

Condado de Huelva califica de 'buena' la última cosecha con 31,7 millones de kilos



DENOMINACIONES DE ORIGEN
CONDADO DE HUELVA
Y VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA

Noticias

La producción de blancas y tintas ha supuesto un aumento del 20 % con respecto a la vendimia anterior

El Comité de Cata del **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Condado de Huelva** ha otorgado la calificación de "buena" a la última cosecha del 2014 en la que se han recolectado **31,7 millones de kilos de uva**.

El pleno del Consejo Regulador ha ratificado la calificación otorgada por el Comité de Cata, una vez realizadas las diferentes tandas y analizados los controles efectuados en vendimia y los resultados de las elaboraciones de los vinos cosecha 2013, según ha informado la DO en un comunicado.

La producción de blancas y tintas ha supuesto un aumento del 20 % con respecto a la vendimia anterior cuando se alcanzaron 24,4 millones de kilos.

Los parámetros que valoran los técnicos del Comité de Cata para estimar la calidad de la pasada cosecha son los índices de maduración de la uva, el estado sanitario de las mismas en los lagares y los procesos de elaboración empleados por las bodegas, así como un análisis físico-químico y sensorial de las muestras de los distintos caldos.

El comité está formado por representantes del Consejo Regulador, técnicos de bodegas, investigadores de la Universidad de Sevilla y Huelva, y otros representantes del sector vitivinícola.

La última vendimia del Condado ha estado marcada por condiciones climáticas adecuadas para que el proceso de maduración produjese uvas de calidad. Esto ha supuesto que los mostos obtenidos presenten una graduación media de 11.5 °Be en variedades blancas y 13 °Be en variedades tintas (Be: nivel de concentración de azúcar en la uva, que posteriormente se convertirá en alcohol durante la fase de fermentación del mosto o zumo de la uva), lo cual auguraba ya vinos para esta campaña de alta calidad.

Redacción