

## SEGUNDO CONTROL DE MADURACION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN RIBERA DEL GUADIANA.

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

A pesar de las cálidas condiciones en las que se está desarrollando la maduración, las uvas están aguantando estoicamente. Las previsiones meteorológicas apuntan a una bajada considerable de las temperaturas, que favorecerá un buen final de la maduración de las uvas.

Las uvas tintas presentan pequeños aumentos del peso de 100 bayas, lo que indica la excelente respuesta de las uvas a la normalización de las temperaturas durante esta semana, **no hay pérdida de peso**. Además, la acumulación de azúcares (°Bé) se está produciendo lentamente, incluso en viñedos con acusado estrés hídrico. En cambio, si que se observan muy elevados valores de pH como consecuencia del desequilibrio vegetativo – productivo, acrecentado por la pérdida de hojas basales de las plantas. La madurez fenólica apenas presenta evolución, con valores muy similares a los de la semana pasada tanto del índice de polifenoles totales, antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color, con la excepción del viñedo de la variedad Mazuelo. Las catas también ponen de manifiesto la lenta evolución de la maduración, con las pulpas dulces y aún poco dulces de muchas uvas; poco ácidas (nótese los elevados valores de pH antes mencionados). Los hollejos cada vez más frágiles y con menos sabores herbáceos y menor astringencia, lo que indica buena evolución de su maduración. Y las pepitas con una maduración más retrasada, pero cada vez más marrones, sin trazas de verde, y con menor astringencia.

Las uvas blancas presentan mayor disparidad, algunas incluso ya vendimiadas. Unas con aún bajos contenidos de azúcares (°Bé) pero con una bajada considerable de la acidez total. Otras presentan valores de vendimia. En la cata también queda reflejada esta disparidad, con la pulpa poco dulce y sin aromas afrutados en las uvas con menor madurez y con buen equilibrio dulzor – acidez y ligeramente afrutada en las que presentan valores de vendimia.

Resumiendo, la maduración continua con una lenta evolución y las uvas presentan un buen aspecto, a pesar de lo escandaloso que puedan parecer a la vista los viñedos con acusada pérdida de hojas basales.

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

Boletín nº 2 Muestréos del 8-8-2022 al 11-8-2022

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	1846	39,1	229	4,760
11-8-2022	116,8	11,7	4,1	3,95	1,4		36,1	253	5,147			
<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	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	11-8-2022							
				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								
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Mucho estrés hídrico con pérdida de hojas basales, pero la uva está muy entera. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y desde poco astringente hasta sin astringencia. Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta marrón oscuro, crujientes, de fácil rotura, con aroma neutro y desde astringencia débil hasta sin astringencia. Peso racimos = 350 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 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	838			
9-8-2022	103,5	9,8	4,5	3,46	0,5							
<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						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						9-8-2022						
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												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Hojas afectadas de mosquito verde. Bayas desde color amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa ácida, desde muy poco dulce hasta poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma herbáceo y gusto amargo. Hollejo duro y con aroma herbáceo intenso. Pepitas desde marrones con estrias verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 265 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta 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
8-8-2022	119,9	13,5	4,4	4,00	0,8		35,8	212	5,532			
<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						8-8-2022						
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												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Deseccación de hojas basales por estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica e inicio de la difusión del color. Pulpa desde poco ácida hasta muy poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 173 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura.</p> <p>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	75,5	9,3	7,9	3,22	0,9	650			
11-8-2022	<b>VENDIMIADO</b>											
<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> 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

Subzona: TIERRA DE BARROS	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	1644	36,7	162
				9-8-2022	132,3	11,0	4,3	4,02	1,6		35,6	202	4,147
				<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	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	9-8-2022								
				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									
				<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Muchas hojas secas por estrés hídrico. Bayas de color rojo oscuro – negro, uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes, duras, y con aroma neutro o tostado. Peso racimos = 230 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde 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	2227	44,1	231	4,934
11-8-2022	145,7	11,9	4,1	4,04	2,0		39,0	263	5,297			
<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						11-8-2022						
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												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Buena evolución de la maduración. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, dulce (buen equilibrio dulzor - acidez), poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde poco crujientes hasta crujientes y con aroma neutro o tostado. Peso racimos = 318 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar.</p> <p>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	2102	47,1	279	7,511
8-8-2022	156,3	14,1	4,5	4,13	1,5		59,1	341	8,543			
<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	8-8-2022											
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												
<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 desde coloreado hasta tinto y consistencia desde elástica hasta blanda. Pulpa muy poco ácida, desde dulce hasta muy dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado intenso, notas de confitura. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro, sabor amargo y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso racimos = 280 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura.</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
			3-8-2022	65,4	10,2	4,7	3,78	1,5	1325	50,1	363	12,892
10-8-2022	69,8	11,0	4,6	3,76	1,3		51,2	450	14,859			
<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						10-8-2022						
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												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Muchísimo estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta marrón oscuro, desde crujientes y de fácil rotura hasta muy crujientes y frágiles; con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro y astringencia media. Peso racimos = 80,8 g.  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

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
			10-8-2022	99,5	11,4	4,5	3,61	0,6		26,1	74	3,395
<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	118/21-ER	Alange - Palacio Quemado	Garnacha Común	Madurez visual y táctil de la baya	10-8-2022							
				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> Bayas de color rojo y rosado cerca del pedicelo, fácil separación del pedicelo, pincel desde verde hasta poco coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 149 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: 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
			3-8-2022	124,9	12,3	4,9	3,81	1,6	1914	46,2	286	6,909
10-8-2022	127,9	12,4	4,2	3,89	1,3		36,3	243	5,469			
<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	10-8-2022											
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												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Lenta evolución de la maduración. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia desde elástica hasta blanda. Pulpa poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde afrutado intenso hasta notas de confitura. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 350 g.  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

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	1799	49,7	307	7,206
9-8-2022	120,7	11,4	4,4	4,08	1,6		43,4	315	6,621			
<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	9-8-2022											
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												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bastantes hojas secas por estrés hídrico. Bayas desde color rojo oscuro – negro, uniforme hasta negro azulado, uniforme; desde difícil hasta fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta tinto y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, duras y con aroma neutro. Peso racimos = 365 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
			4-8-2022	112,8	9,9	7,1	3,36	1,1	980	39,4	207	5,824
10-8-2022	117,4	10,4	5,8	3,44	0,9		31,6	250	6,043			
<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						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						10-8-2022						
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												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Algunos racimos arrugándose. Bayas desde color rojo oscuro – negro, uniforme hasta negro azulado, uniforme; difícil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro, con aroma desde herbáceo intenso hasta ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y muy amargas. Peso racimos = 298 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

Subzona:  
TIERRA  
DE  
BARROS

63/22-ES

Ribera del Fresno -  
Valdelespino

Bobal

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	844	28,5	177	6,421
9-8-2022	90,4	11,7	6,7	3,36	1,0		35,3	320	10,746			
<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						9-8-2022						
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												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Mucho estrés hídrico. Bayas desde color rojo y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia desde elástica hasta blanda. Pulpa poco ácida, poco dulce, poca pulpa queda 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 y ligeramente amargas. Peso racimos = 240 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
			11-8-2022	75,8	11,5	5,1	3,58	1,6		46,0	121	3,244
<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	47/20-ER	Villafranca – Las Guaridas	Cabernet Sauvignon	Madurez visual y táctil de la baya	11-8-2022							
				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 buen estado. Bayas desde color rosado y verdoso cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel poco coloreado y consistencia desde cierta dureza hasta elástica. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas verdes o amarillo – verdes, no son crujientes, muy duras y con gusto muy amargo. Peso racimos = 100 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Poco 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

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			
8-8-2022	120,3	12,4	4,3	3,80	0,5							
<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						8-8-2022						
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												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas desde color amarillo – verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo pajizo uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, con buen equilibrio dulzor – acidez, desde parte pegada al hollejo y a las pepitas hasta poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad y con aroma neutro o ligeramente afrutado. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro y astringencia media ó débil. Peso racimos = 400 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde 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
			1-8-2022	124,0	11,2	6,0	3,63	2,4	2540	51,5	295	7,700
8-8-2022	133,9	11,4	4,8	3,92	1,8		44,6	283	6,360			
<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	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	8-8-2022											
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												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y desde muy amargas hasta ligeramente amargas. Peso racimos = 328 g.</p> <p>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	
													<b>CATA DE UVAS</b>
						FECHA DE MUESTREO	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>						
							(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	<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>									
				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									
				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



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		
				<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														
				<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	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																		
<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	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