

---

**MADURACIÓN ASINCRÓNICA DE BAYAS EN VIDES CV. CABERNET  
SAUVIGNON III: EFECTOS SOBRE LA COMPOSICIÓN DEL VINO**

**VALENTINA ESTHER ROLACK SUÁREZ  
AGRÓNOMO**

**RESUMEN**

Hoy en día, las vendimias de cada viñedo son definidas, generalmente, mediante la evaluación de algunos parámetros químicos de las bayas, como por ejemplo concentración de o Brix, pH, acidez total, lo que nos entrega valores promedios con respecto a los racimos de los cuarteles de cada viñedo. Sin embargo, dentro de cada cuartel existen altos grados de maduración asincrónica, es decir, de uvas con distintos grados de madurez. El objetivo de este estudio fue determinar si esta maduración heterogénea afecta la composición química de los vinos finales. El estudio se realizó en la vendimia 2020 del cv. Cabernet Sauvignon de la Vina Santa Rita, en donde se evaluó la composición química de vinos producidos a partir de bayas con distintos grados de maduración existentes en un mismo cuartel, las cuales fueron separadas por densidad. Los resultados demuestran primeramente que en cada cuartel está presente la variabilidad de madurez lo que conlleva a la alteración de la composición final de los vinos y por ende un efecto en la calidad final de este. Algunos parámetros medidos resultan significativos estadísticamente, como por ejemplo la Intensidad Colorante y o alcohólico, sin embargo, otros como el índice de polifenoles no resultan significativos de manera estadística, pero se puede ver la diferencia que existe entre los valores obtenidos, afectando cualidades organolépticas de un vino. Esto demuestra que se debe considerar la variabilidad de madurez que existe en las vinas, para poder fijar las vendimias de manera que sean lo más representativas posible para así poder obtener vinos con una composición química deseada, tanto química como organolépticamente, y poder mejorar y aumentar la calidad de estos.

## ABSTRACT

Today, the harvests of each vineyard are generally defined by evaluating certain chemical parameters of the berries, such as o Brix concentration, pH, as well as total acidity, thus giving us average values with respect to the bunches of the barracks of each vineyard. However, within each barracks, there are high degrees of asynchronous ripening, that is, of grapes with different degrees of maturity. The objective of this study was to determine if this heterogeneous maturation affects the chemical composition of the final wines. The study was carried out in the 2020 harvest of cv. Cabernet Sauvignon from Santa Rita Vineyard. The chemical composition of wines produced from berries with different degrees of maturity existing in the same barracks, was evaluated and subsequently separated by density. The results show, firstly, that in each quarter, the variability of maturity is present, which leads to the alteration of the final composition of the wines. Therefore, this had an effect on the final quality. Some measured parameters are statistically significant, such as the Color Intensity and Alcoholic o. However, others such as the Polyphenol Index are not statistically significant, yet there is a noticeable difference between the values obtained, thus affecting the organoleptic qualities of a wine. This demonstrates that the variability of maturity existing in vineyards must be considered, so as to set the vintages in such a manner that they are accurately representative. Furthermore, this will go some way towards obtaining wines with a more exacting desired composition, both chemically and organoleptically, in addition to improving overall quality.