

## Resumen

Se ha realizado el seguimiento durante la crianza de un vino tinto 100% cv. *Tempranillo* (vendimia 2004) microoxigenado de manera puntual (*Cliqueur*) durante fermentación y en continuo a lo largo de su proceso de elaboración y estabilización. Para ello, dos alícuotas de un mosto se vinificaron en: 1) ausencia de oxígeno (vino testigo, T) y 2) con adición controlada del mismo (5mg/L puntualmente en fermentación, y 30 ml/L/mes durante 7 días, 15 ml/L/mes durante 14 días y 7,5 ml/L/mes durante 4 días en continuo) (vino microoxigenado, MO). Posteriormente los vinos se criaron durante 12 meses en barricas de roble americano de un año, y durante 12 meses más en botella.

A lo largo del envejecimiento se estudiaron, para ambos vinos, las familias fenólicas (antociánicos totales, catequinas, índice de polifenoles totales y proantocianidinas) y los índices colorimétricos (intensidad colorante, tonalidad, %Amarillo, %Rojo, %Azul y %dA). Igualmente se realizaron catas cuantitativas de los dos tipos vinos, antes de la incorporación del vino en barrica y a los 12 y 24 meses de crianza.

Como resultados se observó que: el índice de los polifenoles totales y las catequinas, son las familias fenólicas menos afectadas por el empleo de la microoxigenación durante la crianza, mientras que los antocianos totales y las proantocianidinas se ven claramente influenciados por la microoxigenación, aunque de diferente manera durante el envejecimiento en botella. Así, el vino microoxigenado alcanza al final del proceso mayor concentración de antocianos totales y menor de proantocianidinas.

Al evaluar los parámetros colorimétricos se observa como la IC y el %Azul son las únicas variables del color que presenta diferencias significativas entre los tratamientos, alcanzando menores valores en los vinos microoxigenados

A lo largo de la crianza y al final de la misma el vino microoxigenado se mostró con una mayor complejidad e intensidad aromática, un cuerpo más estructurado, con una reducción de la astringencia y amplia persistencia en boca, demostrando la influencia positiva de este tratamiento sobre las características organolépticas del vino.