

ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN.....	1
1.1	Hipótesis.....	2
1.2	Objetivo general.....	2
1.3	Objetivos específicos	2
2.	REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	4
2.1	Cabernet Sauvignon	4
2.2	Fenología y maduración asincrónica	4
2.2.1	Maduración de la baya.....	5
2.2.2	Madurez enológica.....	6
2.2.3	Madurez fisiológica	6
2.2.4	Madurez tecnológica	6
2.3	Vinificación.....	7
2.4	Factores que influyen en la calidad del vino.....	8
2.4.1	Compuestos fenólicos.....	9
2.4.2	Grado alcohólico y sólidos solubles	10
2.4.3	Acidez total y pH.....	11
2.4.4	Intensidad Colorante (IC)	11
3.	MATERIALES Y MÉTODOS	12
3.1	Localización del ensayo	12
3.2	Características de los viñedos.....	13
3.3	Diseño Experimental y análisis estadístico	13
3.4	Procedimientos	14
3.5	Vinificación.....	14
3.6	Análisis de vinos terminados.....	14
4.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	16
4.1	Composición química de los vinos terminados.....	16

4.3	Grado alcohólico.....	18
4.4	Acidez total.....	21
4.5	Antocianinas totales (mg/L)	24
4.6	pH.....	26
4.7	Intensidad colorante	29
5.	CONCLUSIONES.....	31
6.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	32

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 3.1. Ubicación de viñedos cultivar Cabernet-Sauvignon de diferente calidad potencial utilizados en el ensayo.	12
Cuadro 3.2. Manejos agronómicos y rendimiento de los cuarteles de distinta calidad potencial del cultivo. Cabernet Sauvignon en las temporadas 2019-2020.	12
Cuadro 4.1. Composición química de vinos y grados brix en las bayas al momento de cosecha del cv. Cabernet-Sauvignon provenientes de cuarteles de diferente potencial cualitativo, temporadas 2018-2019 y 2019-2020.	16

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 4.1. Influencia de la variabilidad de grados brix en los cuarteles de calidad potencial alta, media y baja de los viñedos cv. Cabernet Sauvignon en las temporadas 2018-2019.	18
Figura 4.2 Influencia de la variabilidad de grados brix en los cuarteles de calidad potencial alta, media y baja de los viñedos cv. Cabernet Sauvignon en las temporadas 2019-2020.	18
Figura 4.3. Distribución de la variabilidad de los grados alcohólicos promedios del vino del cv. Cabernet Sauvignon en cuarteles de baja, media y alta calidad en la temporada 2018-2019.	21
Figura 4.4. Distribución de la variabilidad de los grados alcohólicos promedios del vino del cv. Cabernet Sauvignon en cuarteles de baja, media y alta calidad en la temporada 2019-2020.	21
Figura 4.5. Distribución de la variabilidad de la acidez total en vinos de cv. Cabernet Sauvignon en cuarteles de baja, media y alta calidad en la temporada 2018-2019.	23
Figura 4.6. Distribución de la variabilidad de la acidez total promedio en vinos cv. Cabernet Sauvignon en cuarteles de baja, media y alta calidad en la temporada 2019-2020.	24
Figura 4.7. Distribución de la variabilidad de antocianinas totales en mg/L en vinos cv. Cabernet Sauvignon en cuarteles de baja, media y alta calidad en las temporadas 2018-2019.	26
Figura 4.8. Distribución de la variabilidad de antocianinas totales en mg/L en vinos cv. Cabernet Sauvignon en cuarteles de baja, media y alta calidad en las temporadas 2019-2020.	26
Figura 4.9. Distribución de la variabilidad del pH total en vinos cv. Cabernet Sauvignon en cuarteles de baja, media y alta calidad en las temporadas 2018- 2019.	28
Figura 4.10. Distribución de la variabilidad del pH total en vinos cv. Cabernet Sauvignon en cuarteles de baja, media y alta calidad en las temporadas 2018- 2019.	29
Figura 4.11. Distribución de la variabilidad de la Intensidad colorante (420 + 520 nm.) en vinos del cv. Cabernet Sauvignon en cuarteles de baja, media y alta calidad en las temporadas 2018-2019.	30

Figura 4.12. Distribución de la variabilidad de la Intensidad colorante (420 + 520 nm.) en vinos cv. Cabernet Sauvignon en cuarteles de baja, media y alta calidad en la temporada 2019-2020. 30