

---

**MADURACIÓN ASINCRÓNICA DE BAYAS EN VIDES CV. CABERNET  
SAUVIGNON II: EFECTOS SOBRE LA MADUREZ  
FENÓLICA A LA COSECHA**

**MARÍA ESPERANZA ALBORNOZ MUNITA  
AGRÓNOMO**

**RESUMEN**

En la actualidad, la determinación de la calidad potencial de la uva de un viñedo para vinificación se establece bajo algunos parámetros químicos. La asincronía presente en la madurez podría afectar la calidad de la fruta y su posterior vinificación. Con la finalidad de evaluar el efecto de la calidad potencial de racimos sobre la madurez fenólica y analizar el comportamiento de la madurez fenólica de las bayas con distintos niveles de madurez en condiciones de viñedo comercial cv. Cabernet Sauvignon en la temporada 2020, donde se analizó la composición fenólica de las bayas con distintos grados de madurez y en los distintos cuarteles con sus respectivas calidades potenciales. Los resultados de este estudio demuestran asincronía en la madurez en cuarteles de baja, media y alta calidad con resultados estadísticamente significativos en los parámetros de antocianos fácilmente extraíbles e Índice de polifenoles totales y al evaluar el comportamiento de la madurez fenólica en los distintos factores la extractabilidad antocianica resulta significativa. Los resultados muestran que estudiar el desarrollo asincrónico de las bayas y la variabilidad que presentan podría ser favorable al momento de la toma de decisiones del viñedo para poder mejorar la calidad final de sus vinos producidos.

## ABSTRACT

At present, the determination of the potential quality of the berry in a vineyard for vinification is established under chemical parameters. The asynchrony that occur on the maturation could affect the berry quality and later vinification. With the purpose to evaluate the effect of the potential quality of cluster of grapevines on the phenolic maturation and analyze the behavior of the phenolic maturity on the berry with different maturity levels in conditions commercial in vineyard cv. Cabernet Sauvignon in 2020 season, where it was analyzed the phenolic composition of the berry with different maturity levels and in different bunches with respective potential quality. The results of this study show asynchrony on the maturation in bunches of low, medium, and high quality with statically significant results on the parameter of easily extractable anthocyanin and total polyphenol and when evaluating the behavior of the phenolic maturity on the different treatments the anthocyanin extractability significant result. The result show that when studying the development asynchrony of the berry and the variability that present could be positive at the moment of making decision for the vineyard in order to improve the final quality of their wines produce.