

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

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha realizado durante la primera semana de agosto el primer control de maduración de la vendimia 2022, en las subzonas de Tierra de Barros y Ribera Baja.

Los viñedos presentan desecación de hojas basales por las altas temperaturas registradas durante todo el mes de julio, que han provocado un acusado estrés hídrico en las plantas, pero no se observan daños de quemaduras en los racimos, tan sólo algunas bayas quemadas en algunos racimos más expuestos al sol. Afortunadamente las uvas están resistiendo bastante bien las condiciones tan adversas que están sufriendo.

La desecación de hojas basales, antes mencionada, es más acusada en viñedos con mayor número de racimos ubicados en suelos con menor capacidad de retención de agua.

Las uvas tintas presentan poca acumulación de azúcares, tan sólo algunas uvas muy afectadas por estrés hídrico tienen elevada concentración de azúcares por deshidratación, circunstancia que se ve ratificada por los elevados valores de pH. También presentan poca madurez fenólica con valores bajos de antocianos fácilmente extraíbles (poca extractabilidad del color) y poca intensidad colorante. Las catas muestran pulpas poco dulces, hollejos duros y herbáceos y pepitas verdes o marrones con estrías verdes.

Las uvas blancas muestreadas presentan bajos o muy bajos contenidos de azúcares y elevados valores de acidez total. En la cata presentan una pulpa poco o muy poco dulce y bastante ácida, sin desarrollo aún de aromas afrutados.

Como resumen podemos decir que las elevadas temperaturas han paralizado a las plantas y se ha ralentizado la maduración de las uvas. Es conveniente seguir la evolución de los viñedos en los próximos días y comprobar la respuesta de las uvas a la previsible normalización de las temperaturas.

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 1 Muestreos del 1-8-2022 al 4-8-2022

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
			4-8-2022	109,5	11,3	4,5	3,87	1,6		39,1	229	4,760
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(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	4-8-2022							
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Mucho estrés hídrico. Exceso de producción. Bayas con color desde rojo oscuro – negro uniforme hasta negro azulado uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa desde ácida hasta muy poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y aroma desde neutro hasta afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo desde duro hasta bastante consistente, aroma neutro o ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde poco crujiente y duras hasta crujientes y fácil rotura y gusto desde herbáceo y ligeramente amargo hasta neutro. Peso racimos = 295 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Dese muy 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
			2-8-2022	99,5	8,9	5,9	3,34	0,9				
<b>CATA DE UVAS</b>												
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						2-8-2022						
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Algunas hojas afectadas de mosquito verde. Bayas de color verde, separación del pedicelo muy difícil y consistencia dura. Pulpa muy ácida, muy poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma herbáceo. Hollejo duro y con aroma herbáceo intenso. Pepitas de color verde o amarillo – verde, no son crujientes, muy duras y con gusto muy amargo. Peso racimos = 320 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

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
			1-8-2022	120,5	13,1	5,3	3,65	1,0	2270	43,9	263	6,863
<b>CATA DE UVAS</b>												
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	1-8-2022							
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Deseccación de hojas basales por estrés hídrico. Síntomas de oidio en sarmientos. Bayas de consistencia dura, desde color rojo y rosado cerca del pedicelo hasta rojo oscuro - negro, uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado. Pulpa poco ácida, poco dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro, con aroma herbáceo intenso, gusto amargo y muy astringente. Pepitas desde verdes o amarillo - verdes hasta marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y muy amargas. Peso racimos = 370 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.  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

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
			4-8-2022	75,5	9,3	7,9	3,22	0,9				
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Subzona: TIERRA DE BARROS	45/19-ES	Villafranca - Crucita	Macabeo	Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2022							
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Mucho estrés hídrico y exceso de producción. Bayas de color verde, muy difícil separación del pedicelo y consistencia dura. Pulpa muy ácida, muy poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma herbáceo. Hollejo duro y con aroma herbáceo intenso. Pepitas de color verde o amarillo verdes, no son crujientes y son muy duras y con gusto muy amargo. Peso racimos = 260 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

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				
			2-8-2022	127,4	10,5	4,4	3,83	1,8		36,7	162	4,446				
<b>CATA DE UVAS</b>																
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>									
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro						
Subzona: TIERRA DE BARROS	57/21-ER	Aceuchal - Montijana	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya	2-8-2022											
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Muchas hojas secas por estrés hídrico. Bayas de color rojo y rosado cerca del pedicelo, fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia desde dura hasta con cierta dureza. Pulpa poco ácida, poco dulce, desde pegada al hollejo y a las pepitas hasta parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas de color verde o amarillo – verdes hasta marrones con estrias verdes, muy duras, poco crujientes y desde muy amargas hasta herbáceo y ligeramente amargas. Peso racimos = 380 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar.</p> <p>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
			4-8-2022	140,7	11,4	4,7	3,90	2,2		44,1	231	4,934
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						4-8-2022						
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Hojas basales secas, pero uva con buen aspecto. Bayas de color rojo oscuro – negro uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel poco coloreado y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, poco dulce, poca pulpa pegada al hollejo y a las pepitas y aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras, con aroma herbáceo y gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 253 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>												

Subzona:  
TIERRA  
DE  
BARROS

17-ER

Ribera del Fresno –  
Bermejón Grande

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



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
			2-8-2022	152,7	13,8	4,2	3,95	1,6		47,1	279	7,511
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Subzona: TIERRA DE BARROS	1/20-VS	Villalba de los Barros - Monjita	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya	2-8-2022							
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Hojas basales secas por estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia desde cierta dureza hasta elástica. Pulpa poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y aroma afrutado muy poco intenso. Hollejo duro, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y duras y con aroma herbáceo y gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 453 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

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
			3-8-2022	65,4	10,2	4,7	3,78	1,5		50,1	363	12,892
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						3-8-2022			<b>ANOMALIA</b>			
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo								<b>ANOMALIA</b>				
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Muchísimo estrés hídrico. Racimos muy pequeños, bayas muy pequeñas. Uvas muy desequilibradas. Bayas de color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel poco coloreado. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo con buena fragilidad, con aroma herbáceo intenso y sin astringencia. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y muy amargas. Peso racimos = 59 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta maduro (ANOMALIA)</p>												

Subzona:  
TIERRA  
DE  
BARROS

19-ER

Alange - Palacio  
Quemado

Garnacha  
Tintorera

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: TIERRA DE BARROS	118/21-ER	Alange – Palacio Quemado	Garnacha Común													
				<b>CATA DE UVAS</b>												
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
											(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																
<b><u>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</u></b>																
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
			3-8-2022	124,9	12,3	4,9	3,81	1,6		46,2	286	6,909
<b>CATA DE UVAS</b>												
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	3-8-2022											
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Algunas plantas con hojas basales secas por estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia elástica. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y aroma afrutado. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrias verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso racimos = 410 g.  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				
Subzona: TIERRA DE BARROS	11/14-VS	Almendrалеjo - Zorrera	Pardina													
				<b>CATA DE UVAS</b>												
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
											(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																
<b><u>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</u></b>																
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: TIERRA DE BARROS	15-ER	Mérida - Pozanco	Graciano													
				<b>CATA DE UVAS</b>												
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
											(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																
<b><u>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</u></b>																
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
			3-8-2022	112,7	11,1	5,3	3,77	1,8		49,7	307	7,206
<b>CATA DE UVAS</b>												
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	3-8-2022											
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bastantes hojas secas por estrés hídrico. Bayas de color rojo oscuro – negro, uniforme; fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones con estrias verdes, desde nada crujientes y muy duras hasta poco crujientes y duras, herbáceas y ligeramente amargas. Peso racimos = 336 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.  MADUREZ DEL HOLLEJO: 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

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
			4-8-2022	112,8	9,9	7,1	3,36	1,1		39,4	207	5,824
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Subzona: TIERRA DE BARROS	63/22-ES	Ribera del Fresno - Valdelespino	Bobal	Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2022							
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Algunas hojas secas por estrés hídrico. Bayas con color desde rosado y verdoso cerca del pedicelo hasta rojo y rosado cerca del pedicelo, separación del pedicelo desde muy difícil hasta difícil, pincel verde y consistencia dura. Pulpa muy ácida, muy poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma herbáceo. Hollejo desde duro hasta bastante consistente, con aroma ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas de color verde o amarillo verde, no son crujientes y con gusto amargo. Peso racimos = 403 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy 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
			3-8-2022	88,6	10,3	7,8	3,18	1,5		28,5	177	6,421
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Subzona: TIERRA DE BARROS	112/20-VS	Almendralejo - Jareño	Mazuelo	Madurez visual y táctil de la baya	3-8-2022							
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Hojas basales e interiores secas por estrés hídrico. Oídio. Bayas de color rojo oscuro – negro, uniforme; fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa muy ácida, muy poco dulce, poca pulpa pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo desde duro hasta bastante consistente, con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras, herbáceas y ligeramente amargas. Peso racimos = 215 g.  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 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
			1-8-2022	115,9	11,7	5,7	3,45	0,9	1800			
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(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	1-8-2022							
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Buen aspecto general del viñedo, vegetación en muy buen estado. Bayas de consistencia dura, color desde verde hasta amarillo – verdoso, muy difícil separación del pedicelo. Pulpa ácida, desde poco dulce hasta dulce (buen equilibrio dulzor – acidez), parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo duro y con aroma herbáceo intenso. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, dura y muy amargas. Peso racimos = 311 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. 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

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
			1-8-2022	124,0	11,2	6,0	3,63	2,4	2540	51,5	295	7,700
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						1-8-2022						
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Algunas hojas quemadas por el sol. Bayas con cierta dureza, de color rojo y rosado cerca del pedicelo, difícil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro (con poca gustosidad). Hollejo duro, con aroma herbáceo intenso y muy astringente. Pepitas verdes o amarillo – verdes, no son crujientes, muy duras y muy amargas. Peso racimos = 281 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.</p>												

Subzona:  
RIBERA  
BAJA

23-ER

Badajoz – El  
Cahoso

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

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: RIBERA BAJA	70/21-VR	Badajoz – Monjías de Montero	Cayetana Blanca												
				<b>CATA DE UVAS</b>											
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>					<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
										(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															
<b><u>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</u></b>															
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: RIBERA BAJA	119/21-ER	Badajoz – El Cahoso	Pardina												
				<b>CATA DE UVAS</b>											
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>					<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
										(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															
<b><u>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</u></b>															
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	88/20-VS	Puebla Sancho Pérez - La Hermosa	Eva											
<b>CATA DE UVAS</b>															
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>					<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>									
						(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															
<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>															
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	6-ER	Puebla Sancho Pérez – Casa las Vacas	Cabernet Sauvignon															
				<b>CATA DE UVAS</b>														
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>							
											(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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b></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

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												
				<b>CATA DE UVAS</b>											
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>				
											(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															
<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>															
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															
				<b>CATA DE UVAS</b>														
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>							
											(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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b></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

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	86/16-VS	Usagre – Vereda de Jaén	Garnacha Común															
				<b>CATA DE UVAS</b>														
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>							
											(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																		
<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>																		
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	82/22-ES	Los Santos de Maimona - El Bargil	Alarije															
				<b>CATA DE UVAS</b>														
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>							
											(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																		
<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>																		
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	122/22-ER	Cañamero – Carrascal Bajo	Tempranillo															
				<b>CATA DE UVAS</b>														
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>							
											(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																		
<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>																		
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													
				<b>CATA DE UVAS</b>												
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>		<b>NIVELES DE MADUREZ</b>				
												(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																
<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>																
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