

## ITINERARIOS INNOVADORES EN CRIANZAS OXIDATIVAS DOS VIÑOS GALEGOS (MR331A FEADER 2022-022A)

### Resultados do período 2022-2023

Non se observaron diferenzas significativas no contido total de polifenois en viños brancos e tintos entre os tres tipos de depósitos (formigón, granito e inox), independentemente do tempo de crianza. Os compostos aromáticos aumentaron co tempo de crianza, excepto os terpenos, que diminuíron notablemente a partir do 4º mes. Nos viños brancos, a acidez total (AT), o calcio e o potasio mostraron maiores variacións. Os viños criados en formigón destacaron cunha AT de 5,86 g/L fronte a 7,21 g/L en granito e 7,20 g/L en inox. Nos tintos, houbo diferenzas significativas en acidez total, ácido tartárico, alcol, glicerol, calcio e características cromáticas. Os viños en formigón tiveron os valores máis baixos en AT (4,98 g/L) e tartárico (1,84 g/L fronte a granito (5,12 e 1,96 g/L) e inox (5,44 e 2,04 g/L).

Na cata descritiva ao mes 8, os viños brancos avaliáronse nos seus períodos óptimos de crianza: 4 meses en formigón, 6 en granito e 8 en inox. O inox foi mellor valorado polo seu corpo, estrutura, perfil ácido, notas minerais e amargas e aromas a froitas de óso e pebida. Nos tintos, con tempos de crianza de 4 e 8 meses en formigón, 6 en granito e 8 en inox, destacou o viño en granito polo seu corpo, perfil menos ácido, sensacións minerais e amargas e aromas florais, herbáceos, lácticos e animais. Na cata con consumidores, en brancos, o mellor valorado foi o de formigón con 4 meses, e en tintos, o de formigón con 8 meses.

### Resultados do período 2023-2024

Os polifenois non mostraron diferenzas significativas en ningún dos compostos avaliados en viños brancos e tintos, mentres que os compostos volátiles si variaron significativamente co tempo de crianza e o tipo de depósito, con interacción estatisticamente relevante entre ambos os factores. Nos viños brancos, a análise de varianza (ANOVA) revelou diferenzas en acidez total, pH, ácidos tartárico e málico, azucres, calcio, potasio e tonalidade. O formigón destacou cunha AT de 7,20 g/L fronte a 7,40 g/L en granito e inox. Nos tintos, as diferenzas foron menores, pero incluíron ácido tartárico, grao alcohólico, calcio, cobre, catequinas e taninos. O formigón mostrou os niveis máis baixos de tartárico (2,17 g/L) fronte a inox (2,40 g/L).

Na cata descritiva ao mes 5, o viño branco mellor valorado foi o de crianza oxidativa en formigón, seguido de inox e granito. Nos tintos, o formigón destacou polo seu perfil olfactivo, seguido de inox e granito, que empataron en valoración global. Na cata para consumidores, os viños mellor valorados globalmente foron os de crianza en formigón, que sobresaíron en aroma, sabor e corpo, mentres inox destacou no visual e granito quedou en segundo lugar en valoración global, a pesar de obter puntuacións máis baixas nos descritores principais.