

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
PROTEGIDA



GRANADA

Granada, 11 de septiembre de 2020

El Consejo Regulador de los Vinos con DO Granada resalta la calidad “muy buena” de su añada 2019

El Comité de Cata formado por diez expertos en enología avala las bondades y cualidades organolépticas de los vinos con Denominación de Origen Granada

El Consejo Regulador de los Vinos con Denominación de Origen (DO) Granada, en cumplimiento de una de sus obligaciones, como es la de informar a los consumidores, sobre la calidad de los vinos elaborados bajo el amparo de dicha Denominación, constituyó para esta finalidad, por primera vez en su reciente historia, un Comité de Cata formado por diez profesionales vinculados a la enología: sumillers, enólogos, profesores de Universidad e investigadores, a propuesta de sus respectivas organizaciones.



Reunidos en la sala de cata habilitada la Facultad de Farmacia, los expertos de este Comité cataron los vinos que las 17 bodegas pertenecientes a la DO habían elaborado en la campaña de 2019, realizando un exhaustivo examen organoléptico donde se valoraron parámetros como el color, el olor y el sabor de los vinos, según los criterios previamente establecidos y que los distinguen en las categorías: Excelentes, muy buenos, buenos y aceptables.

El resultado de este análisis sensorial determinó que la calidad de los vinos con DO Granada de la añada 2019 ha sido “muy buena” en su conjunto. En la presentación de esta cosecha, el presidente de los vinos con DO Granada, José Olea, valoró que “la adecuada

evolución del viñedo, unida al gran trabajo desarrollado por las bodegas granadinas, con una apuesta decidida por la calidad, la mejora y la excelencia en sus procesos, han permitido obtener estos vinos con gran riqueza de matices, muy aromáticos, agradables y frescos”.

Vinos blancos:

- En fase visual, los vinos presentan un color amarillo muy claro, con ligeros tonos pardos. Limpios y de aspecto brillante.
- Los vinos en fase olfativa son francos de intensidad media, con marcados recuerdos de frutas cítricas (lima, limón); frutas tropicales (plátano, maracuyá, piña), ligeros recuerdos florales como madreselva y rosas, y otras notas herbáceas como el hinojo.
- En fase gustativa los vinos son frescos y persistentes, de acidez destacable pero correcta y equilibrada con el alcohol, ligeramente astringentes y abocados con recuerdos retronasales herbáceos y frutales.

La calificación global de los vinos blancos es **“Muy Buenos”**, con intervalos de confianza que los sitúan entre la calificación de **“Muy Buenos”** para el superior y **“Buenos”** para el inferior.

Vinos rosados:

- En fase visual los vinos son limpios y brillantes de buen color rosa frambuesa.
- En fase olfativa son francos, afrutados con aromas limpios a frutos rojos (grosella, fresa, frambuesa, ciruela), ligeramente florales, con recuerdos a gominolas o golosinas.
- En fase gustativa los vinos son agradables, abocados, con estructura y ligera acidez, recuerdos a frutas rojas y un destacable punto de carbónico.

La calificación global de estos vinos es **“Muy Buenos”** con intervalos de confianza que los sitúan entre la calificación de **“Muy Buenos”** para el superior y **“Muy Buenos”** para el inferior.

Vinos tintos:

- En fase visual, los vinos presentan un color intenso, limpio y brillante, de capa media-alta, con predominio del rojo cereza y ribetes de violáceos a azulados.
- El perfil olfativo de los vinos es complejo, con alta intensidad, notas de frutos rojos y negros (ciruelas, cerezas, moras, arándanos, grosella, granada), junto con

otros matices lácteos, balsámicos, herbáceos y especiados. Son ligeramente florales con destacadas notas a jazmín. En algunos casos, presentan recuerdos de aromas terciarios a carpintería, café, torrefactos y regaliz.

- En fase gustativa, los vinos presentan una muy buena persistencia, equilibrados en boca con taninos de calidad, ligera astringencia y acidez correcta. Tienen un postgusto destacable con final amargo y evidente fase retronasal donde se pueden apreciar recuerdos a cítricos, frutas rojas y negras. En algunos vinos se pueden apreciar notas lácticas, balsámicas y especiadas, e incluso recuerdos a madera, café, cacao, torrefactos y vainilla.

La calificación global de los vinos es **“Muy Buenos”** con intervalos de confianza que los sitúan entre la calificación de **“Excelentes”** para el superior y **“Muy Buenos”** para el inferior.

Acción cofinanciada por la Unión Europea a través de los Fondos Feader Europa invertida en las zonas rurales, Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.