

COMPORTAMIENTO DE UN VINO DE MONASTRELL MICROOXIGENADO DURANTE SU ENVEJECIMIENTO EN BARRICA Y BOTELLA

Cano López, M.¹; López Roca, J.M.¹; Pardo Minguez, F.², Gómez Plaza, E.¹.

¹*Departamento de Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología. Facultad de Veterinaria, Universidad de Murcia. Campus de Espinardo, 30071 Murcia. Tel. 968 367323, e-mail: encarnag@um.es.*

²*Bodegas B.S.I. Ctra. Murcia, Jumilla, Murcia*

La microoxigenación de un vino de Monastrell durante su elaboración con tres diferentes dosis de oxígeno mostró que esta técnica mejora las características cromáticas y sensoriales del vino. La cuestión que se planteó después del periodo de microoxigenación fue si el efecto positivo de esta técnica sobre las características del vino se mantendría durante el envejecimiento en barrica o en botella. Para resolver esta cuestión, el vino testigo y los distintos vinos microoxigenados se dividieron en dos lotes. Uno de ellos guardó en barricas nuevas de roble americano durante seis meses y el otro se embotelló. Tras estos seis meses, los vinos fueron analizados cromática y sensorialmente. Todos los vinos envejecidos en barricas incrementan su intensidad de color, incluido el vino testigo, pero los microoxigenados se mantienen con mayor intensidad de color. En el análisis organoléptico, se destaca una mayor percepción de especiados en los vinos microoxigenados y éstos son menos astringentes. El vino que se microoxigenó con la dosis mas baja de oxígeno fue el mejor valorado. En botella, la intensidad de color disminuye en todos los vinos, aunque esta variación es menor en los vinos microoxigenados. En el análisis organoléptico el vino mejor calificado fue de nuevo el microoxigenado con la dosis más baja.