

1 Table A1. Limit of detection and quantification of the method.

2

Compounds	RT (min)	LD (mgL ⁻¹)	LQ (mgL ⁻¹)
Ethyl acetate	3,00	0,0290	0,0966
1-propanol	6,64	2,1204	7,0681
2-methyl-1-propanol	9,10	0,0615	0,2050
3-methyl-1-butanol-acetate	9,64	0,0012	0,0042
3-methyl-1-butanol	13,90	0,0175	0,0584
Ethyl hexanoate	14,72	0,0162	0,0540
1-hexanol	20,13	0,0713	0,2376
Z-3-hexen-1-ol	21,37	0,0074	0,0246
Ethyl octanoate	23,70	0,0001	0,0002
Linalool	28,36	0,00001	0,00002
3-methyl-1-propanol	34,73	0,0310	0,1035
β-damascenone	36,07	0,1046	0,3488

Citronellol	36,62	0,000001	0,000003
Ethyl-dodecanoate	39,25	0,0001	0,0003
Hexanoic acid	39,58	0,0006	0,0021
β -phenyl-ethanol	41,71	0,1236	0,4121
Nerolidol	45,96	0,00001	0,00002
Ethyl tetradecanoate	46,15	0,0005	0,0018
Octanoic acid	46,71	0,0027	0,0091
4-vinyl-guaiacol	50,74	0,00002	0,0001
Ethyl hexadecanoate	52,36	0,0002	0,0008
Decanoic acid	53,15	0,0010	0,0034
9-decenoic acid	54,91	0,0032	0,0105

¹ Retention time (min), ² detection limit (mgL⁻¹), ³ quantification limit (mgL⁻¹).

Table A2. Sensory aromas with the corresponding attribute studied in the different wines.

Attribute	Group	Aroma
-----------	-------	-------

Fruity	Citric	lemon/grapefruit/lime/orange
	Seed Fruit	Pear/apple/quince/
	Stone Fruit	Apricot/peach
	Exotic Fruit	pineapple/passion/banana/fruit/mango/lychee/coconut/paraguayan
Floral	White flowers	Almond/white carnation/jasmine/orange blossom
	Colour flowers	Rose/geranium/violet/citronella
Aromatic herbs	Leaves	mint/eucaliptus/peppermint
Ether serie	Yeast	Bread/ stearin
	Other	Acetone/ ripe banana
Chemical serie	Aromas	acetic/alcohol/sulfur/glue/solvent/tar/artichoke
Balsamic serie	Species	Vainilla
	Wood	pine
Spicy serie	Aromas	menthol/ginger/camphor/lavender

able A3. Sensory aromas with the corresponding attribute studied in the different wines in 2018 season. The aroma characteristics have relative standard deviation of below 0.05 (RSD < 0.05).

20

2018	Verdejo	MT103	MV11	MV67	MV7	MS30	MS33	MS82	MC180	MC69
Fruity	1,08 + 0,02e ¹	0,85 + 0,04f	1,46 + 0,07b	1,46 + 0,04b	1,54 + 0,03a	1,31 + 0,03d	1,38 + 0,01c	0,69 + 0,02g	0,64 + 0,05h	1,07 + 0,04e
Citrics	1,23 + 0,04a	1,07 + 0,03b	0,77 + 0,02d	0,62 + 0,03e	0,85 + 0,02c	0,54 + 0,05f	0,62 + 0,03e	0,46 + 0,03g	0,36 + 0,04h	0,50 + 0,02f
Exotic fruit	1,08 + 0,05b	0,71 + 0,03f	1,08 + 0,04b	1,46 + 0,03a	0,77 + 0,04e	0,69 + 0,04f	0,77 + 0,04d	0,31 + 0,06g	0,79 + 0,01c	0,71 + 0,01f
Floral	0,77 + 0,02c	0,29 + 0,02f	0,69 + 0,03d	0,62 + 0,01e	0,77 + 0,01c	0,85 + 0,01b	0,62 + 0,02e	0,77 + 0,04c	0,29 + 0,02f	1,21 + 0,05a
A. herbs	0,23 + 0,06f	1,07 + 0,05b	0,69 + 0,04c	0,62 + 0,02d	0,38 + 0,03e	0,62 + 0,03d	0,62 + 0,01d	1,23 + 0,02a	0,71 + 0,03c	1,21 + 0,04a
Ether	0,85 + 0,03a	0,07 + 0,01h	0,38 + 0,04f	0,54 + 0,06c	0,62 + 0,02b	0,31 + 0,01g	0,46 + 0,02e	0,46 + 0,01d	0,43 + 0,05e	0,50 + 0,03c
Chemical	0,69 + 0,01c	0,93 + 0,06a	0,46 + 0,01d	0,08 + 0,01h	0,38 + 0,01e	0,15 + 0,03g	0,23 + 0,03f	0,92 + 0,02b	0,21 + 0,06f	0,36 + 0,02e
Balsamic	0,15 + 0,02e	0,50 + 0,03c	0,23 + 0,03d	0,85 + 0,08a	nd ²	0,15 + 0,04e	0,15 + 0,04e	0,15 + 0,01e	0,14 + 0,02e	0,57 + 0,03b
Spice	0,15 + 0,03e	0,36 + 0,04b	0,15 + 0,05e	0,62 + 0,02a	0,23 + 0,01d	0,31 + 0,06c	0,38 + 0,02b	0,38 + 0,05b	0,21 + 0,03d	0,64 + 0,03a

21 ¹Different letters in the same row point to significant differences (ANOVA, DUNCAN post-hoc test). ²nd, aroma not detected.

22

23 Table A4. Sensory aromas with the corresponding attribute studied in the different wines in 2019 season. The aroma characteristics
24 have relative standard deviation of below 0.05 (RSD < 0.05).

2019	Verdejo	MT103	MV11	MV67	MV7	MS30	MS33	MS82	MC180	MC69
Fruity	1,75 + 0,02b ¹	2,17 + 0,08a	1,45 + 0,05e	1,50 + 0,06d	1,60 + 0,06c	1,25 + 0,06f	0,83 + 0,04h	1,08 + 0,05g	1,70 + 0,01b	1,50 + 0,05d
Citrics	0,92 + 0,04c	0,75 + 0,03e	0,42 + 0,01h	0,75 + 0,03e	0,67 + 0,04f	1,00 + 0,02b	0,58 + 0,05g	1,17 + 0,05a	0,83 + 0,03d	0,67 + 0,03f
Exotic fruit	0,67 + 0,05e	0,75 + 0,04c	0,50 + 0,02f	0,67 + 0,04d	0,75 + 0,05c	0,33 + 0,01h	0,42 + 0,02g	0,42 + 0,04g	1,00 + 0,04a	0,83 + 0,03b
Floral	0,97 + 0,05d	1,40 + 0,06a	0,58 + 0,06i	0,92 + 0,05e	0,67 + 0,06h	0,83 + 0,03f	0,75 + 0,04g	1,00 + 0,06c	0,75 + 0,06g	1,17 + 0,04b
A. herbs	0,42 + 0,03d	0,50 + 0,02c	0,50 + 0,04c	0,08 + 0,03f	0,33 + 0,02e	0,67 + 0,04b	0,33 + 0,02e	0,42 + 0,01d	0,50 + 0,04c	1,42 + 0,05a
Ether	0,25 + 0,02c	0,08 + 0,01f	0,58 + 0,03a	0,42 + 0,01b	0,42 + 0,02b	0,08 + 0,03f	0,17 + 0,03d	0,17 + 0,03e	0,08 + 0,01f	0,17 + 0,03e
Chemical	0,25 + 0,04b	0,58 + 0,02a	nd ²	nd	nd	nd	0,08 + 0,01c	0,08 + 0,01c	0,25 + 0,03b	0,08 + 0,04c
Balsamic	0,17 + 0,03e	0,46 + 0,03c	0,17 + 0,01e	0,17 + 0,01e	0,08 + 0,01f	0,50 + 0,02b	0,08 + 0,02f	0,73 + 0,03a	0,08 + 0,02f	0,25 + 0,03d
Spice	0,08 + 0,01g	0,62 + 0,04c	0,08 + 0,02g	0,25 + 0,05e	nd	0,58 + 0,01d	0,92 + 0,02b	1,08 + 0,05a	0,08 + 0,03g	0,17 + 0,05f

25 ¹Different letters in the same row point to significant differences (ANOVA, DUNCAN post-hoc test). ²nd, aroma not detected.

Figure A1. Climatic data from years 2018 and 2019 in experimental vineyard during the season of veraison.

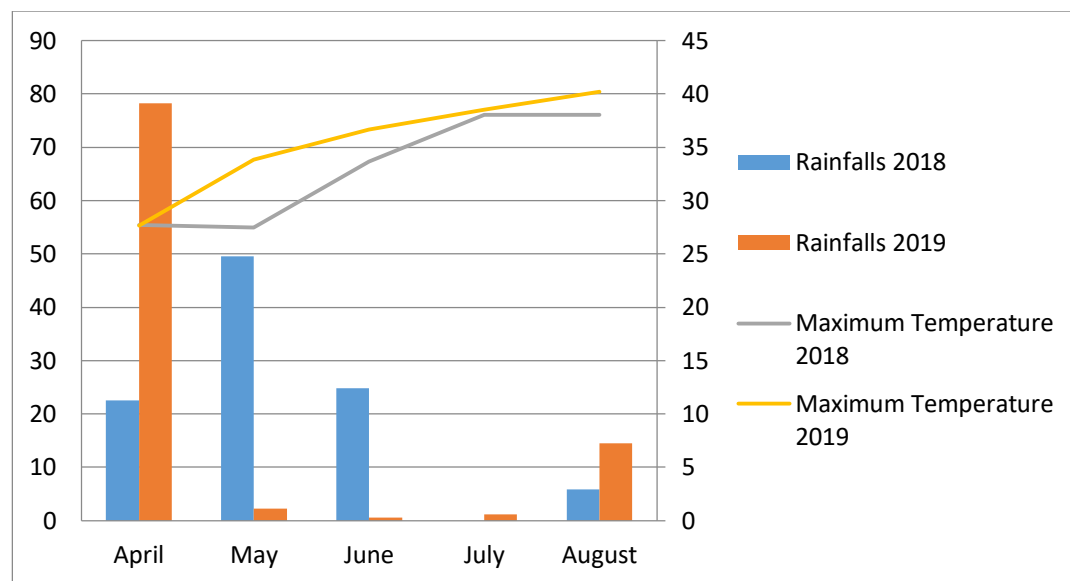


Figure A2. Chromatogram obtained in the GC-MS analysis for Verdejo wine and MC69 wine.

