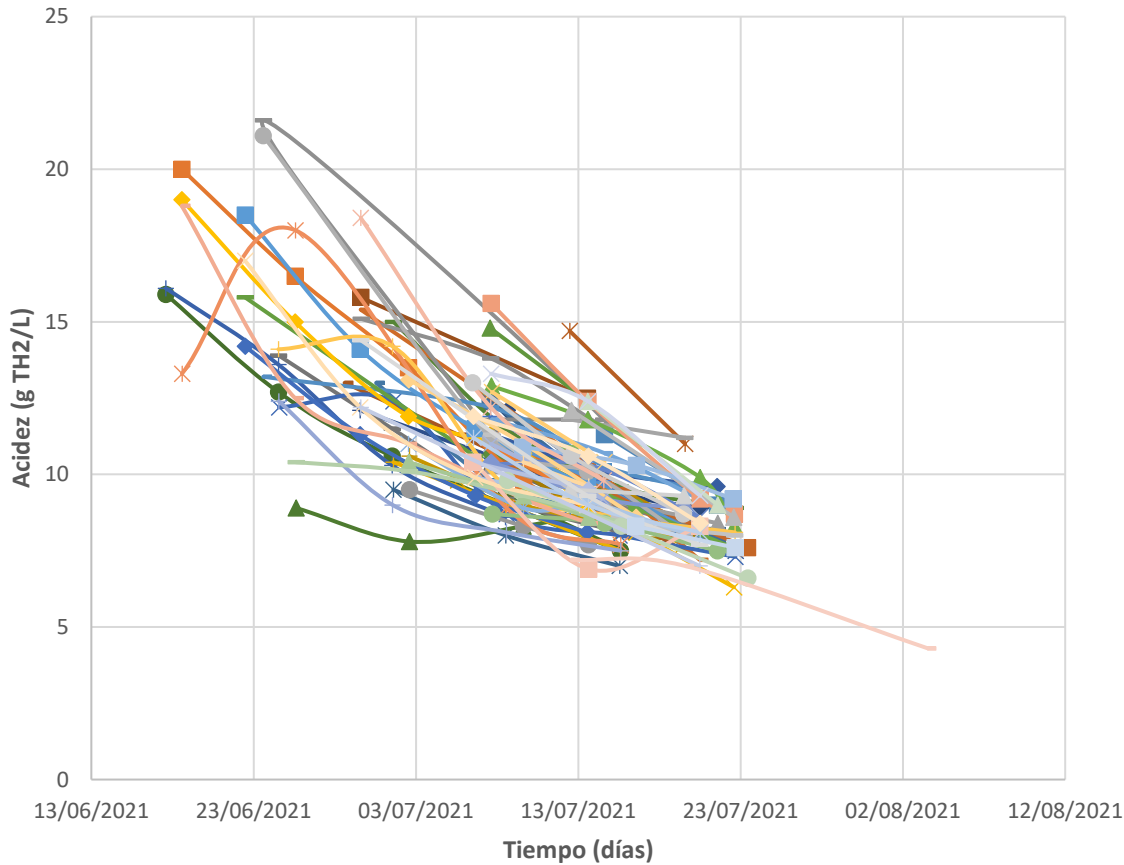
A continuación, se estudian los resultados obtenidos durante la síntesis de maduración de la vendimia 2021, para los varietales de Malvasía, Listán blanco, Listán negro y Syrah.

Se analizan los siguientes datos:

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

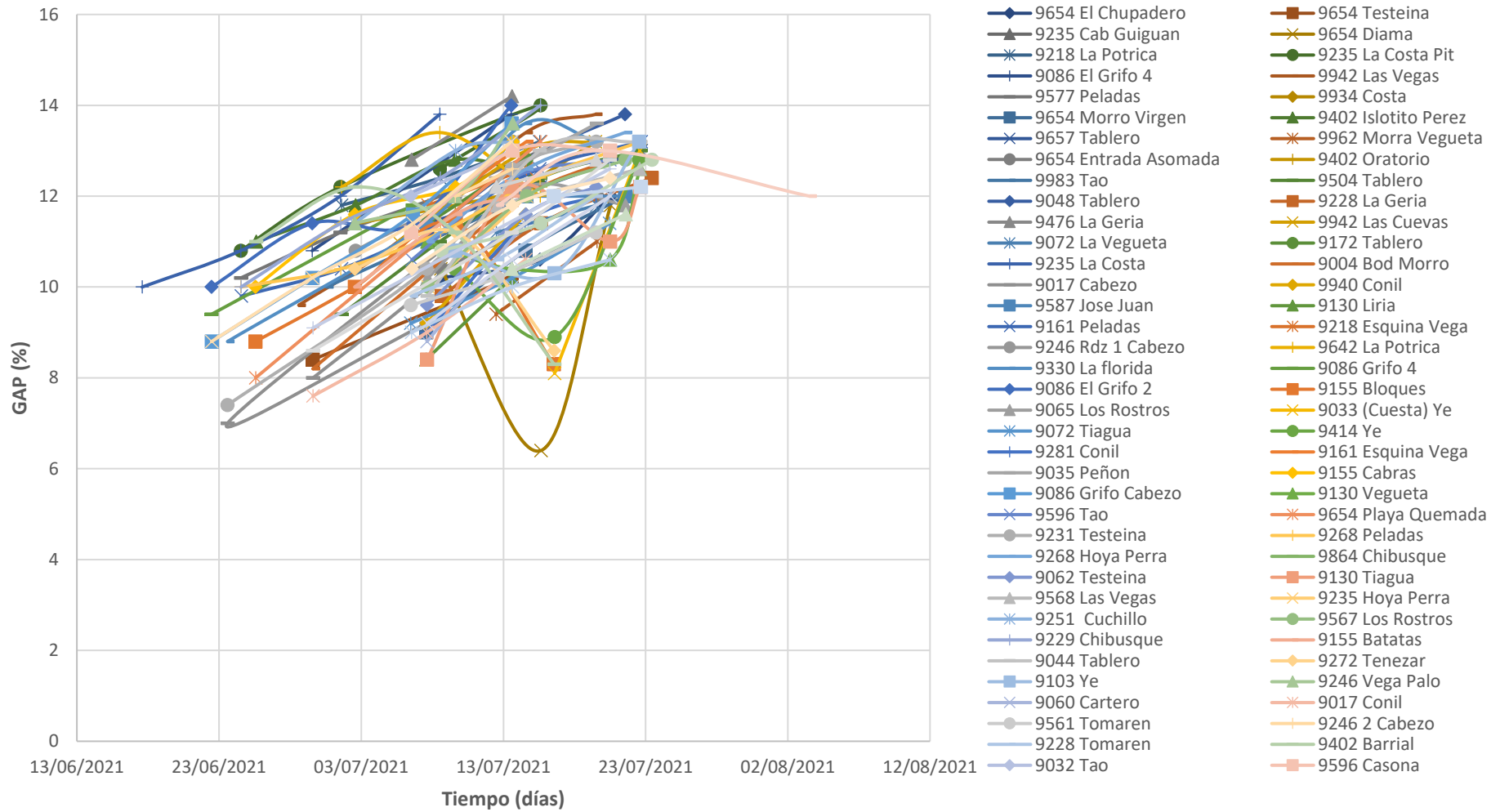
MALVASÍA

Evolución de la acidez total

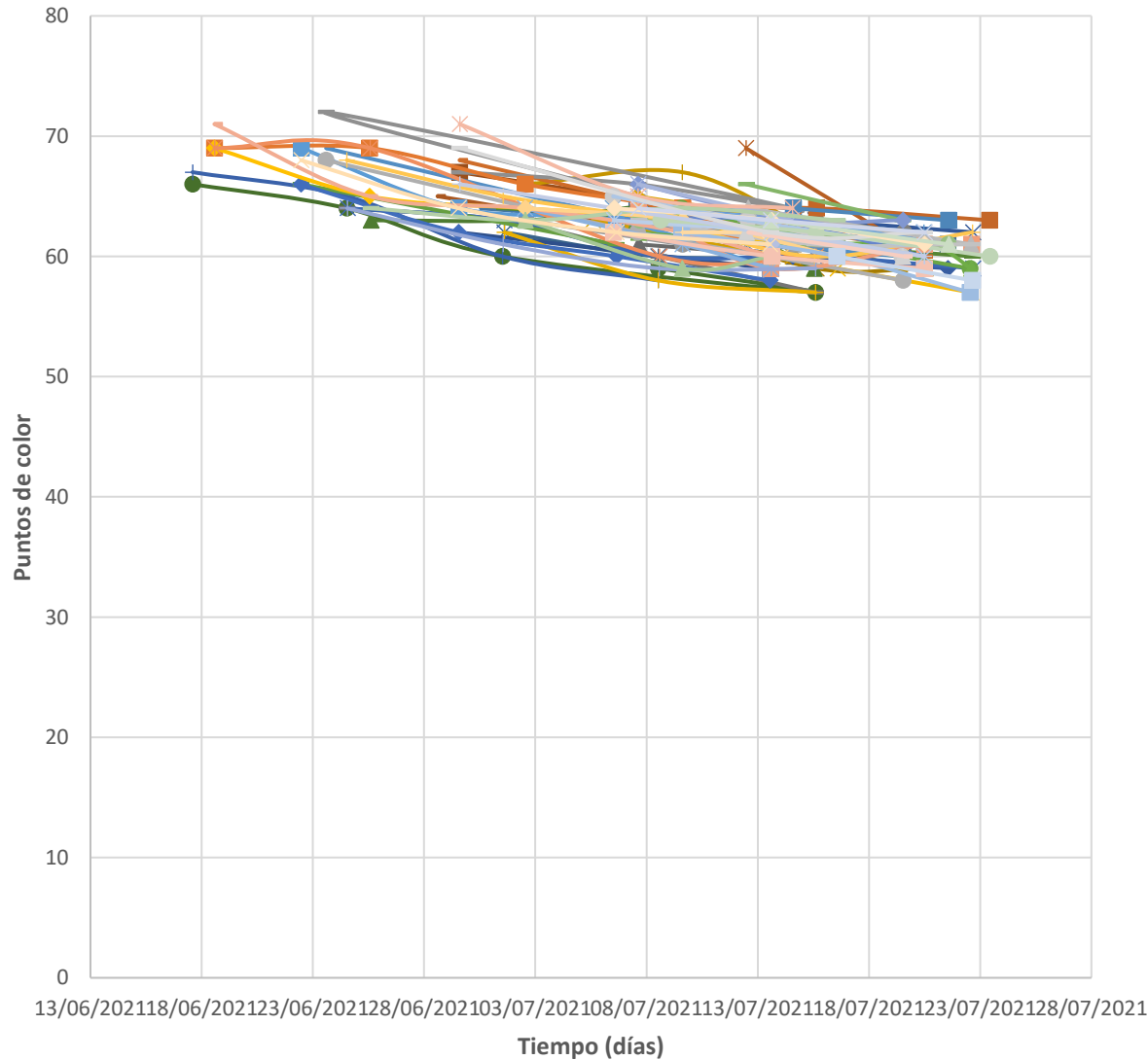


- 9654 El Chupadero
- 9235 Cab Guiguan
- 9218 La Potrica
- 9086 El Grifo 4
- 9577 Peladas
- 9654 Morro Virgen
- 9657 Tablero
- 9654 Entrada Asomada
- 9983 Tao
- 9048 Tablero
- 9476 La Geria
- 9072 La Vegueta
- 9235 La Costa
- 9017 Cabezo
- 9587 Jose Juan
- 9161 Peladas
- 9246 Rdz 1 Cabezo
- 9330 La florida
- 9086 El Grifo 2
- 9065 Los Rostros
- 9072 Tiagua
- 9281 Conil
- 9035 Peñon
- 9086 Grifo Cabezo
- 9596 Tao
- 9231 Testeina
- 9268 Hoya Perra
- 9062 Testeina
- 9568 Las Vegas
- 9251 Cuchillo
- 9229 Chibusque
- 9044 Tablero
- 9103 Ye
- 9060 Cartero
- 9561 Tomaren
- 9654 Testeina
- 9654 Diama
- 9235 La Costa Pit
- 9942 Las Vegas
- 9934 Costa
- 9402 Oratorio
- 9504 Tablero
- 9228 La Geria
- 9942 Las Cuevas
- 9172 Tablero
- 9004 Bod Morro
- 9940 Conil
- 9130 Liria
- 9218 Esquina Vega
- 9642 La Potrica
- 9086 Grifo 4
- 9155 Bloques
- 9033 (Cuesta) Ye
- 9414 Ye
- 9161 Esquina Vega
- 9155 Cabras
- 9130 Vegueta
- 9654 Playa Quemada
- 9268 Peladas
- 9864 Chibusque
- 9130 Tiagua
- 9235 Hoya Perra
- 9567 Los Rostros
- 9155 Batatas
- 9272 Tenezar
- 9246 Vega Palo
- 9017 Conil
- 9246 2 Cabezo

Evolución del Grado alcohólico probable

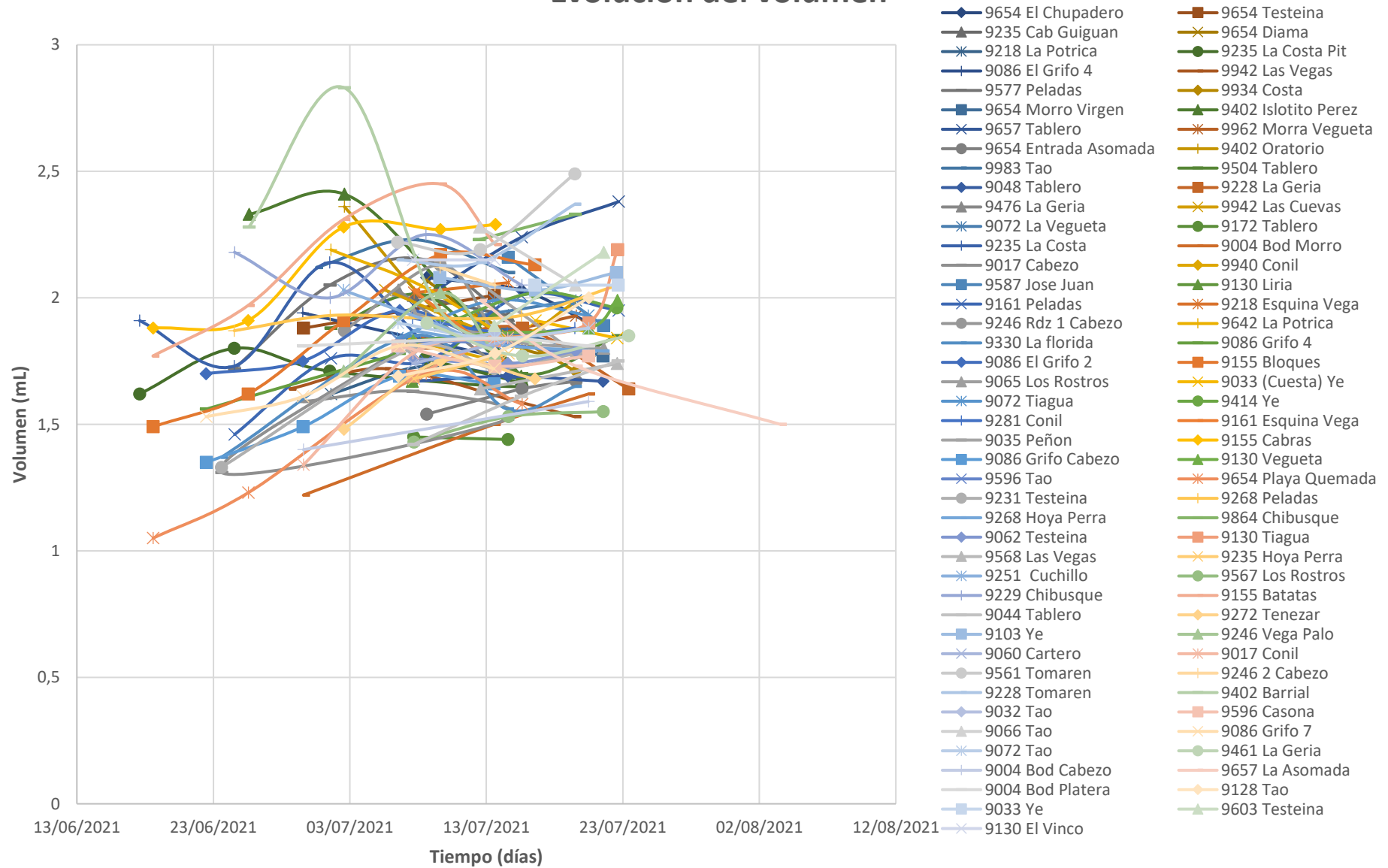


Evolución del Color

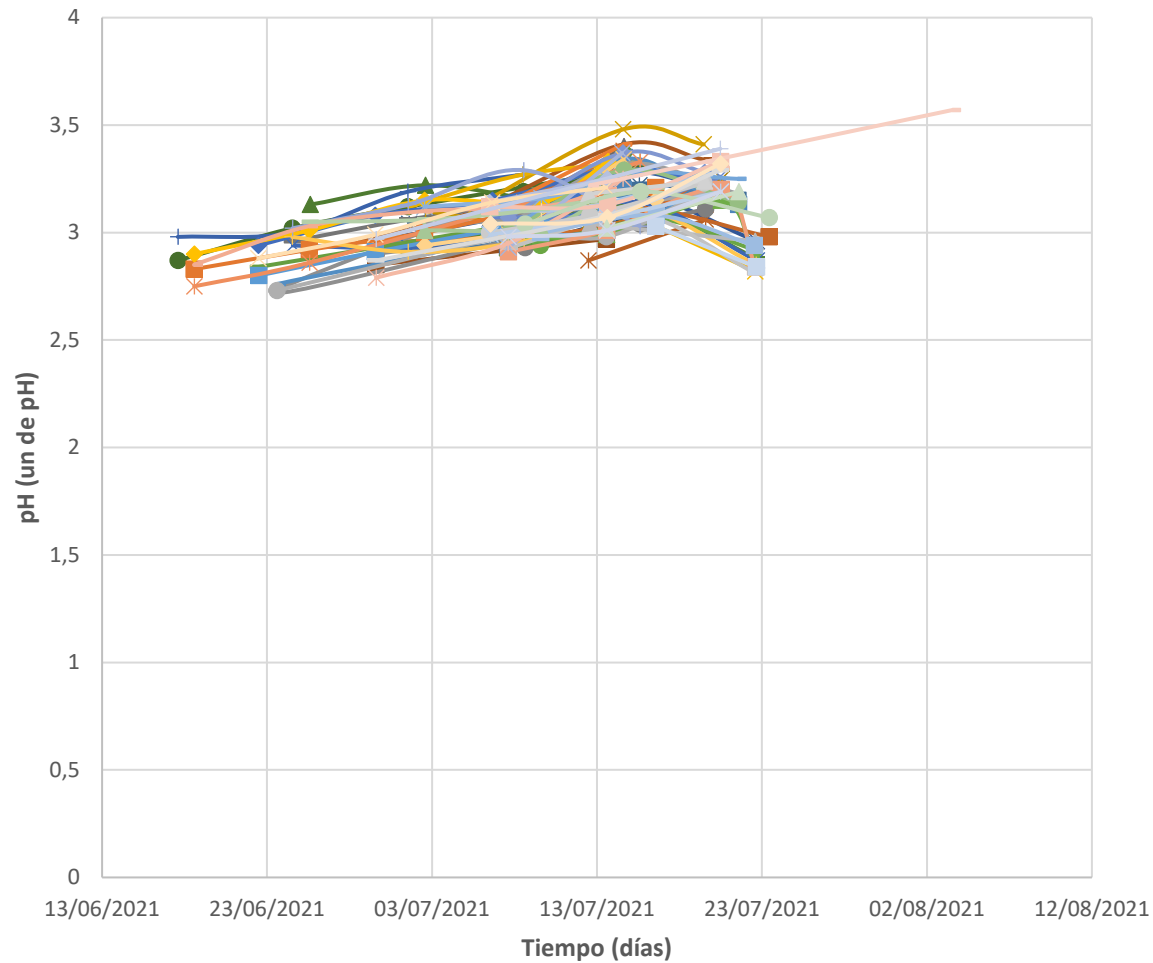


- | | |
|------------------------|-----------------------|
| ◆ 9654 El Chupadero | ■ 9654 Testeina |
| ▲ 9235 Cab Guiguan | × 9654 Diama |
| * 9218 La Potrica | ● 9235 La Costa Pit |
| + 9086 El Grifo 4 | — 9942 Las Vegas |
| — 9577 Peladas | ◆ 9934 Costa |
| ■ 9654 Morro Virgen | ▲ 9402 Islotito Perez |
| * 9657 Tablero | * 9962 Morra Vegueta |
| ● 9654 Entrada Asomada | + 9402 Oratorio |
| — 9983 Tao | — 9504 Tablero |
| ◆ 9048 Tablero | ■ 9228 La Geria |
| ▲ 9476 La Geria | × 9942 Las Cuevas |
| * 9072 La Vegueta | ● 9172 Tablero |
| + 9235 La Costa | — 9004 Bod Morro |
| — 9017 Cabezo | ◆ 9940 Conil |
| ■ 9587 Jose Juan | ▲ 9130 Liria |
| * 9161 Peladas | * 9218 Esquina Vega |
| ● 9246 Rdz 1 Cabezo | + 9642 La Potrica |
| — 9330 La florida | — 9086 Grifo 4 |
| ◆ 9086 El Grifo 2 | ■ 9155 Bloques |
| ▲ 9065 Los Rostros | × 9033 (Cuesta) Ye |
| * 9072 Tiagua | ● 9414 Ye |
| + 9281 Conil | — 9161 Esquina Vega |
| — 9035 Peñon | ◆ 9155 Cabras |
| ■ 9086 Grifo Cabezo | ▲ 9130 Vegueta |
| * 9596 Tao | * 9654 Playa Quemada |
| ● 9231 Testeina | + 9268 Peladas |
| — 9268 Hoya Perra | — 9864 Chibusque |
| ◆ 9062 Testeina | ■ 9130 Tiagua |
| ▲ 9568 Las Vegas | × 9235 Hoya Perra |
| * 9251 Cuchillo | ● 9567 Los Rostros |
| + 9229 Chibusque | — 9155 Batatas |
| — 9044 Tablero | ◆ 9272 Tenezar |
| ■ 9103 Ye | ▲ 9246 Vega Palo |
| * 9060 Cartero | * 9017 Conil |
| ● 9561 Tomaren | + 9246 2 Cabezo |
| — 9228 Tomaren | — 9402 Barrial |
| ◆ 9032 Tao | ■ 9596 Casona |
| ▲ 9066 Tao | × 9086 Grifo 7 |
| * 9072 Tao | ● 9461 La Geria |
| + 9004 Bod Cabezo | — 9657 La Asomada |
| — 9004 Bod Platera | ◆ 9128 Tao |
| ■ 9033 Ye | ▲ 9603 Testeina |
| * 9130 El Vinco | |

Evolución del volumen

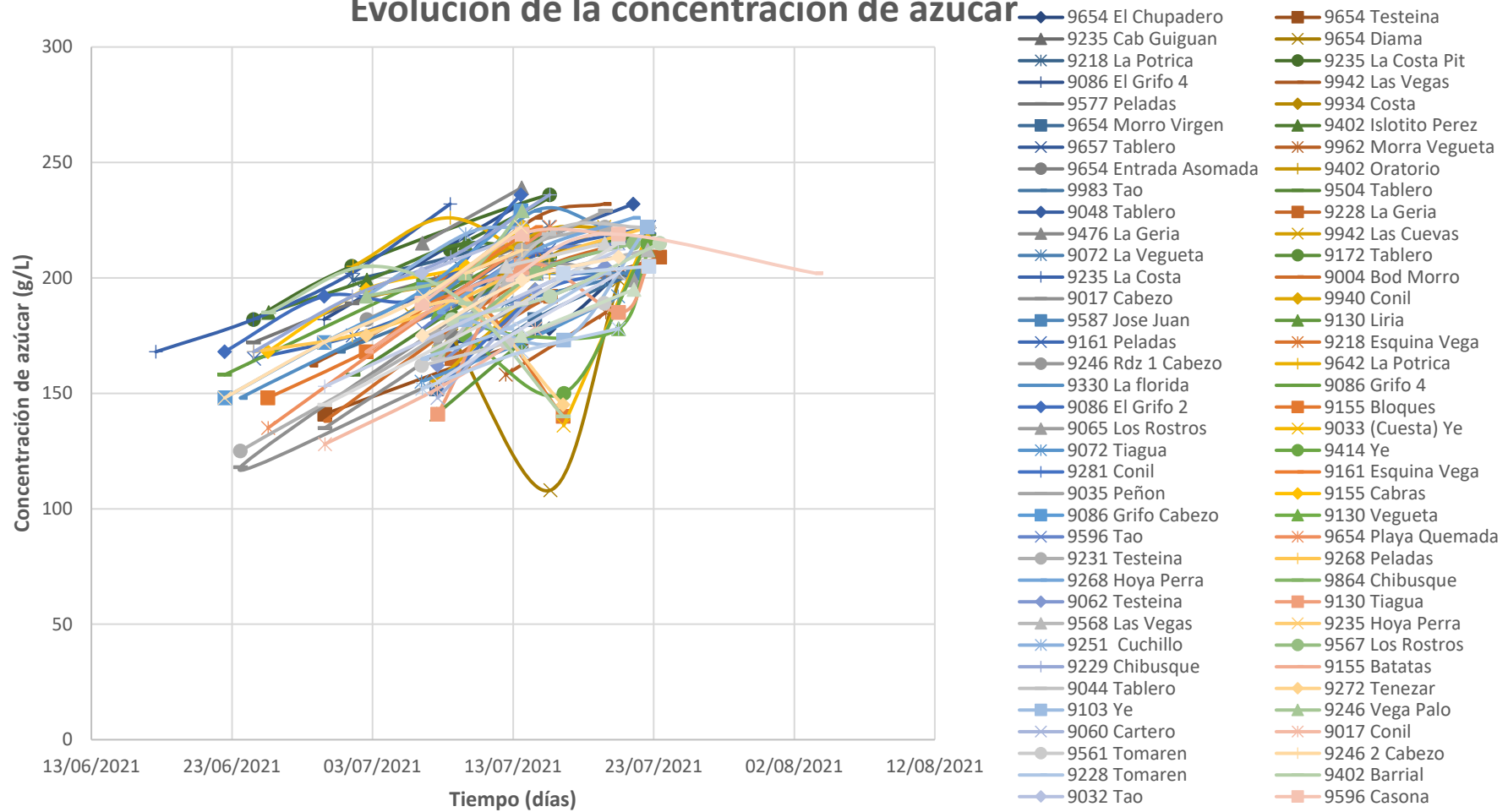


Evolución del pH

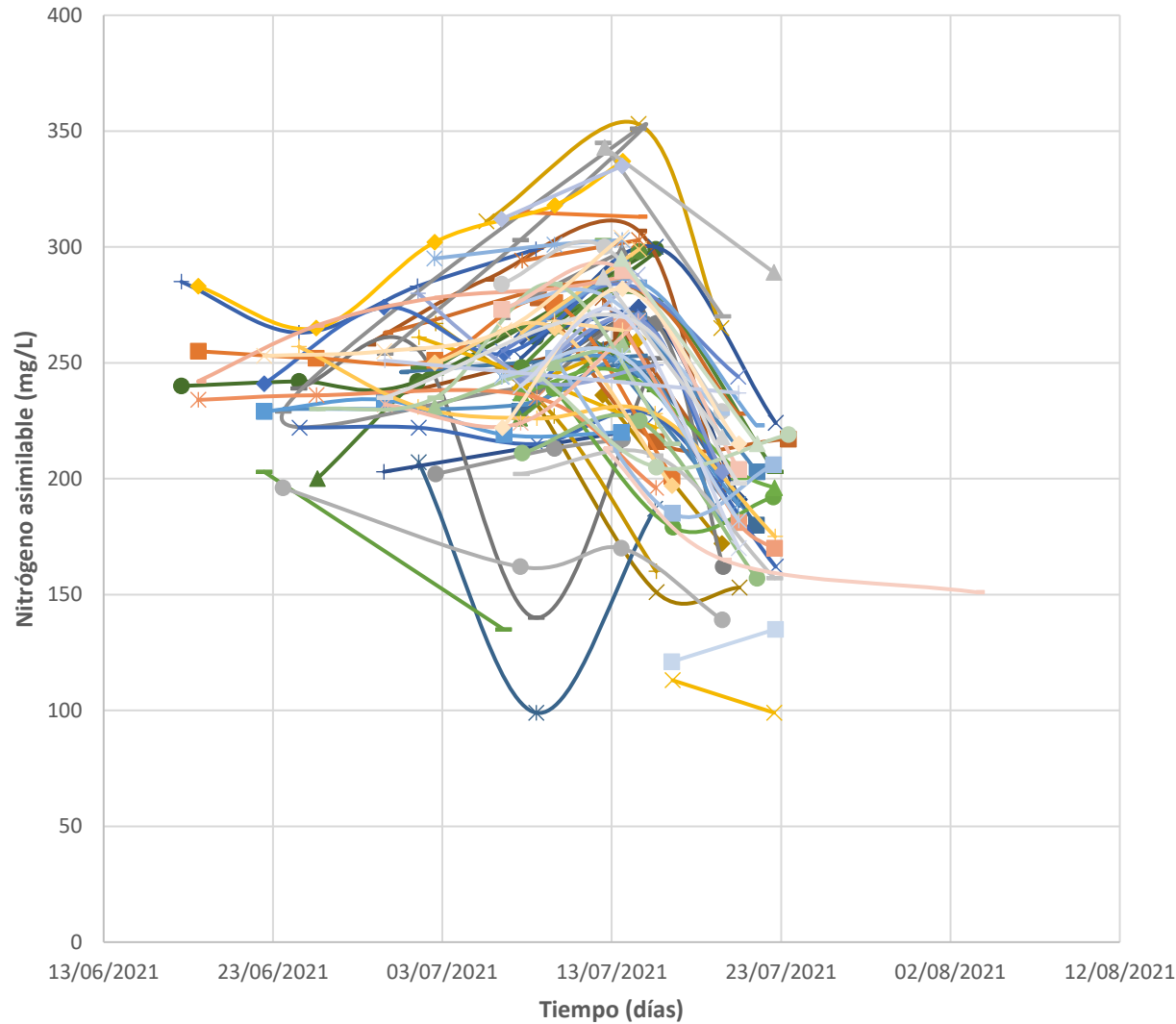


- | | |
|----------------------|---------------------|
| 9654 El Chupadero | 9654 Testeina |
| 9235 Cab Guiguan | 9654 Dama |
| 9218 La Potrica | 9235 La Costa Pit |
| 9086 El Grifo 4 | 9942 Las Vegas |
| 9577 Peladas | 9934 Costa |
| 9654 Morro Virgen | 9402 Islotito Perez |
| 9657 Tablero | 9962 Morra Vegueta |
| 9654 Entrada Asomada | 9402 Oratorio |
| 9983 Tao | 9504 Tablero |
| 9048 Tablero | 9228 La Geria |
| 9476 La Geria | 9942 Las Cuevas |
| 9072 La Vegueta | 9172 Tablero |
| 9235 La Costa | 9004 Bod Morro |
| 9017 Cabezo | 9940 Conil |
| 9587 Jose Juan | 9130 Liria |
| 9161 Peladas | 9218 Esquina Vega |
| 9246 Rdz 1 Cabezo | 9642 La Potrica |
| 9330 La florida | 9086 Grifo 4 |
| 9086 El Grifo 2 | 9155 Bloques |
| 9065 Los Rostros | 9033 (Cuesta) Ye |
| 9072 Tiagua | 9414 Ye |
| 9281 Conil | 9161 Esquina Vega |
| 9035 Peñon | 9155 Cabras |
| 9086 Grifo Cabezo | 9130 Vegueta |
| 9596 Tao | 9654 Playa Quemada |
| 9231 Testeina | 9268 Peladas |
| 9268 Hoya Perra | 9864 Chibusque |
| 9062 Testeina | 9130 Tiagua |
| 9568 Las Vegas | 9235 Hoya Perra |
| 9251 Cuchillo | 9567 Los Rostros |
| 9229 Chibusque | 9155 Batatas |
| 9044 Tablero | 9272 Tenezar |
| 9103 Ye | 9246 Vega Palo |
| 9060 Cartero | 9017 Conil |
| 9561 Tomaren | 9246 2 Cabezo |
| 9228 Tomaren | 9402 Barrial |
| 9032 Tao | 9596 Casona |

Evolución de la concentración de azúcar



Evolución del nitrógeno asimilable



- 9654 El Chupadero
- 9235 Cab Guiguan
- 9218 La Potrica
- 9086 El Grifo 4
- 9577 Peladas
- 9654 Morro Virgen
- 9657 Tablero
- 9654 Entrada Asomada
- 9983 Tao
- 9048 Tablero
- 9476 La Geria
- 9072 La Vegueta
- 9235 La Costa
- 9017 Cabezo
- 9587 Jose Juan
- 9161 Peladas
- 9246 Rdz 1 Cabezo
- 9330 La florida
- 9086 El Grifo 2
- 9033 (Cuesta) Ye
- 9414 Ye
- 9161 Esquina Vega
- 9155 Cabras
- 9130 Vegueta
- 9268 Peladas
- 9864 Chibusque
- 9130 Tiagua
- 9235 Hoya Perra
- 9567 Los Rostros
- 9155 Batatas
- 9272 Tenezar
- 9246 Vega Palo
- 9017 Conil
- 9246 2 Cabezo
- 9402 Barrial
- 9596 Casona
- 9086 Grifo 7
- 9461 La Geria
- 9657 La Asomada
- 9128 Tao
- 9654 Testeina
- 9654 Diama
- 9235 La Costa Pit
- 9942 Las Vegas
- 9934 Costa
- 9402 Islotito Perez
- 9962 Morra Vegueta
- 9402 Oratorio
- 9504 Tablero
- 9228 La Geria
- 9942 Las Cuevas
- 9172 Tablero
- 9004 Bod Morro
- 9940 Conil
- 9130 Liria
- 9218 Esquina Vega
- 9642 La Potrica
- 9086 Grifo 4
- 9155 Bloques
- 9072 Tiagua
- 9281 Conil
- 9035 Peñon
- 9086 Grifo Cabezo
- 9596 Tao
- 9231 Testeina
- 9268 Hoya Perra
- 9568 Las Vegas
- 9251 Cuchillo
- 9229 Chibusque
- 9044 Tablero
- 9103 Ye
- 9060 Cartero
- 9561 Tomaren
- 9228 Tomaren
- 9032 Tao
- 9066 Tao
- 9072 Tao
- 9004 Bod Cabezo
- 9004 Bod Platera
- 9033 Ye

SÍNTESIS DE LA VARIEDAD MALVASÍA

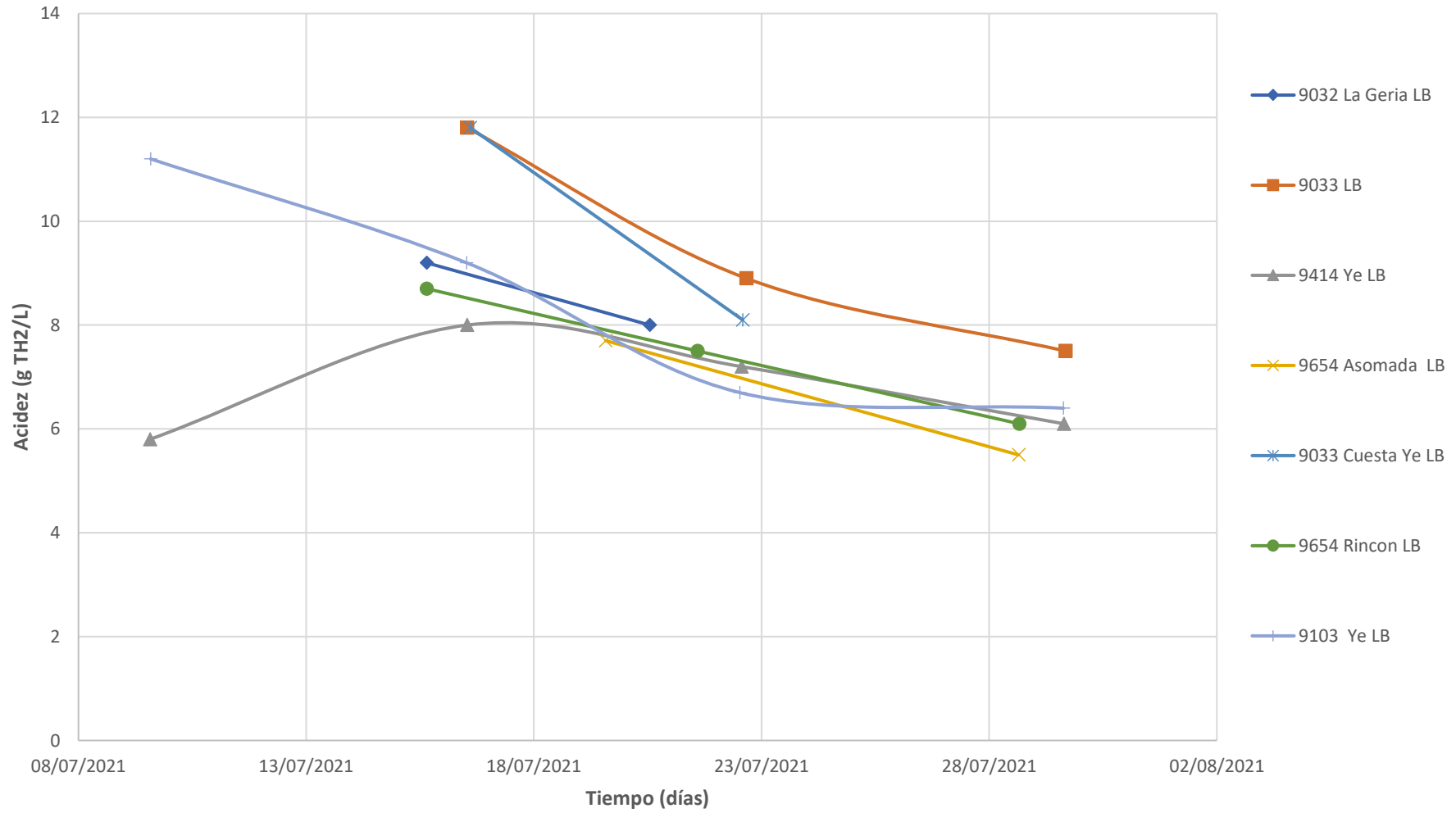
Parcelas	Fecha de análisis	Acidez total (g TH2/l)	Ácido málico (g/l)	AMONIO (mg/l)	PAN (mg/l)	Nitrogeno asimilable (mg/l)	Color mediano	GAP (% vol)	pH	Volumen medio (ml)
9654 El Chupadero	08/07/2021	12,1	4,8	163	114	248	64	10,2	2,94	2,08
9654 El Chupadero	15/07/2021	9,5	4	161	135	267	62	10,6	3,09	2,03
9654 El Chupadero	20/07/2021	8,9	2,9	62	140	191	61	12	3,18	1,9
9654 Testeina	29/06/2021	15,8	8,6	152	110	235	67	8,4	2,85	1,88
9654 Testeina	13/07/2021	12,5	5,5	167	122	260	63	10,2	2,97	2,01
9235 Cab Guiguan	07/07/2021	10,4	4,4	148	120	242	61	11	3,05	2,01
9235 Cab Guiguan	14/07/2021	8,7	3,5	159	144	274	60	12	3,4	1,93
9654 Diama	08/07/2021	10,4	4,5	158	102	232	63	10,4	3,03	2,07
9654 Diama	15/07/2021	8,1	2,8	64	98	151	59	6,4	3,15	1,8
9654 Diama	20/07/2021	8	2,3	61	103	153	59	11,8	3,25	1,79
9218 La Potrica	01/07/2021	9,5	3,8	145	89	207	62	11,8	3,04	1,62
9218 La Potrica	08/07/2021	8	2,5	7	93	99	60	12,4	3,16	1,73
9218 La Potrica	15/07/2021	7	2,2	102	103	187	60	13,2	3,22	1,68
9235 La Costa Pit	17/06/2021	15,9	8,4	155	113	240	66	12,3	2,87	1,62
9235 La Costa Pit	24/06/2021	12,7	6,2	151	118	242	64	10,8	3,02	1,8
9235 La Costa Pit	01/07/2021	10,6	4,4	151	118	242	60	12,2	3,12	1,71
9235 La Costa Pit	15/07/2021	7,5	3,6	163	165	299	57	14	3,3	1,65
9235 La Costa Pit	08/07/2021	9,3	3,9	165	125	261	59	12,6	3,19	1,76
9086 El Grifo 4	29/06/2021	12,1	5,6	143	86	203	62	10,8	2,96	1,94
9086 El Grifo 4	13/07/2021	9,5	3,6	130	113	220	59	13,8	3,16	1,77
9942 Las Vegas	28/06/2021	13	6,7	153	132	258	65	9,6	2,96	1,64
9942 Las Vegas	05/07/2021	11,3	4,3	149	164	286	63	11	3,1	1,72
9942 Las Vegas	14/07/2021	9	3,3	164	173	307	62	13,4	3,41	1,6
9942 Las Vegas	19/07/2021	7,5	2,2	62	145	195	61	13,8	3,34	1,53

Conclusión Síntesis Malvasía:

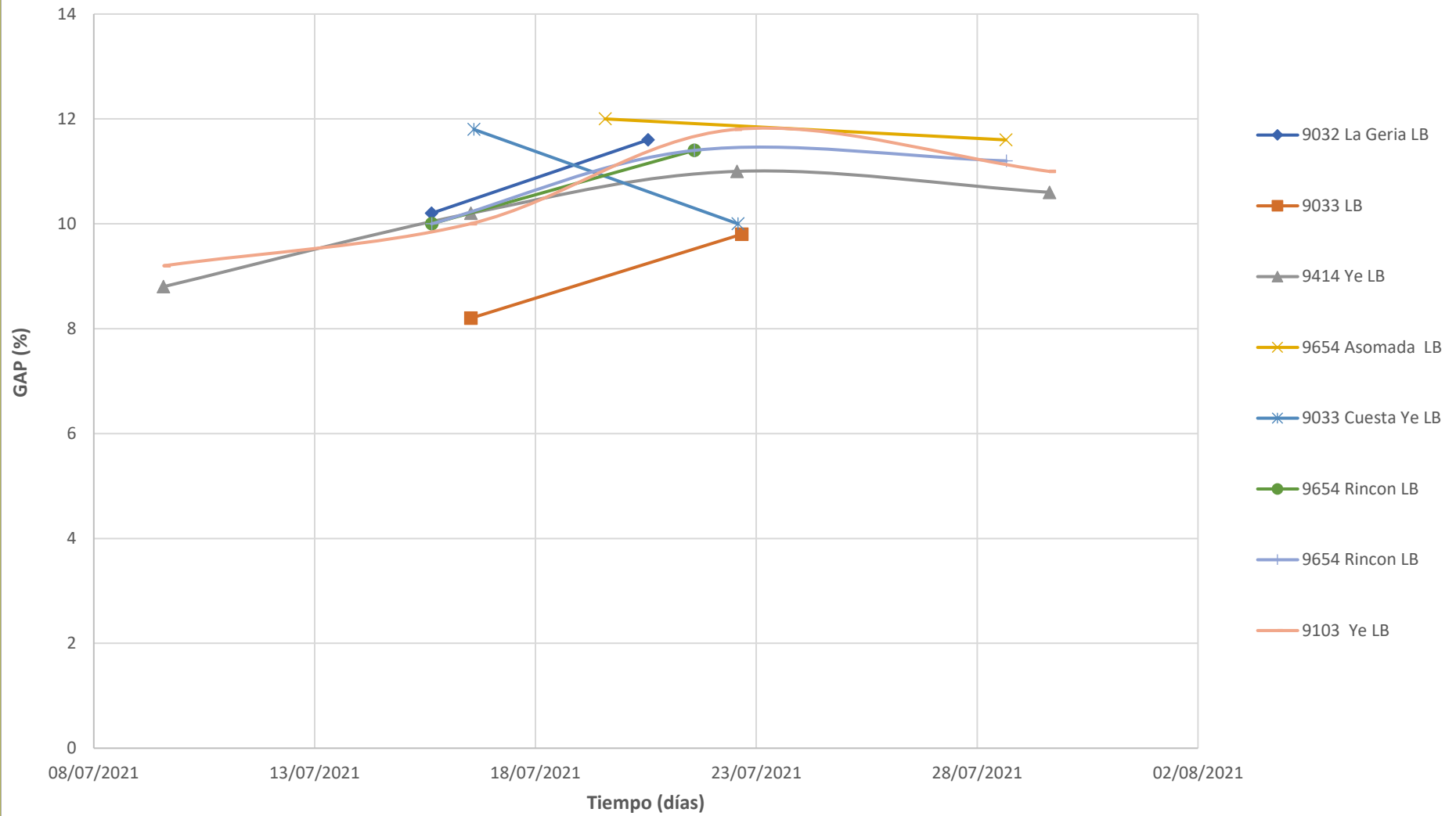
- Acidez total: su degradación fue progresiva en todo el periodo de maduración gracias a las condiciones climáticas favorables, donde no se apreciaron olas de calor importantes.
- Grado alcohólico probable-concentración de azúcares: se registraron valores óptimos para el varietal, registrándose grados probables medios de 12º, esto ha propiciado vinos más frescos que la añada 2020.
- Color: los colores registrados durante la maduración de la uva fueron bajos a los registrados en campañas anteriores debido a que muchas parcelas contenían poca superficie foliar propiciado por la sequía registrada durante la campaña 2020.
- Volumen: se registraron valores de volumen óptimos para el varietal, obteniéndose próximos a 1,85 ml, esto supone un aumento del 28% con respecto a la campaña 2020.
- pH: este parámetro se comportó de forma favorable con respecto a las añadas anteriores registrándose valores próximos a 3,1 unidades de pH, se vio favorecido por una carga de uva óptima y buenas reservas hídricas.
- Nitrógeno: los resultados obtenidos han reportado datos muy buenos para el varietal, lo que indica el buen estado de la viña en el proceso de maduración.

LISTÁN BLANCO

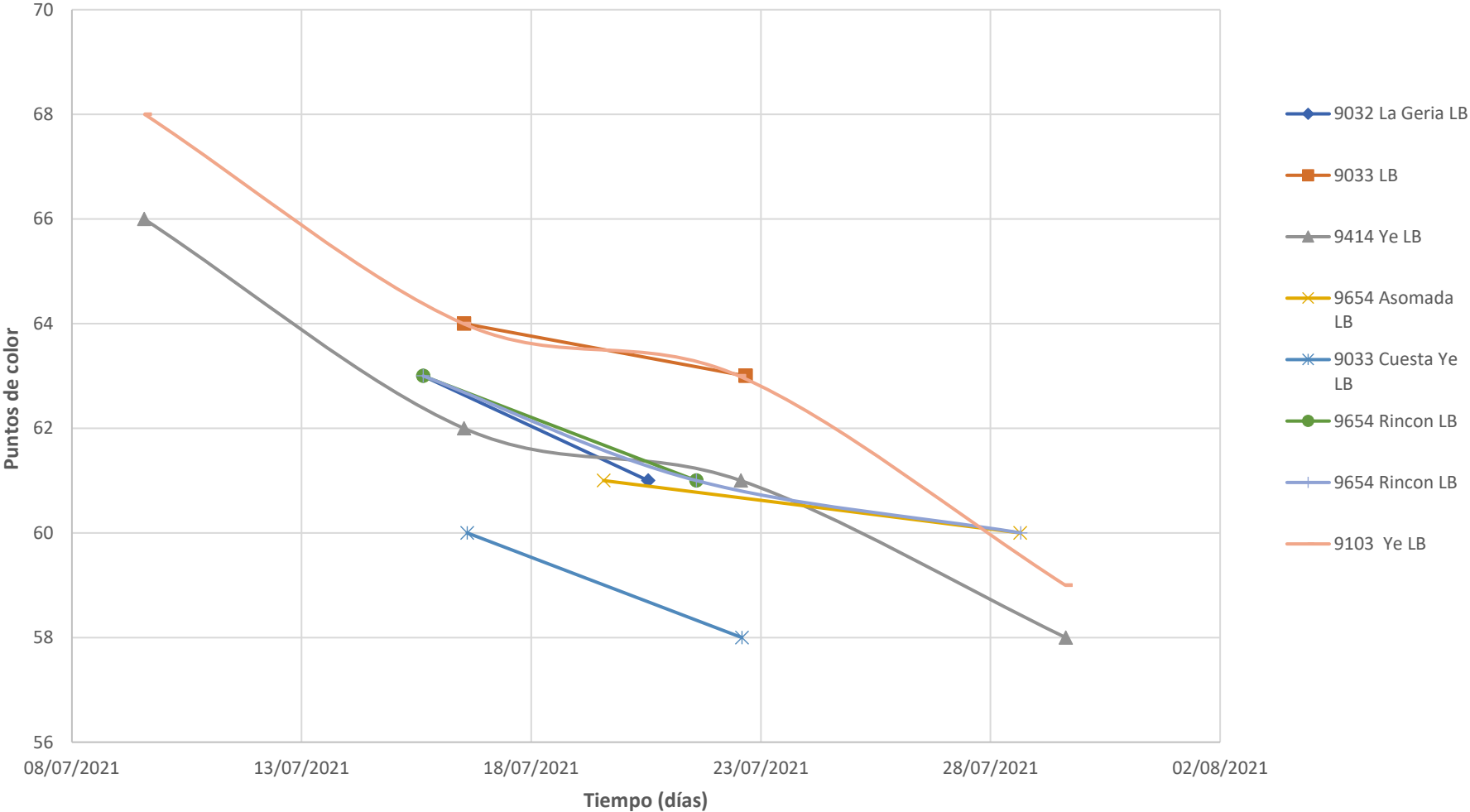
Evolución de la acidez total



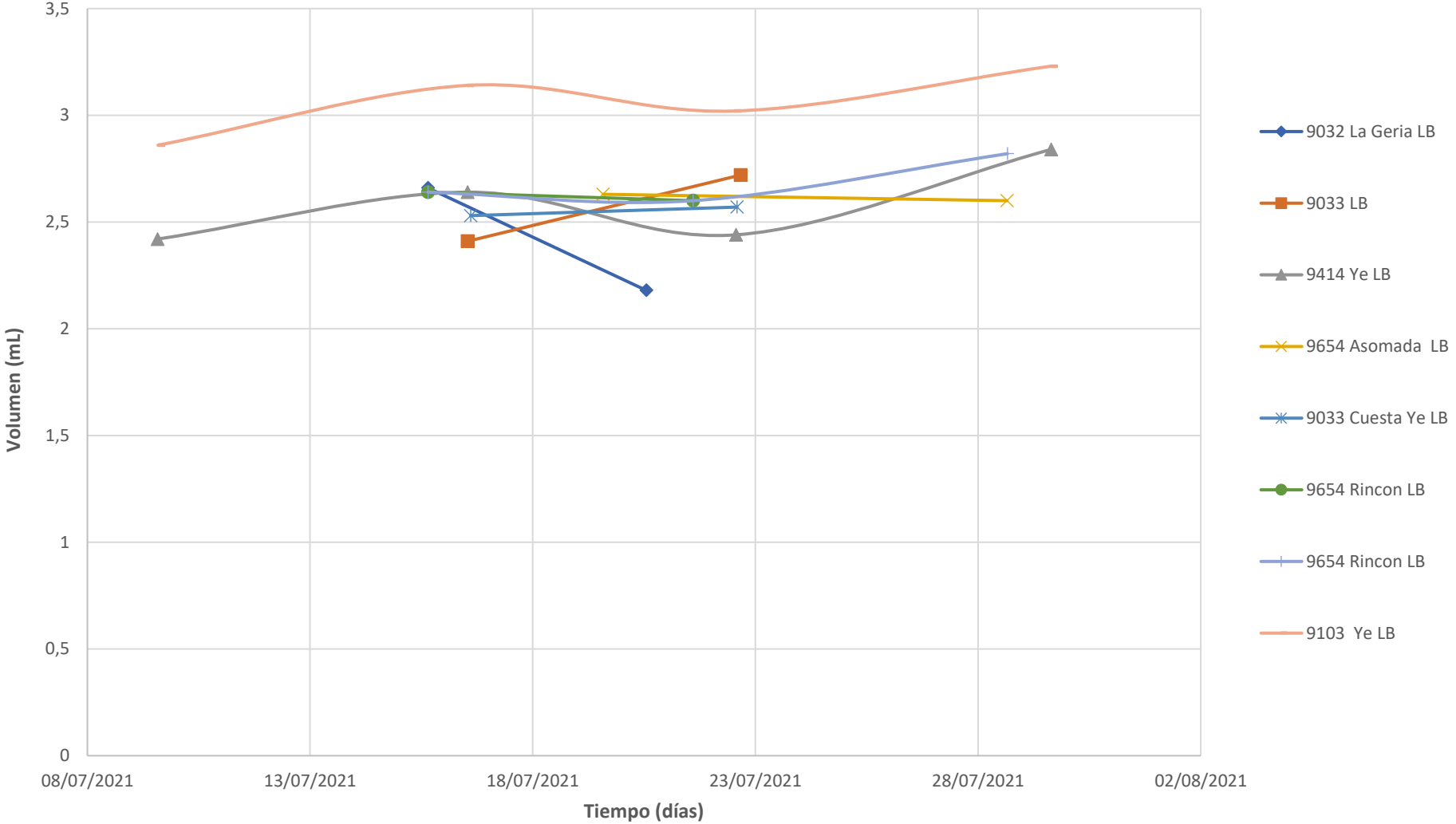
Evolución del Grado alcohólico probable



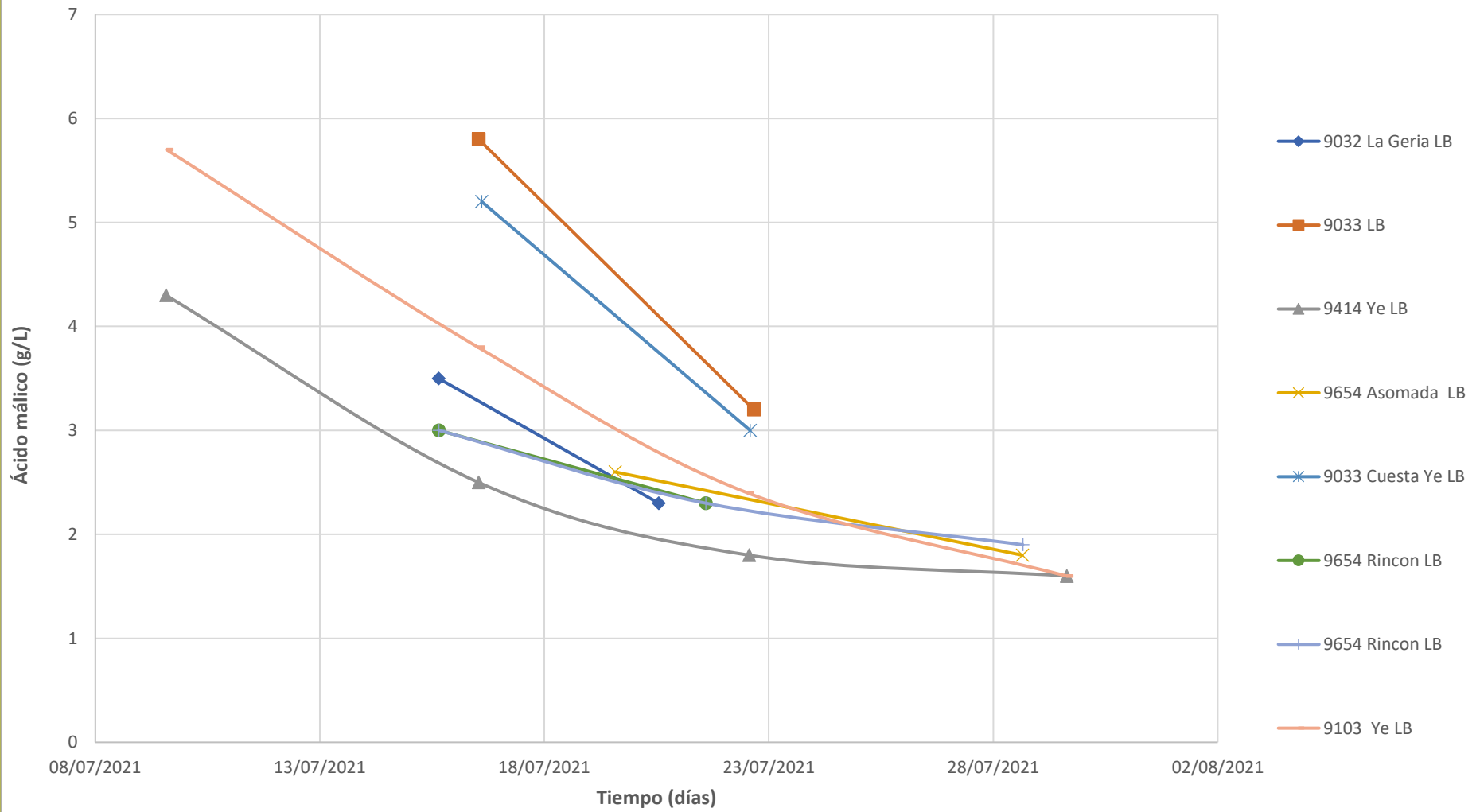
Evolución del ángulo de color



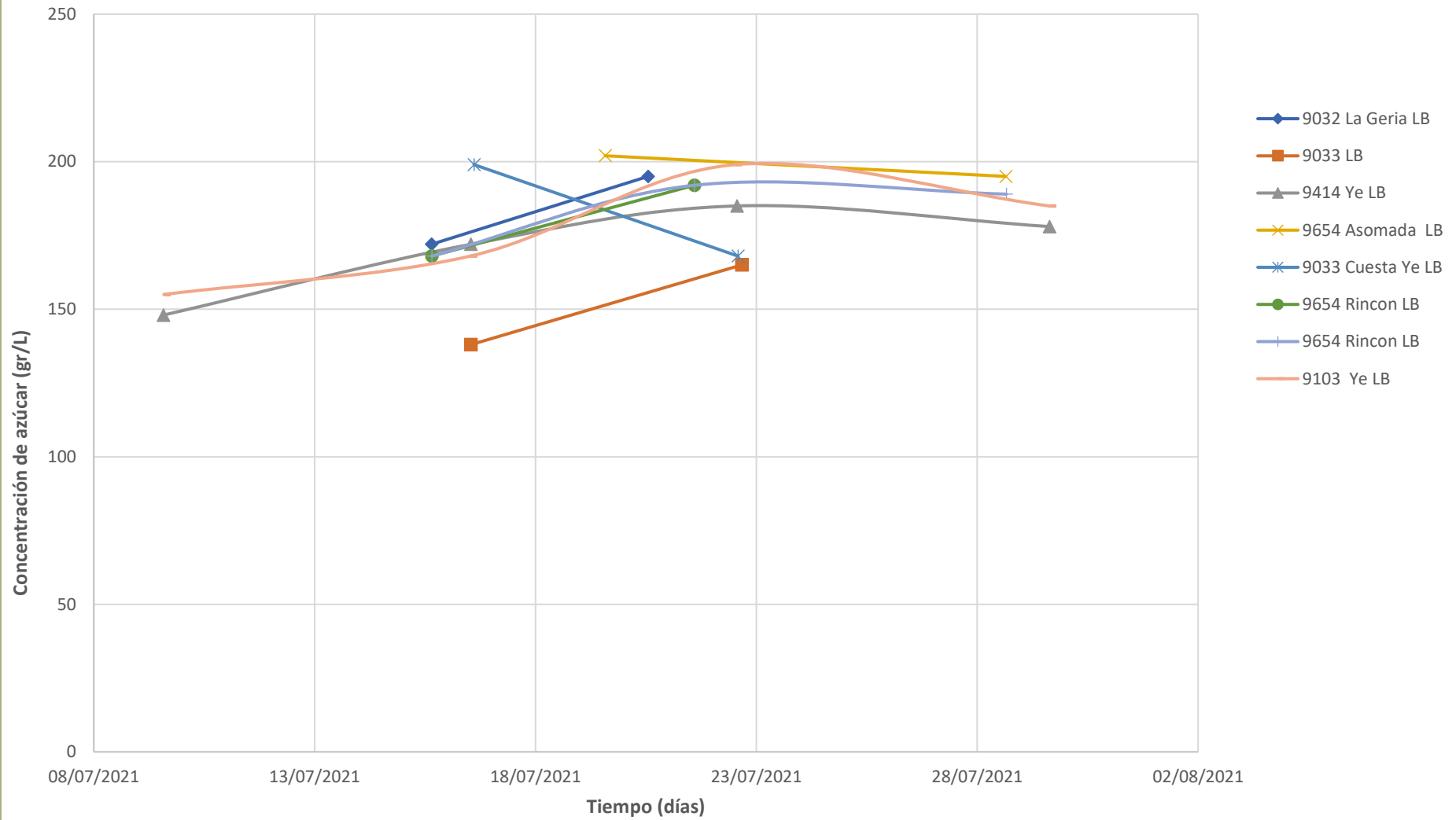
Evolución del volumen



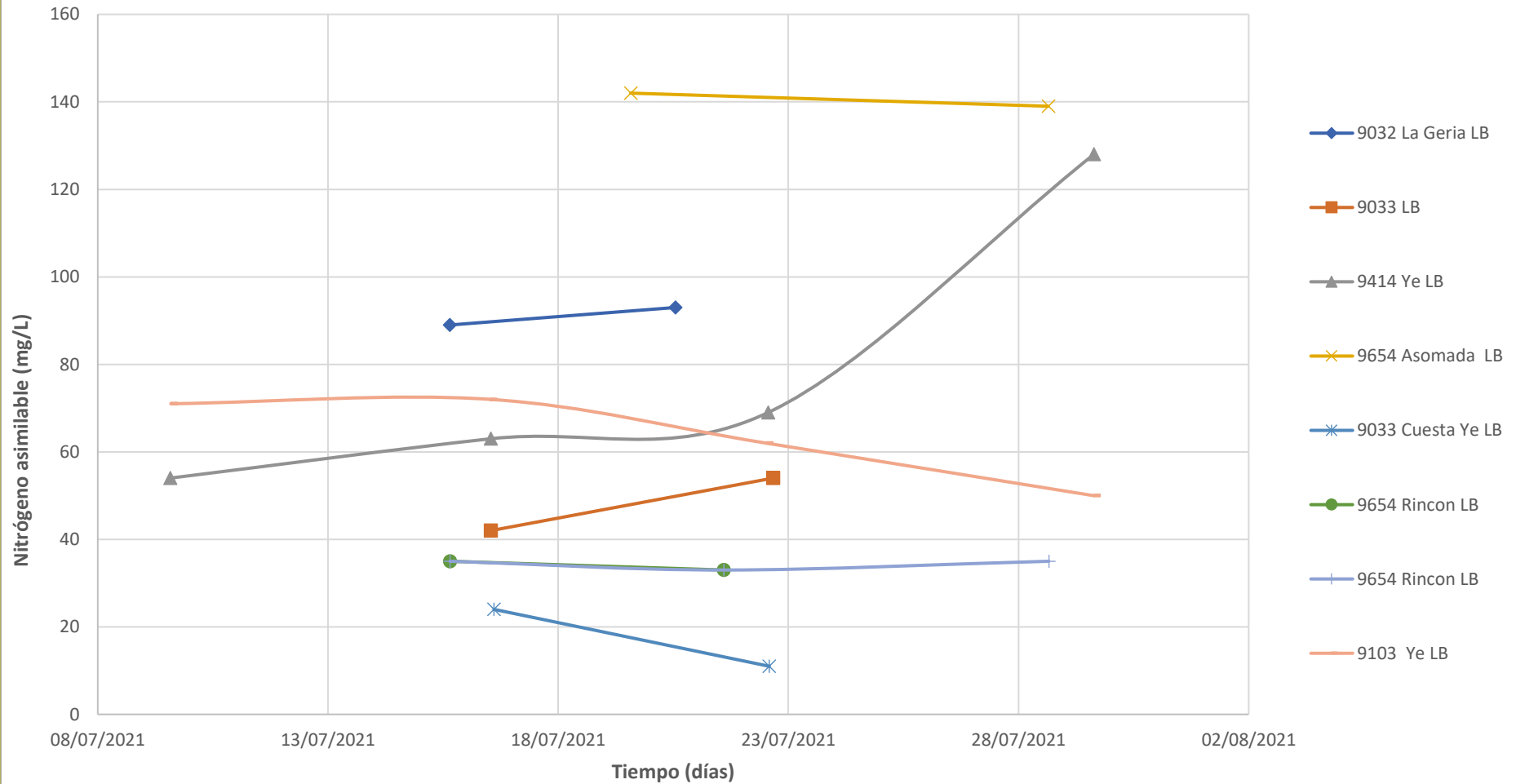
Evolución del ácido málico



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 La Geria LB	15/07/2021	89	3,5	31	457	63	172	10,2	64	2,57	3,02	2,66
9032 La Geria LB	20/07/2021	93	2,3	26	426	61	195	11,6	72	2,3	3,19	2,18
9033 LB	16/07/2021	42	5,8	15	332	64	138	8,2	30	2,4	2,8	2,41
9033 LB	22/07/2021	54	3,2	20	449	63	165	9,8	38	2,725	2,69	2,72
9033 LB	29/07/2021	32	2,6	11	422	60	158	9,4	23	2,67	2,98	2,67
9414 Ye LB	09/07/2021	54	4,3	18	358	66	148	8,8	39	2,4	2,82	2,42
9414 Ye LB	16/07/2021	63	2,5	15	453	62	172	10,2	51	2,6	3,03	2,64
9414 Ye LB	22/07/2021	69	1,8	11	453	61	185	11	60	2,533	2,81	2,44
9414 Ye LB	29/07/2021	128	1,6	29	506	58	178	10,6	128	2,799	3,2	2,84
9654 Asomada LB	19/07/2021	142	2,6	42	531	61	202	12	108	2,7	3,24	2,63
9654 Asomada LB	28/07/2021	139	1,8	47	507	60	195	11,6	101	2,594	3,36	2,6
9033 Cuesta Ye LB	16/07/2021	24	5,2	0	503	60	199	11,8	24	2,4	2,86	2,53
9033 Cuesta Ye LB	22/07/2021	11	3	0	432	58	168	10	22	2,596	2,76	2,57

Conclusión Síntesis Listán Blanco:

- Acidez total: su degradación fue muy rápida debido a la alta exposición solar de la uva, en concreto en este varietal al tener un crecimiento vertical este problema se acentúa, siendo el varietal que se cultiva en Lanzarote con menor contenido de acidez.

- Grado alcohólico probable-concentración de azúcares: se registraron valores óptimos, obteniéndose grados alcohólicos probables entorno a 12º.

- 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 2,6 ml, siendo estos un 30% menos con respecto a la añada 2020.

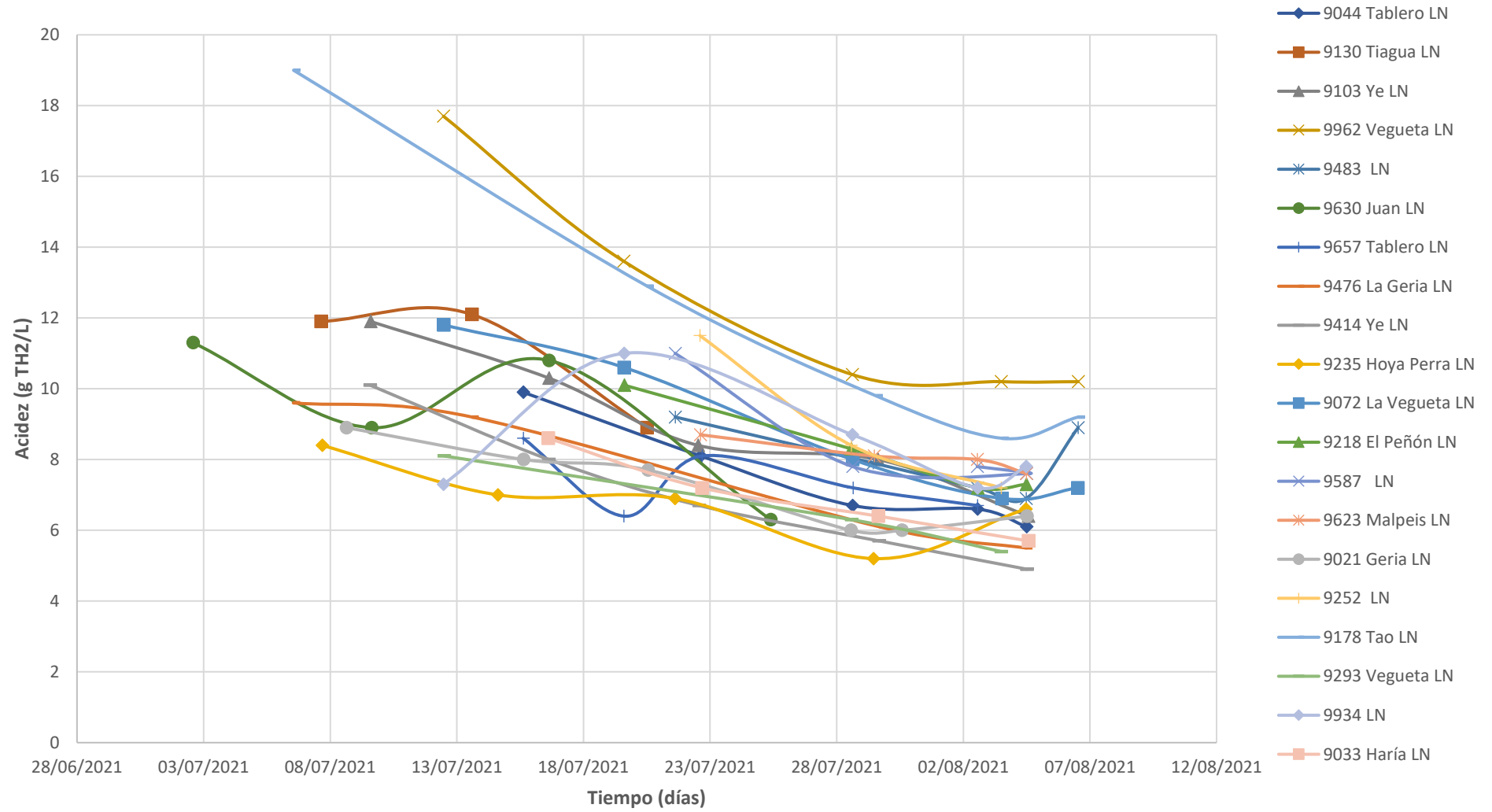
- pH: al contrario de lo acontecido en el año 2020, el pH fue uno de los parámetros que mejor se comportó durante la etapa de maduración debido a la escasez de uva que tenía la viña.

- Nitrógeno: los datos recogidos en la campaña 2021 han podido reflejar que las plantas han sufrido un estrés hídrico severo.

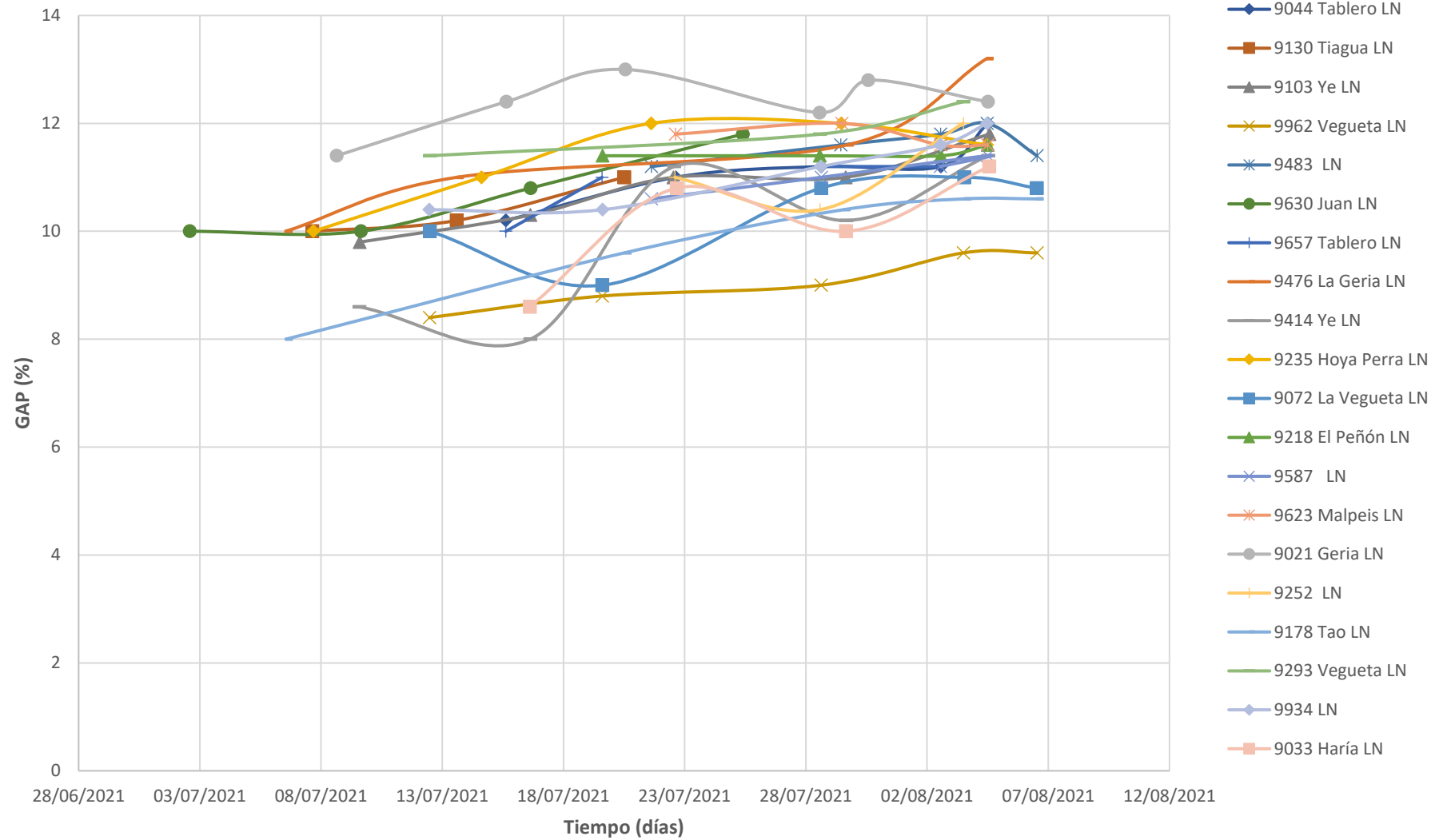
- Ácido málico: se produjo una degradación muy rápida en los primeros compases de la maduración debido a que las plantas han sufrido un estrés hídrico muy acusado.

LISTÁN NEGRO

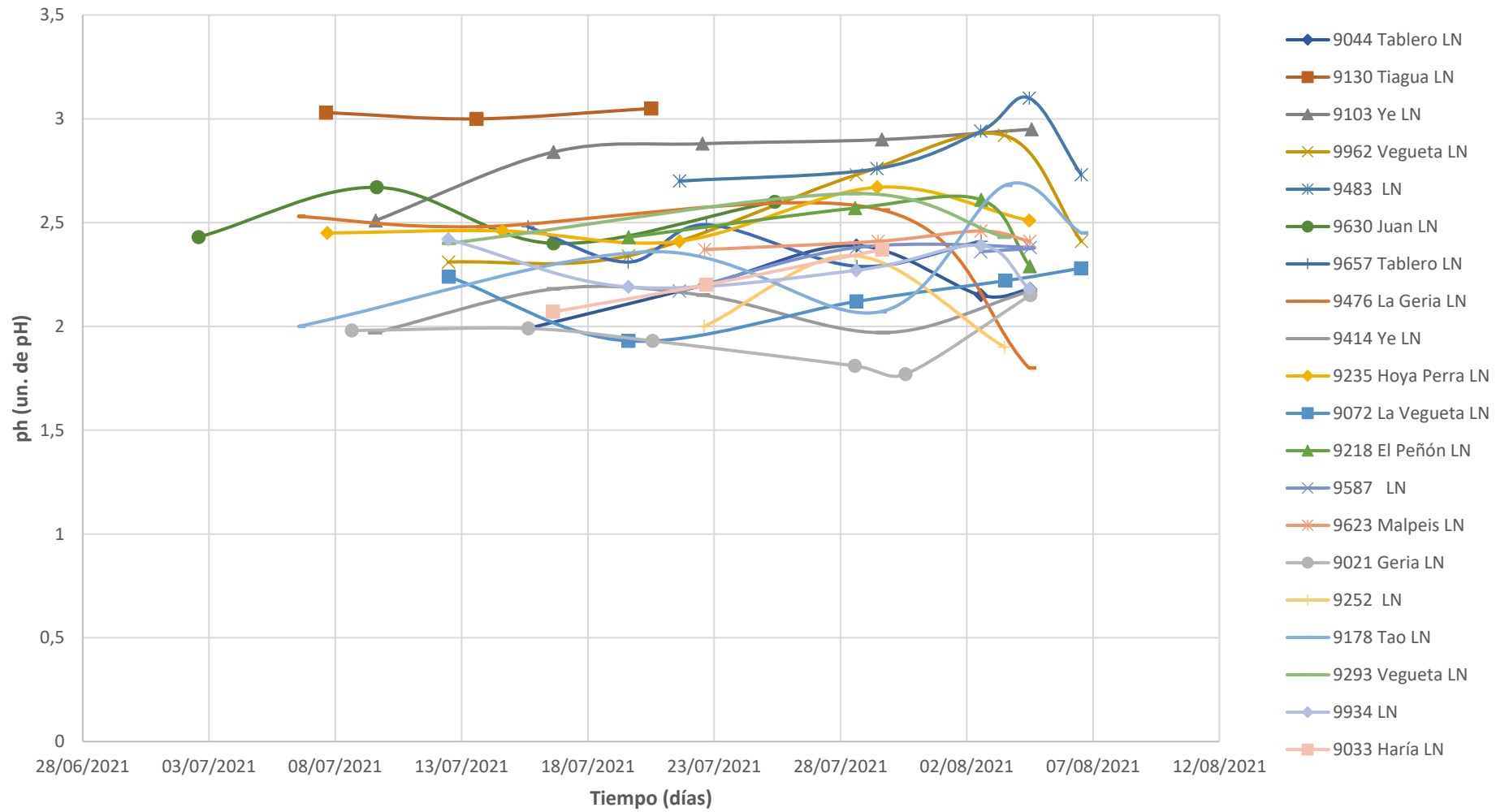
Evolución de la acidez total



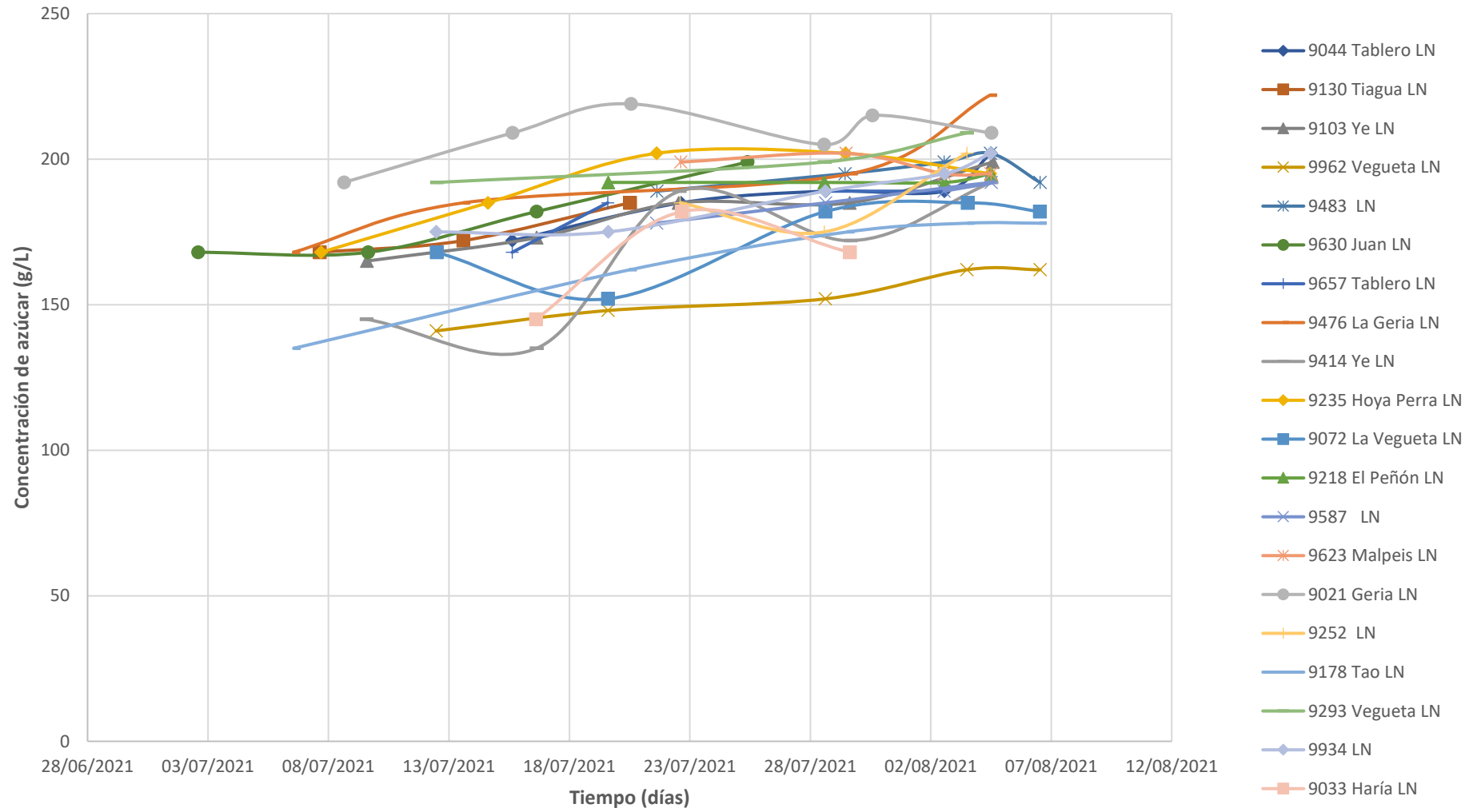
Evolución del Grado alcohólico probable



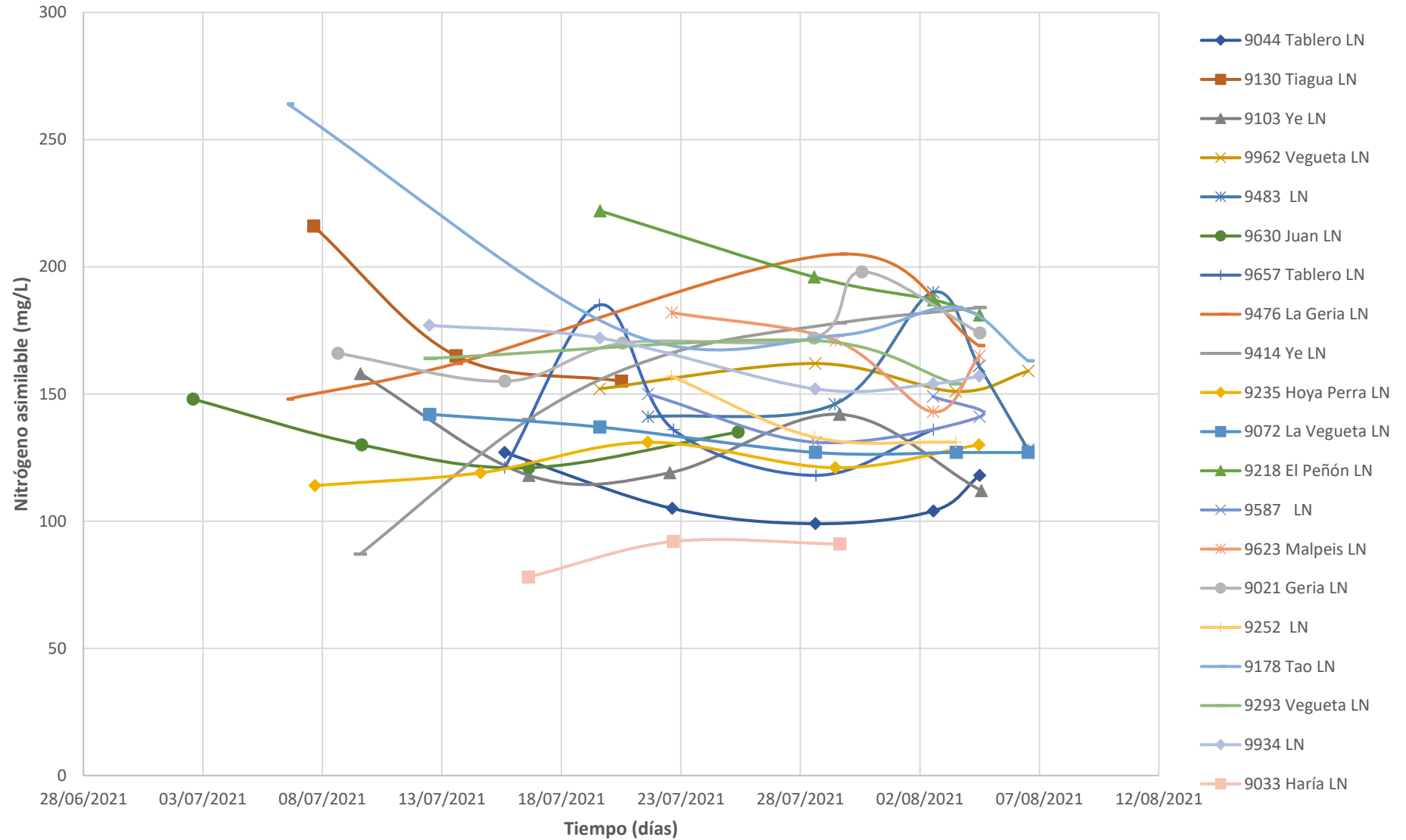
Evolución del volumen



Evolución 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
9044 Tablero LN	15/07/2021	1,99	4,6	38	172	10,2	127	196	96	2,16	3,06
9044 Tablero LN	22/07/2021	2,2	3,2	22	185	11	105	157	88	2,431	2,86
9044 Tablero LN	28/07/2021	2,39	3,2	27	189	11,2	99	158	77	2,54	3,27
9044 Tablero LN	02/08/2021	2,15	2,8	29	189	11,2	104	207	80	2,5	3,21
9044 Tablero LN	04/08/2021	2,18	2,5	32	202	12	118	212	92	2,33	3,22
9983 LN	07/07/2021	2,39	5,9	40	168	10	134	90	102	2,8	3,13
9983 LN	14/07/2021	2,32	4,1	29	189	11,2	141	70	118	2,4	3,42
9033 Cuesta LN	16/07/2021	2,18	3,5	3	131	7,8	52	225	49	2,6	3,14
9033 Cuesta LN	22/07/2021	2,29	2,8	0	192	11,4	55	198	57	2,604	2,99
9130 Tiagua LN	07/07/2021	3,03	8,3	151	168	10	216	99	102	3,4	3,07

Conclusión Síntesis Listán negro:

Acidez total: se produjo una degradación normal de los compuestos ácidos esto se vio favorecido por las reservas generadas durante el invierno gracias al buen aporte pluviométrico registrado.

Grado alcohólico probable-concentración de azúcares: se recogieron datos entre los 10,5-11 grados. Estos datos arrojan valores inferiores a los de la campaña 2020 debido a que se la planta contenía mayor superficie foliar y mayor cantidad de fruta.

Volumen: se obtuvieron datos próximos a los 2,4 ml de media por baya, siendo estos un 20 % superiores a los recogidos en la vendimia 2020.

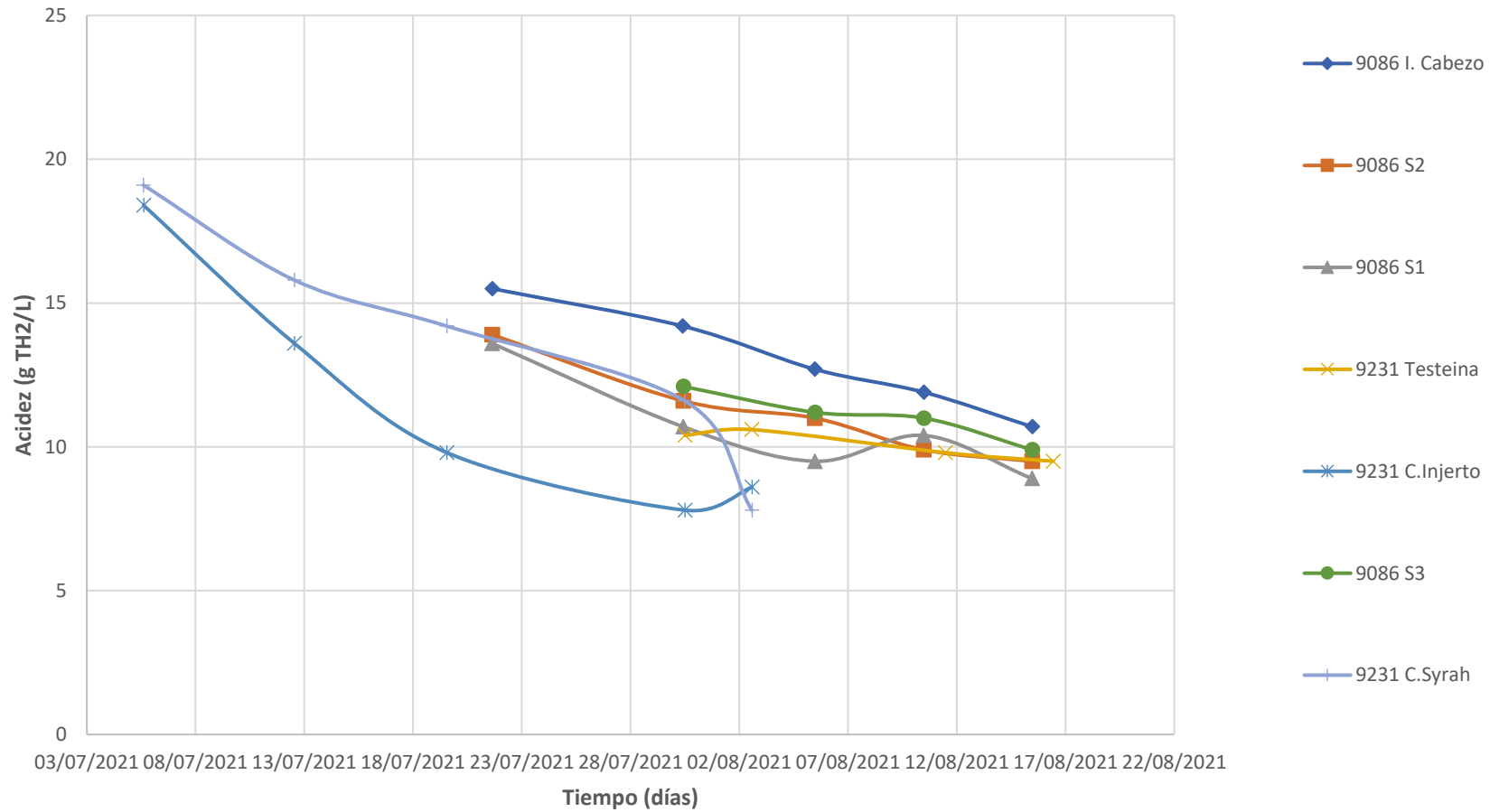
pH: se registraron valores de pH óptimos o ligeramente inferiores a los que se han obtenido en las últimas campañas, ya que la mayoría de las parcelas contaban con una cantidad adecuada de cosecha.

Nitrógeno: los valores fueron altos para el varietal lo que pone de manifiesto que la planta apenas sufrió estrés hídrico en su ciclo productivo.

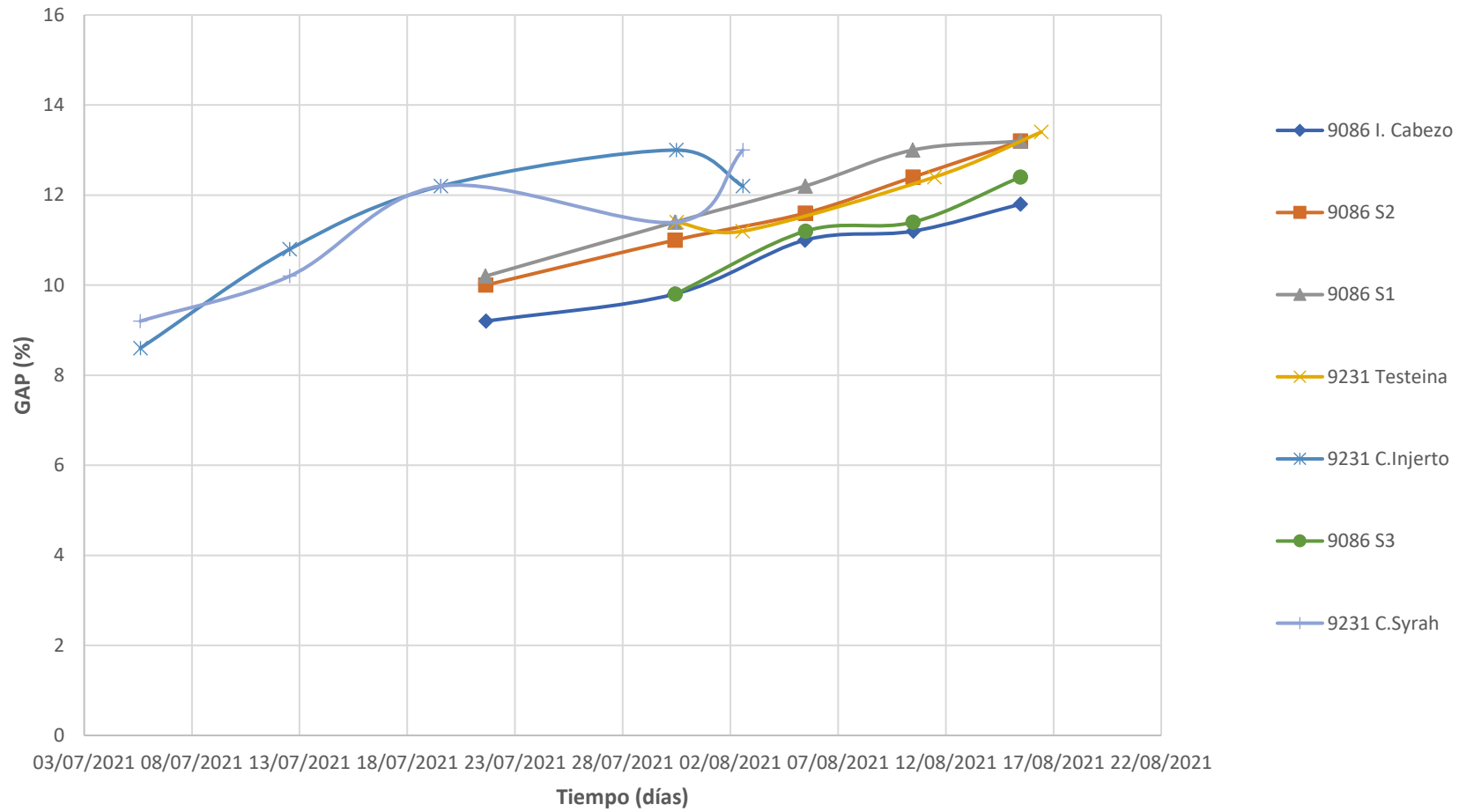
Ácido málico: los registros obtenidos fueron buenos para el varietal, registrándose valores medios próximos a los 3,5 gr/L.

SYRAH

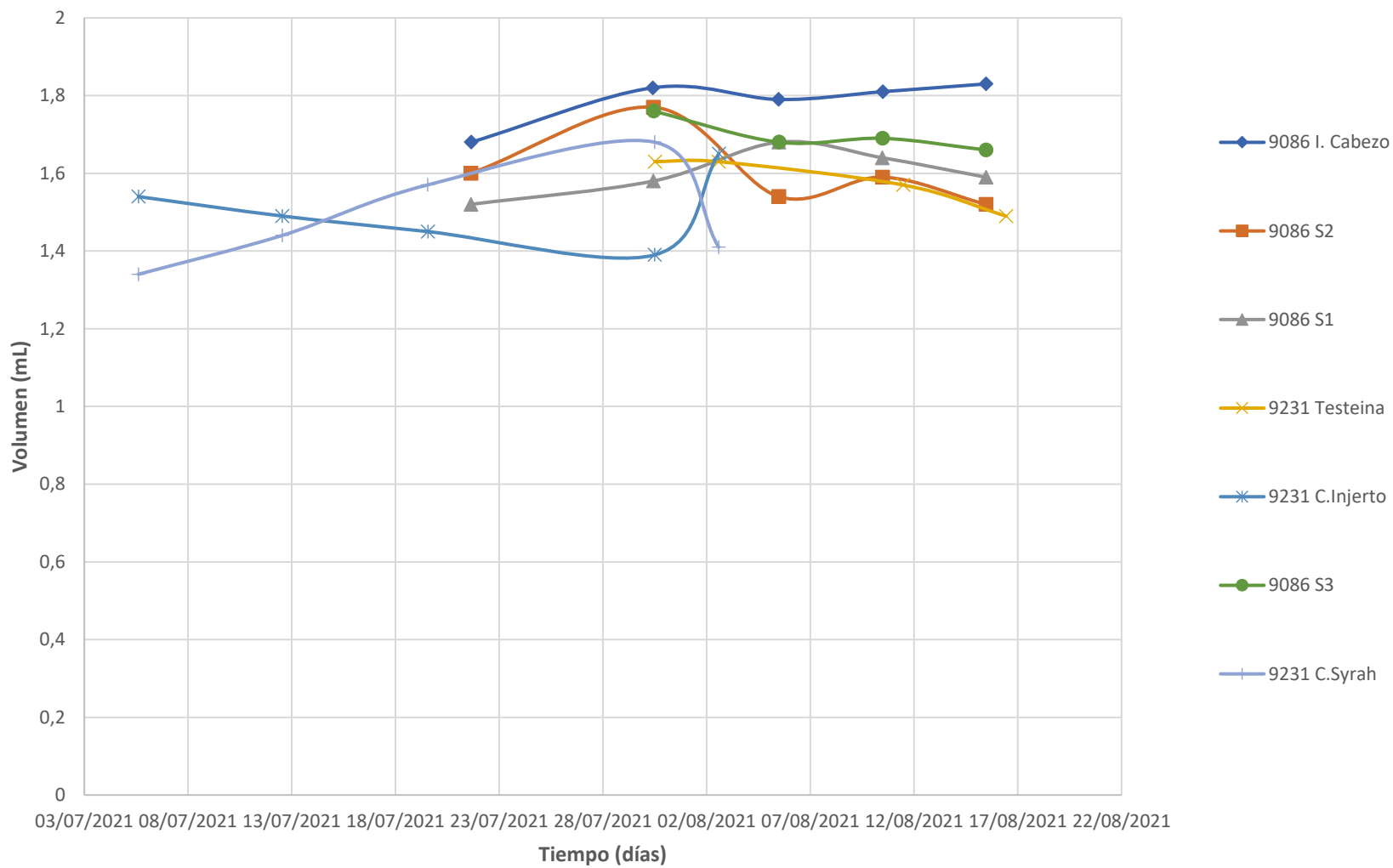
Evolución de la acidez total



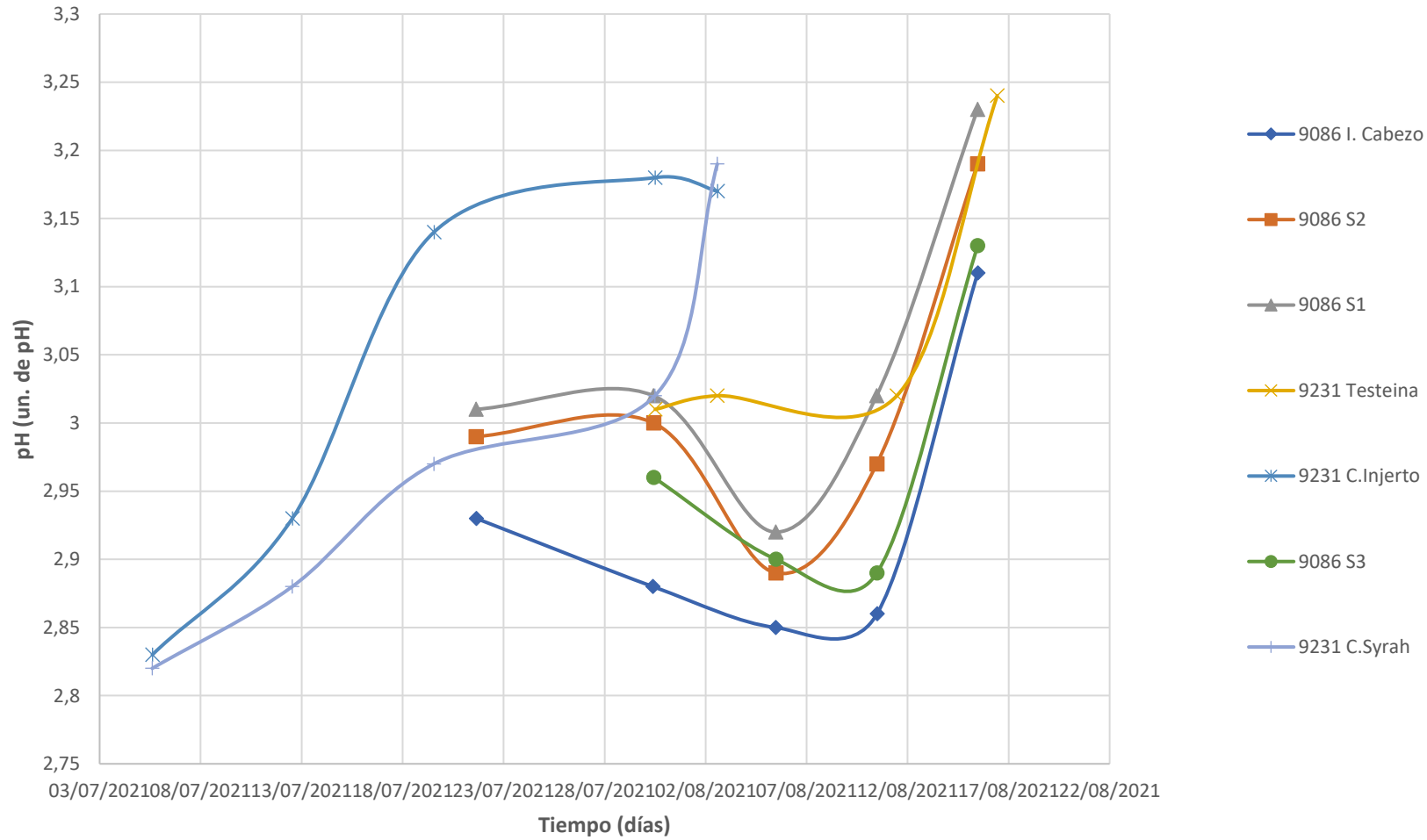
Evolución del grado alcohólico probable



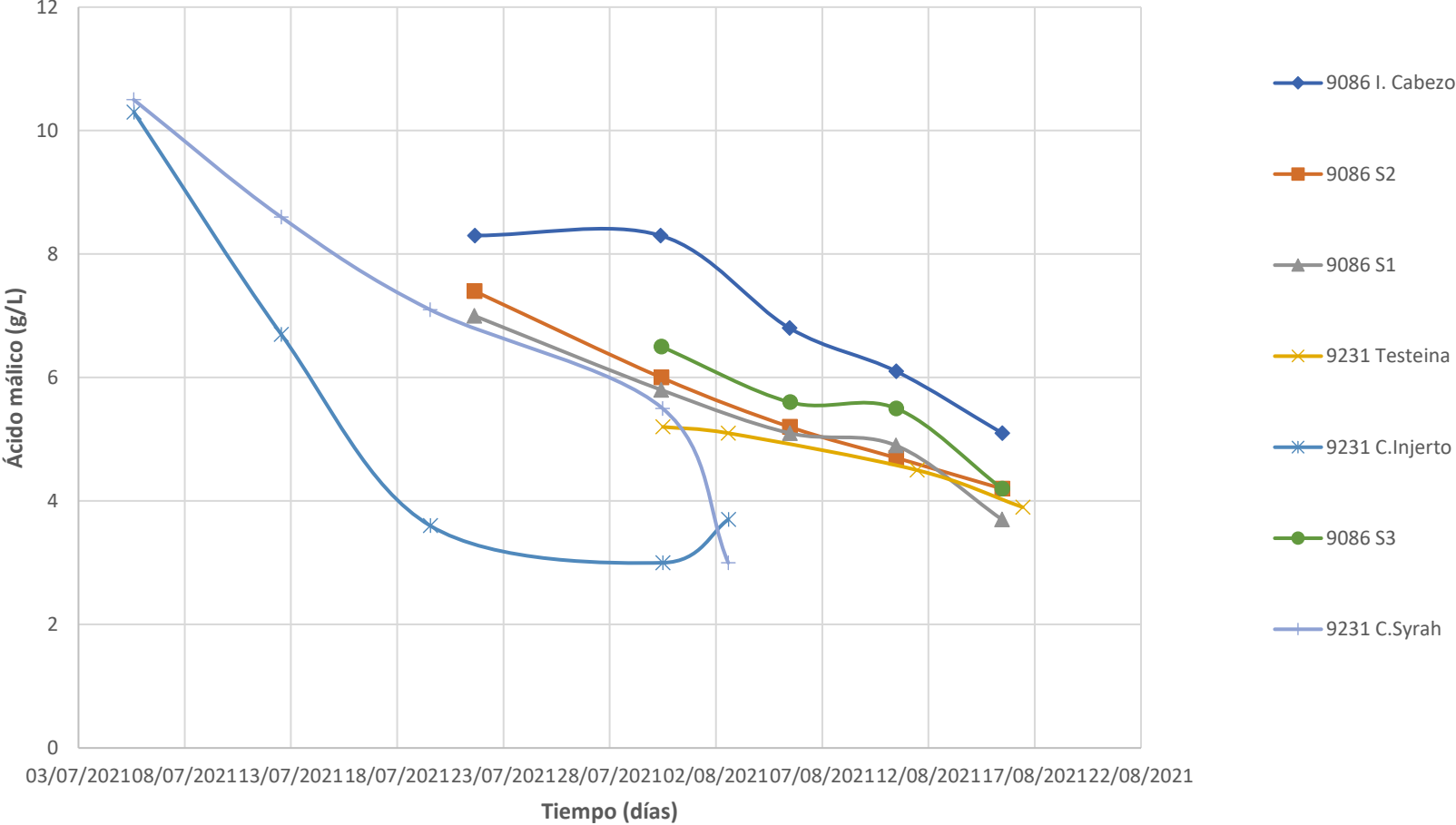
Evolución del volumen



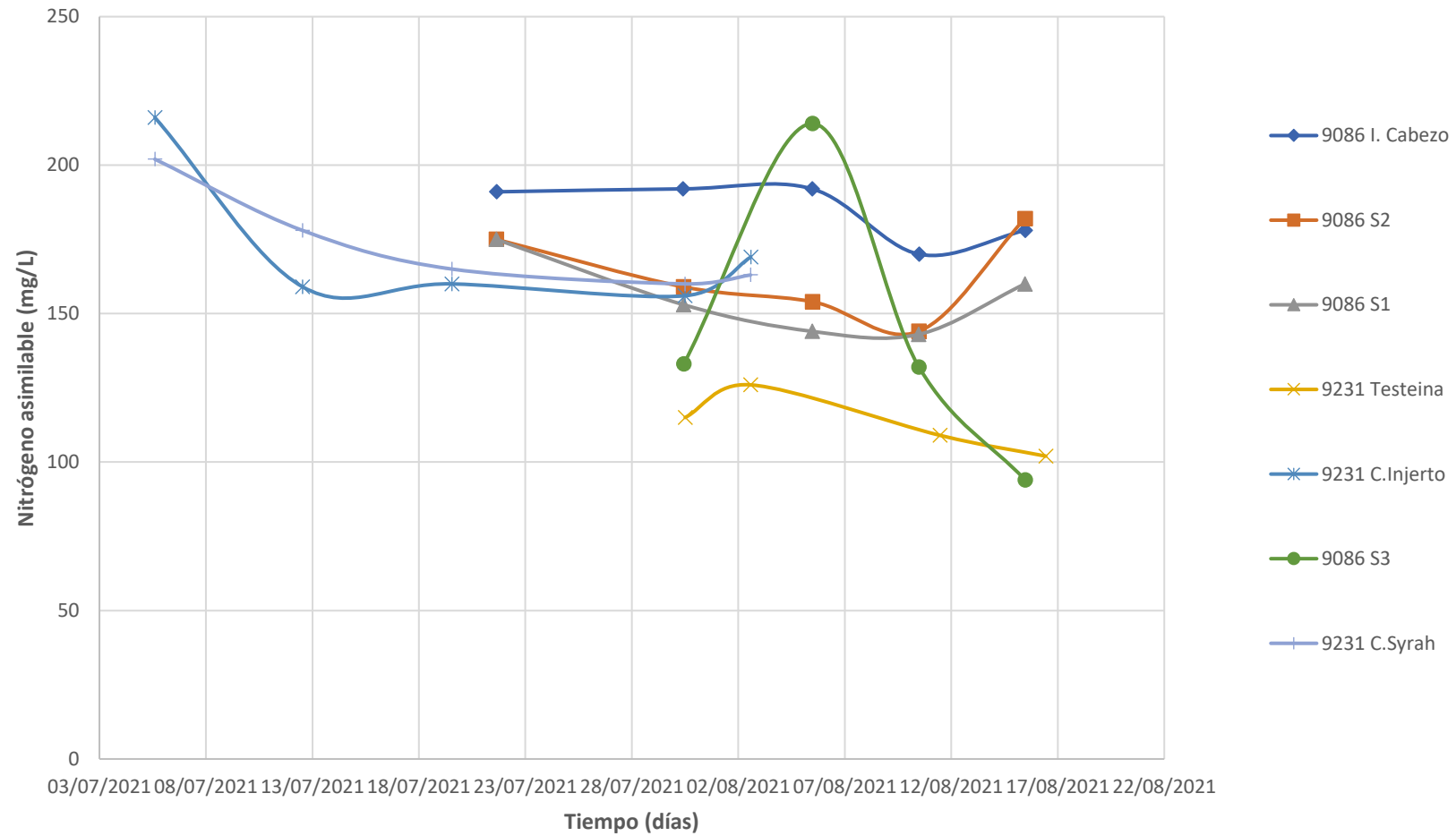
Evolución del pH



Evolución del ácido málico



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 S1	21/07/2021	13,6	7	60	271	10,2	175	282	126	1,9	3,01	1,58
9086 S1	30/07/2021	10,7	5,8	64	323	11,4	153	239	100	2	3,02	1,68
9086 S1	05/08/2021	9,5	5,1	55	338	12,2	144	260	99	2,016	2,92	1,64
9086 S1	10/08/2021	10,4	4,9	48	348	13	143	251		1,94	3,02	1,59
9086 S1	15/08/2021	8,9	3,7	57	355	13,2	160	204	113	1,8	3,23	1,6
9231 Testeina	30/07/2021	10,4	5,2	52	313	11,4	115	231	73	2,01	3,01	1,63
9231 Testeina	02/08/2021	10,6	5,1	61	307	11,2	126	212	77	2,2	3,02	1,63
9231 Testeina	11/08/2021	9,8	4,5	39	328	12,4	109	289	77	1,88	3,02	1,57
9231 Testeina	16/08/2021	9,5	3,9	32	336	13,4	102	238	76	1,72	3,24	1,49
9231 C.Injerto	05/07/2021	18,4	10,3	125	223	8,6	216	208	113	1,7	2,83	1,54
9231 C.Injerto	12/07/2021	13,6	6,7	77	271	10,8	159	289	96	1,7	2,93	1,49
9231 C.Injerto	19/07/2021	9,8	3,6	61	298	12,2	160	279	110	1,8	3,14	1,45
9231 C.Injerto	30/07/2021	7,8	3	64	304	13	156	259	104	1,86	3,18	1,39

Conclusión Síntesis Syrah:

Acidez total: al contrario de lo ocurrido en la cosecha 2021 la acidez de la uva syrah se mantuvo alta durante todo el ciclo de maduración debido a que las plantas de las diferentes parcelas registraron agotamiento (estrés hídrico).

Grado alcohólico probable-concentración de azúcares: se obtuvieron resultados parecidos a los de las campañas anteriores, estando cerca de los 13,5 °.

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 una relación superficie foliar-radicular muy grande.

pH: los valores han sido óptimos para el varietal registrándose valores cercanos a los 3,3 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 suave con respecto a las cosechas anterior registrándose valores altos en la última etapa de maduración, favorecido por un bloqueo de la planta producido por el estrés hídrico que han acusado.