

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

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

La semana ha estado marcada por los daños provocados por las elevadísimas temperaturas registradas durante el final de la semana pasada y el pasado fin de semana, que ha provocado una parada brusca de la maduración y las uvas se han visto sometidas a un fuerte estrés hídrico y muy bajas humedades relativas. El aspecto general de los viñedos ha cambiado bruscamente, de una vegetación verde y con buen aspecto a una vegetación de color verde menos intenso y hojas basales amarillas y secas. La vendimia se ha acelerado y aparecen muchos viñedos de uvas tintas vendimiados.

Hay algunas variedades que no han soportado las cálidas condiciones a las que se han visto sometidas, como es el caso de la variedad Bobal. Sin embargo, las uvas de la variedad Mazuelo han aguantado bastante bien las desfavorables condiciones, manteniendo unos buenos niveles de acidez total y bajos valores de pH, y mejorando los valores de madurez fenólica.

Las tórridas temperaturas antes mencionadas han provocado pérdidas de peso muy acusadas y aumento de los azúcares por deshidratación brusca de las bayas. También se han producido pérdidas de color, tanto de antocianos fácilmente extraíbles como de la intensidad de color, y en aquellos casos en que ha aumentado ha sido por concentración y no por acumulación.

En las catas de uvas, las bayas muestran la pulpa pegada a las pepitas, síntoma evidente del estrés hídrico soportado, y consistencia blanda. Hollejos sin aromas herbáceos y pepitas marrones con aromas tostados.

Las uvas de variedades blancas autóctonas (Pardina y Cayetana Blanca) presentan baja acidez total y elevados valores de pH, y bajos valores de ácido málico. La cata de estas uvas da como resultado uvas con poca madurez.

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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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			
19-8-2021	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	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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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						
17-8-2021	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	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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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	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			
17-8-2021	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			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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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			
18-8-2021	158,5	15,13	4,2	3,99	2,1	3170	39,8	323	7,804			
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						18-8-2021						
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												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Viñedo con acusado estés hídrico, con las bayas blandas. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa poco ácida, muy dulce, parte pegada a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas de color marrón oscuro, muy crujientes y con sabor tostado. Peso racimos = 280 g. PARA VENDIMIAR.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura 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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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			
19-8-2021	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	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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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
			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			
17-8-2021	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			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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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			
18-8-2021	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	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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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			
18-8-2021	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	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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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
			19-8-2021	271,6	12,14	4,3	3,70	1,7	2100			
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	19-8-2021											
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 pajizo uniforme, difícil separación del pedicelo y bayas de consistencia dura. Pulpa poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente y con aroma neutro. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma tostado. Peso racimos = 503 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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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			
17-8-2021	96,3	17,17	6,5	3,39	1,4	1650	64,9	606	22,940			
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	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	17-8-2021							
				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								
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación afectada por las altas temperaturas. Uvas arrugándose. Bayas de color negro azulado, fácil separación del pedicelo, pincel de color tinto y bayas de consistencia blanda. Pulpa con acidez media, muy dulce y desde afrutada hasta afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, desde ligeramente herbáceo hasta neutro y sin astringencia. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 158 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro 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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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				
			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	1-ER	Almendrалеjo – Las Carboneras	Tempranillo	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			
				18-8-2021	157,9	16,72	4,7	3,98	2,2	3010	57,4	568	14,974			
				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	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	18-8-2021								
							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													
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado general. Muchas plantas afectadas de melazo. Bayas de color negro azulado uniforme, desde fácil hasta muy fácil separación del pedicelo pincel tinto y bayas blandas. Pulpa muy poco ácida, muy dulce, con afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo de trituración muy fácil, con aroma neutro y sin astringencia. Pepitas de color marrón oscuro, muy crujientes y con gusto tostado. Peso racimos = 287 g.</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 seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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			
19-8-2021	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			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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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			
18-8-2021	130,2	14,94	6,2	3,29	1,5	1490	36,0	325	11,838			
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	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	18-8-2021											
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												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Algunas plantas con las hojas basales amarillas debido al estrés hídrico. Maduración muy heterogénea. Consideramos ANOMALIA en la madurez tecnológica y aromática de la pulpa porque debido al estrés hídrico la pulpa está adherida a las pepitas y con aromas a fruta en aguardiente. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel tinto. Pulpa desde ácida hasta muy poco ácida, desde poco dulce hasta muy dulce, con aroma desde neutro hasta de frutas en aguardiente. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas de color marrón oscuro, muy crujientes y con gusto tostado. Peso racimos = 232 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: ANOMALIA. MADUREZ DEL HOLLEJO: 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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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
19-8-2021	130,2	14,94	6,7	3,35	1,6	1820	40,6	428	15,909			
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						19-8-2021						
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 bastante buen estado. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel tinto. Pulpa con buen equilibrio dulzor – acidez, no pegada ni al hollejo ni a las pepitas y con afrutado intenso. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas de color marrón oscuro, muy crujientes y con aroma tostado. Peso racimos = 305 g. PARA VENDIMIAR.</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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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
			12-8-2021	196,3	15,21	4,4	3,91	2,3	3340	54,5	560	12,556
19-8-2021	175,6	17,17	4,4	4,01	2,1	3520	49,7	445	10,861			
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						19-8-2021						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										ANOMALIA		
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): Plantas con las hojas basales amarillas debido al estrés hídrico. Consideramos ANOMALIA en la madurez tecnológica y aromática de la pulpa porque debido al estrés hídrico la pulpa está adherida a las pepitas y con aromas a fruta en aguardiente. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y las bayas tienen consistencia blanda. Pulpa desde poco ácida hasta muy poco ácida y con afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta marrón oscuro, crujientes y con aroma tostado. Peso racimos = 252 g. MADUREZ DE LA PULPA: ANOMALIA. MADUREZ DEL HOLLEJO: 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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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
			17-8-2021	328,0	12,30	4,1	3,74	1,5	1980			
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	30/20-ER	Santa Marta - Giles	Pardina	Madurez visual y táctil de la baya	17-8-2021							
				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): Bayas desde color amarillo - verdoso hasta amarillo pajizo, difícil separación del pedicelo y bayas de consistencia dura. Pulpa poco ácida, dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente y con aroma neutro. Pepitas desde color amarillo hasta marrones sin trazas de verde, duras y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso racimos = 742 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy 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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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
			18-8-2021	285,3	11,20	4,0	3,77	2,3	2230			
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		18-8-2021										
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												
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 desde color amarillo - verdoso hasta amarillo pajizo, difícil separación del pedicelo y de consistencia dura. Pulpa poco ácida, poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso racimos = 803 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy 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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

Subzona: RIBERA BAJA	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	
					19-8-2021	240,3	13,27	4,2	3,64	1,3	1800			
				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					
	46/17-ES	Villafranca - Tamujo	Cayetana Blanca	Madurez visual y táctil de la baya	19-8-2021									
				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): Bayas desde amarillo – verdoso hasta amarillo pajizo, difícil separación del pedicelo. Pulpa poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo bastante consistente y con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde poco crujientes hasta crujientes y desde con gusto ligeramente amargo hasta aroma tostado. Peso racimos = 462 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

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							
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												
<p>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.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy 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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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			
17-8-2021	187,1	15,17	4,5	3,93	2,7	3020	57,8	505	13,365			
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						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						17-8-2021						
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												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Hojas basales amarillas. Presencia de mosquito verde, sin daños. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa poco ácida, muy dulce y con aroma desde afrutado hasta afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con gusto neutro. Peso racimos = 308 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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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
			17-8-2021	308,5	11,43	4,6	3,66	2,2	1850			
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	70/21-VR	Badajoz - Monjías de Montero	Cayetana Blanca	Madurez visual y táctil de la baya	17-8-2021							
				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): Bayas desde color amarillo - verdoso hasta amarillo pajizo, difícil separación del pedicelo y consistencia dura. Pulpa poco ácida, poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo desde duro hasta bastante consistente y con aroma neutro. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma tostado. Peso racimos = 808 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy 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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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			
17-8-2021	VENDIMIADO											
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: 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								
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

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	
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					
	88/20-VS	Puebla Sancho Pérez - La Hermosa	Eva	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 seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco 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	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

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

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			
	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

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	T/21-ER	Cañamero - Carrascal Bajo	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 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

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 3 Muestreos del 17-8-2021 al 19-8-2021

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	82/13-ER	Alía - El Carabal	Graciano													
				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