

PRIMER CONTROL DE MADURACION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN RIBERA DEL GUADIANA.

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha realizado durante la segunda semana de agosto el segundo control de maduración de la vendimia 2021, en las subzonas de Tierra de Barros y Ribera Baja.

La mayoría de las uvas presentan una excelente evolución de la maduración, según los datos de los análisis y de las catas realizadas.

Algunas uvas tintas muestran elevadas cantidades de azúcares (°Bé), pero aún tienen aceptables cantidades de ácido málico. Los análisis muestran unos valores muy elevados de IPT y excepcionales valores de antocianos fácilmente extraíbles y de la intensidad de color, lo que indica que las uvas están alcanzando una excelente madurez fenólica.

Estos excelentes datos de madurez fenólica están corroborados por los resultados de las catas de uva realizadas, que muestran en muchos casos un buen equilibrio dulzor – acidez de la pulpa, hollejos sin olores herbáceos y poco astringentes y pepitas marrones sin trazas de verde, comenzando a aparecer sabores tostados.

Con estos datos antes mencionados, probablemente nos encontremos ante uvas con las que se podrán elaborar vinos tintos de una añada excelente.

Las uvas blancas muestreadas presentan gran disparidad en la maduración, desde uvas pasificándose hasta otras con la maduración mas retrasada, pero en todo caso con valores más discretos de los parámetros de bondad a tener en cuenta en este tipo de uvas.

El boletín de los resultados publicado por la Denominación de Origen Ribera del Guadiana, que incluye además la cata de uvas, especifica el término municipal y el paraje en que ha sido tomada cada una de las muestras, dato que sumado al de variedad, sistema de conducción (vaso o espaldera) y sistema de cultivo (secano o riego) del viñedo “testigo” permite al viticultor establecer una comparación con sus propios viñedos en función de su localización y características.

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
			3-8-2021	165,4	13,78	4,7	3,61	1,5	2150				
			10-8-2021	VENDIMIADO									
CATA DE UVAS													
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO		NIVELES DE MADUREZ					
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						3-8-2021							
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
Madurez visual y táctil de la baya													
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
Madurez visual y táctil de la baya													
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
Madurez visual y táctil de la baya													
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado general. Algunas bayas quemadas por el sol. Bayas desde color amarillo - verdoso hasta amarillo ámbar, desde difícil a fácil separación del pedicelo y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, desde poco dulce hasta dulce y con afrutado intenso típico de la variedad. Hollejo bastante consistente y con aroma ligeramente afrutado. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes de fácil rotura y gusto tostado. Peso racimos = 187 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			5-8-2021	178,0	13,90	5,0	3,78	2,2	2940	45,6	479	11,162
12-8-2021	168,3	15,04	4,5	3,87	2,1	3060	52,8	584	14,048			
CATA DE UVAS												
			FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
CRITERIOS DE MADUREZ				(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
Subzona: TIERRA DE BARROS	24/20-VS	Villafranca - Las Machadas	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya	5-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	12-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Desecación de hojas basales e interiores. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel desde coloreado hasta tinto. Pulpa con buen equilibrio dulzor - acidez y con aroma afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo de trituración muy fácil, con aroma neutro y sin astringencia. Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta marrón oscuro, crujientes y con aroma tostado. Peso racimos = 242 g. PARA VENDIMIAR</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta maduro.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			3-8-2021	143,0	12,62	4,3	3,62	1,2	1750			
10-8-2021	136,9	13,90	3,9	3,57	0,8	1500						
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						3-8-2021						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						10-8-2021						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Algunos racimos pasificándose. Color de las bayas desde amarillo pajizo hasta amarillo ámbar, difícil separación del pedicelo y consistencia elástica. Pulpa con buen equilibrio dulzor – acidez y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente y con aroma neutro. Pepitas de color marrón oscuro, crujientes y con aroma tostado. Peso racimos = 523 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	ºBé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			2-8-2021	170,0	14,72	5,7	3,69	1,9	2550	65,3	558	16,877
9-8-2021	161,6	15,61	4,6	3,79	1,6	2510	66,0	595	15,591			
CATA DE UVAS												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
Subzona: TIERRA DE BARROS	43/16-VS	Corte de Peleas – Las Pañoletas	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya	2-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	9-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Presencia de mosquito verde, sin daños. Algunos racimos afectados de oídio. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia elástica e inicio de la difusión del color en la pulpa. Pulpa ácida, desde dulce hasta muy dulce y con aroma desde afrutado hasta afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro (sin herbáceos) y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma tostado. Peso racimos = 253 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			5-8-2021	141,7	12,09	5,2	3,49	1,8	1590			
12-8-2021	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO		NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya						5-8-2021						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado. Bayas de color amarillo – verdoso, separación del pedicelo muy difícil y consistencia de cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente con aroma neutro. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y amargas. Peso racimos = 362 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			3-8-2021	179,5	12,09	4,7	3,84	2,6	2640	38,7	344	6,950
10-8-2021	177,4	13,01	4,4	3,86	2,4	2840	37,3	339	6,866			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						3-8-2021						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						10-8-2021						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Viñedo con estés hídrico, que provoca la nula evolución de la maduración. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado. Pulpa con aceptable acidez, dulce y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes y con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 440 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

Subzona:
TIERRA
DE
BARROS

57/21-ER

Aceuchal -
Montijana

Tempranillo

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			5-8-2021	195,0	13,78	4,8	3,87	2,8	3160	56,2	508	11,982
12-8-2021	178,47	15,13	4,5	3,95	2,67	3470	62,3	587	13,392			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Subzona: TIERRA DE BARROS	17-ER	Ribera del Fresno – Bermejón Grande	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya		5-8-2021						
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya		12-8-2021						
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce y con aromas desde afrutado hasta afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 193 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			3-8-2021	173,4	14,72	4,5	3,93	2,2	2810	64,9	550	13,143
10-8-2021	171,6	15,21	4,4	3,89	2,0	3370	56,0	465	10,229			
CATA DE UVAS												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
Subzona: TIERRA DE BARROS	2/13-VS	Villalba de los Barros - Arcón	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya	3-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	10-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado, inicio de la difusión del color en la pulpa y algunas bayas de consistencia blanda. Pulpa con buen equilibrio dulzor - acidez y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro o ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y aroma tostado. Peso racimos = 167 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2021	168,4	10,76	6,8	3,55	3,3	2400	54,6	611	20,950
11-8-2021	167,8	11,70	6,1	3,64	2,7	2410	63,2	688	20,993			
CATA DE UVAS												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
Subzona: TIERRA DE BARROS	19-ER	Alange - Palacio Quemado	Garnacha Tintorera	Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	11-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Viñedo afectado de melazo. Irregular evolución de la maduración de la pulpa. Bayas de color negro azulado, fácil separación del pedicelo y pincel de color tinto. Pulpa poco ácida, poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo desde buena fragilidad hasta trituración muy fácil, con aroma neutro y sin astringencia. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 244 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta maduro.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2021	189,8	11,81	6,0	3,45	2,4	2190	33,5	147	4,566
11-8-2021	199,7	13,52	5,1	3,61	1,7	2190	37,9	195	5,368			
CATA DE UVAS												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
Subzona: TIERRA DE BARROS	118/21-ER	Alange – Palacio Quemado	Garnacha Común	Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	11-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo			ANOMALIA					
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en muy buen estado y muy bien dispuesta verticalmente. Algunas plantas afectadas de melazo. Maduración heterogénea. Consideramos “ANOMALIA” en la madurez aromática del hollejo porque los niveles de madurez señalados no son consecutivos. Bayas de color desde rojo oscuro hasta negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel de color verde. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma afrutado poco intenso. Hollejo duro, con aroma neutro y desde poco astringente hasta sin astringencia. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 205 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: ANOMALIA.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
Subzona: TIERRA DE BARROS	11/14-VS	Almendrалеjo - Zorrera	Pardina												
				CATA DE UVAS											
				CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
											(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de las pepitas															
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA:</p> <p>MADUREZ DEL HOLLEJO:</p>															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			2-8-2021	125,5	11,31	10,1	3,14	3,7	1830	64,5	381	14,951
9-8-2021	122,5	12,85	7,5	3,22	2,3	1670	45,9	429	14,059			
CATA DE UVAS												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
Subzona: TIERRA DE BARROS	15-ER	Mérida - Pozanco	Graciano	Madurez visual y táctil de la baya	2-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	9-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								

Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado general. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel de color tinto. Pulpa muy ácida, poco dulce, y con aroma neutro comenzando a aparecer aromas afrutados. Hollejo con buena fragilidad, aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde verdes o amarillo - verdes hasta marrones con estrías verdes, poco crujientes y muy amargas. Peso racimos = 288 g.

MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura.
MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.

VS: Viñedo en vaso y seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2021	166,4	13,73	5,1	3,79	3,0	2830	59,1	672	17,501
11-8-2021	159,1	14,89	4,7	3,91	2,4	2870	61,5	748	18,487			
CATA DE UVAS												
			FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
CRITERIOS DE MADUREZ				(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
Subzona: TIERRA DE BARROS	1-ER	Almendralejo – Las Carboneras	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	11-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								

Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado general. Muchas plantas afectadas de melazo. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel desde poco coloreado hasta tinto. Pulpa con buen equilibrio dulzor – acidez, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y desde poco astringente hasta sin astringencia. Pepitas desde marrones con estrias verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso racimos = 290 g.

MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar.
MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta maduro.

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			5-8-2021	261,7	12,57	6,1	3,56	2,7	2410	49,0	423	11,524
12-8-2021	203,1	15,39	5,7	3,66	2,35	2730	59,7	638	18,443			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						5-8-2021						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						12-8-2021						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado. Presencia de mosquito verde sin daños. Bayas de color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo y pincel desde coloreado hasta tinto. Pulpa con buen equilibrio dulzor – acidez, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo muy fino, con buena fragilidad, aroma ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 375 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2021	165,0	11,10	10,2	3,07	3,9	2000	32,1	250	8,629
11-8-2021	158,6	12,85	8,1	3,21	2,4	1830	33,7	341	10,835			
CATA DE UVAS												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
Subzona: TIERRA DE BARROS	107/18-VS	Almendralejo – El Frontón	Mazuelo	Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	11-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								

Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado. Algunas plantas afectadas de melazo. Bayas de color negro azulado uniforme, separación del pedicelo desde difícil hasta fácil, pincel desde poco coloreado hasta tinto y bayas de consistencia elástica. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso racimos = 210 g.

MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.
MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			10-8-2021	151,1	12,68	7,6	3,15	2,8	1800	37,2	366	12,253
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						10-8-2021						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel tinto. Pulpa desde muy ácida hasta ácida, poco dulce, con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 252 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	ºBé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			12-8-2021	196,3	15,21	4,4	3,91	2,3	3340	54,5	560	12,556
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ		FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ									
			(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro						
Madurez visual y táctil de la baya		12-8-2021										
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma afrutado poco intenso. Hollejo con buena fragilidad, aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso racimos = 297 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			2-8-2021	97,0	11,49	8,3	3,48	3,1	1720			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Subzona: RIBERA BAJA	116/20-ER	Badajoz - Monjías Valle Lobón	Macabeo	Madurez visual y táctil de la baya	2-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								

Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Muchísimo oídio en racimos, algunas bayas rajándose. Plantas afectadas de melazo. Bayas de color verde, de consistencia dura y separación del pedicelo muy difícil. Pulpa muy ácida, muy poco dulce y con aroma herbáceo. Hollejo duro y con aroma herbáceo intenso. Pepitas verdes o amarillo - verdes, muy duras y muy amargas. Peso racimos = 335 g.

MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura.
MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.

VS: Viñedo en vaso y seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			2-8-2021	230,0	11,98	6,5	3,57	3,6	2290	64,6	190	9,558
9-8-2021	203,3	13,01	5,2	3,76	3,1	1590	45,2	422	9,515			
CATA DE UVAS												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
Subzona: RIBERA BAJA	23-ER	Badajoz	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya	2-8-2021						ANOMALIA	
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	9-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								

Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel desde poco coloreado hasta coloreado. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, desde poco dulce hasta dulce y aroma neutro. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y astringente. Pepitas desde verdes o amarillo - verdes hasta marrones con estrías verdes, poco crujientes y muy amargas. Peso racimos = 446 g.

MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.
MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
CATA DE UVAS												
Subzona: RIBERA BAJA	70/21-VR	Badajoz – Monjías de Montero	Cayetana Blanca	CRITERIOS DE MADUREZ			FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):												
MADUREZ DE LA PULPA:												
MADUREZ DEL HOLLEJO:												

VS: Viñedo en vaso y seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			9-8-2021	131,2	11,81	5,3	3,48	1,4	1690			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Subzona: RIBERA BAJA	Ma/21-ER	Badajoz – Monjías	Macabeo	Madurez visual y táctil de la baya	9-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bastante oídio en racimos. Plantas afectadas de melazo. Bayas de color desde amarillo pajizo hasta amarillo ámbar, difícil separación del pedicelo y consistencia desde cierta dureza hasta elástica. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente y con aroma herbáceo medio. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes y astringentes. Peso racimos = 373 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
Subzona: MATANEGRA	6-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Cabernet Sauvignon												
				CATA DE UVAS											
				CRITERIOS DE MADUREZ		FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de las pepitas															
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):															
MADUREZ DE LA PULPA:															
MADUREZ DEL HOLLEJO:															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
Subzona: MATANEGRA	7-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Syrah												
				CATA DE UVAS											
				CRITERIOS DE MADUREZ		FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de las pepitas															
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):															
MADUREZ DE LA PULPA:															
MADUREZ DEL HOLLEJO:															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
Subzona: MATANEGRA	16/16-ER	Calzadilla - Los Parrales	Tempranillo												
				CATA DE UVAS											
				CRITERIOS DE MADUREZ		FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de las pepitas															
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):															
MADUREZ DE LA PULPA:															
MADUREZ DEL HOLLEJO:															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	86/16-VS	Usagre - Vereda Jaén	Garnacha Común												
CATA DE UVAS															
CRITERIOS DE MADUREZ				FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
					(1) Muy poco maduro		(2) Poco maduro		(3) Aún sin madurar		(4) Maduro				
Madurez visual y táctil de la baya															
Madurez tecnológica y aromática de la															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
Madurez visual y táctil de la baya															
Madurez tecnológica y aromática de la															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
Madurez visual y táctil de la baya															
Madurez tecnológica y aromática de la															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
Madurez visual y táctil de la baya															
Madurez tecnológica y aromática de la															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):															
MADUREZ DE LA PULPA:															
MADUREZ DEL HOLLEJO:															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
Subzona: CAÑAMERO	109/19-ER	Cañamero - Coronito	Garnacha Común												
				CATA DE UVAS											
				CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
											(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de las pepitas															
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):															
MADUREZ DE LA PULPA:															
MADUREZ DEL HOLLEJO:															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 9-8-2021 al 12-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: CAÑAMERO	80/13-ER	Alía - El Carabal	Cabernet Sauvignon													
				CATA DE UVAS												
				CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO		NIVELES DE MADUREZ				
												(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):												
				MADUREZ DE LA PULPA:												
MADUREZ DEL HOLLEJO:																

VS: Viñedo en vaso y seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego

