

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

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

La pasada semana se han registrado suaves temperaturas máximas diurnas y unas frescas temperaturas nocturnas que han dado un respiro a los viñedos y han permitido la reactivación de la maduración.

Las uvas tintas siguen mostrando pequeños aumentos del peso de 100 bayas, lo que indica que **aún no hay pérdida de peso**. La acumulación de azúcares (°Bé) se está produciendo muy lentamente, incluso en algunos viñedos con mucho estrés hídrico, este proceso está bloqueado, es decir, no hay aumento del °Bé. En cambio, sí que continúa disminuyendo la acidez total, con la consiguiente subida de los valores de pH, excepto las uvas de las variedades Graciano y Mazuelo, con buenos valores de acidez total y bajos pH.

La madurez fenólica presenta también una lenta evolución con leves aumentos del índice de polifenoles totales, antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color, destacando las uvas de Graciano y Mazuelo con elevados valores de madurez fenólica.

Las catas muestran la lenta evolución de la maduración, así como la acusada heterogeneidad de la maduración de las uvas sometidas a estrés hídrico. Las pulpas, en general, presentan poco dulzor y muy poca acidez, excepto las variedades Graciano y Mazuelo con notable acidez. Los hollejos muestran buena fragilidad, cada vez menos aromas herbáceos y con poca astringencia, que indican la adecuada evolución de su maduración. Y las pepitas con una maduración más heterogénea, presentan coloración cada vez más marrón, con menos sabores amargos y menor astringencia.

Como resumen, cabe destacar que la lenta evolución de la maduración de la pulpa, está permitiendo que disminuya el habitual desfase entre la madurez de la pulpa y, la del hollejo y las pepitas, lo que posibilitará la vendimia de uvas con una maduración más completa.

El boletín de los resultados publicado por la Denominación de Origen Ribera del Guadiana, que incluye además la cata de uvas, especifica el término municipal y el paraje en que ha sido tomada cada una de las

muestras, dato que sumado al de variedad, sistema de conducción (vaso o espaldera) y sistema de cultivo (secano o riego) del viñedo "testigo" permite al viticultor establecer una comparación con sus propios viñedos en función de su localización y características.

Boletín nº 3 Muestreos del 17-8-2022 al 18-8-2022

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	2060	36,1	253	5,147			
18-8-2022	<b>VENDIMIADO</b>											
<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			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	1070						
17-8-2022	<b>VENDIMIADO</b>											
<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						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

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			
	43/16-VS	Corte de Peleas – Las Pañoletas	Tempranillo	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	1700	35,8	212	5,532				
17-8-2022				<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				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

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		
	45/19-ES	Villafranca - Crucita	Macabeo	4-8-2022	75,5	9,3	7,9	3,22	0,9	650					
11-8-2022				VENDIMIADO											
CATA DE UVAS															
				FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
CRITERIOS DE MADUREZ					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
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	1644	36,7	162	4,446
9-8-2022	132,3	11,0	4,3	4,02	1,6	1990	35,6	202	4,147			
17-8-2022	137,7	11,0	3,9	3,94	1,4	2660	34,1	230	4,965			
<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	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	17-8-2022											
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												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Poca evolución de la maduración. Bayas desde color rojo oscuro – negro uniforme hasta negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, poco dulce, desde parte pegada al hollejo y a las pepitas hasta poca pulpa pegada al hollejo y a las pepitas y aroma neutro (uva sin gustosidad). Hollejo con buena fragilidad, desde ligeramente herbáceo hasta neutro, desde astringente hasta poco astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 305 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	2580	39,0	263	5,297			
18-8-2022	151,4	12,3	3,7	4,09	1,9	3360	40,7	303	6,056			
<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	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	18-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa				<b>ANOMALIA</b>								
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de 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> Maduración muy heterogénea. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta tinto, y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y aroma desde neutro hasta notas de confitura (uvas pasas). Hollejo desde bastante consistente hasta buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde verde o amarillo – verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde poco crujientes y duras hasta crujientes y de fácil rotura; y con gusto desde muy amargo hasta neutro. Peso racimos = 287 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco maduro hasta maduro (ANOMALIA).</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	2550	59,1	341	8,543			
17-8-2022	<b>VENDIMIADO</b>											
<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.  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

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		
	19-ER	Alange - Palacio Quemado	Garnacha Tintorera	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	1710	51,2	450	14,859		
				18-8-2022	75,6	11,4	3,9	3,91	1,4	2690	54,8	589	19,115		
<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				18-8-2022							<b>ANOMALIA</b>				
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de 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 tinto y consistencia desde elástica hasta blanda. Pulpa muy poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo de trituración muy fácil, con aroma neutro y sin astringencia. Pepitas de color marrón oscuro, muy crujientes y frágiles y con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro. Peso racimos = 95 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. (ANOMALIA)  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
			10-8-2022	99,5	11,4	4,5	3,61	0,6	1310	26,1	74	3,395
18-8-2022	96,4	12,7	3,8	3,68	0,5	1870	28,3	129	4,745			
<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	18-8-2022							
				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 rojo y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde verde hasta poco coloreado y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma ligeramente herbáceo y sin astringencia. Pepitas desde marrones con estrias verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes y de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 303 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta maduro.</p>												

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

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	1950	36,3	243	5,469			
18-8-2022	137,0	12,4	2,9	3,92	1,3	2780	37,0	304	6,514			
<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	18-8-2022											
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												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto 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, con aroma ligeramente herbáceo y desde astringente hasta poco astringente. Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta marrón oscuro, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro o tostado. Peso racimos = 347 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				
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
			17-8-2022	72,9	13,9	6,5	3,27	0,7	1630	54,6	420	14,704
<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						17-8-2022						
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 negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia desde elástica hasta blanda. Pulpa ácida, poco dulce, desde parte pegada al hollejo y a las pepitas hasta poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde neutro hasta afrutado intenso, notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde verdes o amarillo - verdes, hasta marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 133 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.</p> <p>MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

Subzona:  
TIERRA  
DE  
BARROS

15-ER

Mérida - Pozanco

Graciano

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	2180	43,4	315	6,621			
18-8-2022	131,2	12,1	3,9	3,95	1,5	2670	38,0	348	7,315			
<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	18-8-2022											
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												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia elástica, inicio de la difusión del color en la pulpa. Pulpa poco ácida, dulce (buen equilibrio dulzor - acidez), poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 368 g.  MADUREZ DE LA PULPA: 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	1200	31,6	250	6,043			
18-8-2022	<b>VENDIMIADO</b>											
<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>												

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		
	112/20-VS	Almendralejo - Jareño	Mazuelo	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	1020	35,3	320	10,746		
				18-8-2022	87,8	12,8	5,7	3,44	0,8	1790	38,0	389	12,501		
<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											
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				18-8-2022											
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															
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Uvas arrugándose. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia blanda con inicio de la difusión del color. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado intenso, notas de confitura (uvas sobremaduras). Hollejo duro (debido al acusado estrés hídrico), con aroma neutro y poco astringente. Pepitas de color marrón oscuro, muy crujientes y frágiles y con aroma neutro. Peso racimos = 268 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura.</p> <p>MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta aún sin madurar. (ANOMALIA)</p>															

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

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	1270	46,0	121	3,244
18-8-2022	80,1	11,9	4,2	3,69	1,3	2050	34,2	143	3,027			
<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	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	18-8-2022							
				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 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 estrías verdes, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 143 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
			17-8-2022	69,1	14,2	6,2	3,28	0,6	1700	51,7	351	12,785
<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						17-8-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Maduración muy heterogénea. Bayas de color negro azulado uniforme, separación del pedicelo desde difícil hasta fácil, pincel tinto y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa ácida, poco dulce, desde parte pegada al hollejo hasta poca pulpa pegada a las pepitas y aroma herbáceo. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro y poco astringente. Pepitas desde verde o amarillo - verdes hasta marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y aroma herbáceo y gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 133 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

Subzona: RIBERA BAJA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	116/20-ER	Badajoz – Monjías Valle Lobón	Macabeo	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	1370						
17-8-2022				<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				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

Subzona: RIBERA BAJA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	23-ER	Badajoz – El Cahoso	Tempranillo	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	2070	44,6	283	6,360		
				17-8-2022	145,3	11,7	3,9	3,90	1,7	2670	39,1	328	7,142		
<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				17-8-2022											
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															
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada a las pepitas y con aroma neutro (uvas sin gustosidad). Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma ligeramente herbáceo y desde astringente hasta poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 387 g.</p> <p>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			
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																		
<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	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