

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

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha realizado durante los últimos días de agosto y el primero de septiembre el quinto control de maduración de la vendimia 2022, en las subzonas de Tierra de Barros, Ribera Baja, Matanegra y Cañamero.

Lo más reseñable de las uvas tintas en las subzonas de Tierra de Barros y Ribera Baja es que en algunos viñedos se aprecia la disminución del peso de 100 bayas y en todos se observa una bajada de los parámetros correspondientes a la madurez fenólica. En la cata estas uvas muestran muy poca evolución.

Los primeros resultados de los muestreos realizados a las variedades autóctonas, Pardina y Cayetana Blanca, muestran poca acumulación de azúcares (°Bé), baja y muy baja acidez total y elevados valores de pH. En la cata estas uvas no presentan frutuosidad, tienen hollejos duros y herbáceos.

Las uvas tintas de la subzona de Matanegra presentan gran disparidad en la maduración, con poca evolución en la acumulación de azúcares e incluso leves descensos, probablemente debido al frescor de las temperaturas. La madurez fenólica también muestra poca evolución e incluso leves descensos del índice de polifenoles totales, antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color, lo que indica cierto bloqueo de la maduración. En las catas las pulpas están poco dulces y con poca frutuosidad, hollejos desde bastante consistentes hasta con buena fragilidad y pepitas aún ligeramente amargas.

Las uvas blancas aún tienen baja acumulación de azúcares (°Bé), muy baja acidez total y elevadísimo pH. La cata presenta una maduración muy heterogénea.

Las uvas tintas en la subzona de Cañamero presentan en algunos casos bajadas del peso de 100 bayas, lenta acumulación de azúcares, excepto la Garnacha Común; muy baja acidez total y elevado pH el Tempranillo, no así la Garnacha Común y el Cabernet Sauvignon con buenos niveles de acidez total y bajos valores de pH. La madurez fenólica muestra bajadas del índice de polifenoles totales, antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color. Las catas indican pulpas afrutadas, hollejos frágiles y pepitas marrones con aroma neutro o tostado en Tempranillo; en cambio, Garnacha Común y Cabernet

Sauvignon tienen menor madurez, con pulpas sin afrutado, hollejos bastante consistentes y pepitas ligeramente amargas.

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 5 Muestréos del 29-8-2022 al 1-9-2022

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	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ			FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
				(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
Madurez visual y táctil de la baya			4-8-2022									
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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>												

Subzona:
TIERRA
DE
BARROS

24/20-VS

Villafranca – Las
Machadas

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	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	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						2-8-2022						
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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	1700	35,8	212	5,532			
17-8-2022	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. 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	VENDIMIADO									
			CATA DE UVAS										
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
Subzona: TIERRA DE BARROS	45/19-ES	Villafranca - Crucita	Macabeo	Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya									
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya									
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya									
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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			
22-8-2022	120,8	11,3	4,4	4,04	1,4	2930	39,5	255	5,291			
30-8-2022	131,1	11,8	3,5	4,05	1,3	2553	33,0	200	4,269			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						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						22-8-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						30-8-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bloqueo de la maduración. Bayas desde color rojo - negro uniforme hasta negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia desde elástica hasta blanda. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, desde poco crujientes, duras hasta crujientes, de fácil rotura y ligeramente amargas. Peso racimos = 475 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

Subzona:
TIERRA
DE
BARROS

57/21-ER

Aceuchal -
Montijana

Tempranillo

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

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			
23-8-2022	143,4	12,6	3,9	4,19	1,9	3420	45,4	316	6,891			
30-8-2022	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2022											
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				ANOMALIA								
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	23-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica y blanda. Pulpa poco ácida, dulce, 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 con buena fragilidad, aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta marrón oscuro, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro o tostado. Peso racimos = 430 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco maduro hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

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

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	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	2-8-2022											
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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	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			
23-8-2022	76,5	12,5	4,5	4,09	1,5	3010	79,8	771	21,859			
30-8-2022	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	3-8-2022			ANOMALIA								
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo			ANOMALIA									
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			ANOMALIA								
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	23-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas				ANOMALIA								
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Maduración muy heterogénea. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa desde poco ácida hasta muy poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde neutro hasta notas de confitura (compota). Hollejo desde buena fragilidad hasta trituración muy fácil, con aroma neutro y sin astringencia. Pepitas de color marrón oscuro, frágiles y ligeramente amargas. Peso racimos = 78 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta maduro.</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	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			
23-8-2022	100,2	13,9	4,2	3,87	0,6	2480	38,9	165	6,194			
30-8-2022	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						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						23-8-2022						
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas desde rojo y rosado cerca del pedicelo hasta rojo oscuro – negro uniforme y negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde verde hasta poco coloreado y consistencia desde cierta dureza hasta elástica, poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde afrutado hasta afrutado intenso notas de confitura (compota). Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y sin astringencia. Pepitas marrones sin trazas de verde, frágiles y con aroma neutro. Peso racimos = 230 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura.</p> <p>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

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
					3-8-2022	124,9	12,3	4,9	3,81	1,6	1914	46,2	286
				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
				23-8-2022	134,2	13,0	4,2	4,06	1,3	3200	44,2	316	7,313
				30-8-2022	VENDIMIADO								
				CATA DE UVAS									
				CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
	120/22-VS	Ribera del Fresno - Retamales	Tempranillo	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	23-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
	<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica e inicio de la difusión del color en la pulpa. Pulpa Poco ácida, dulce, parte 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 marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 420 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

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

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			17-8-2022	72,9	13,9	6,5	3,27	0,7	1630	54,6	420	14,704
22-8-2022	65,1	16,0	7,7	3,31	0,5	1820	71,4	677	25,916			
31-8-2022	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						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						22-8-2022						
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia desde elástica hasta blanda. Pulpa ácida, desde dulce hasta muy dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde afrutado hasta notas de confitura, compota. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y sin astringencia. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde y marrón oscuro, crujientes, de fácil rotura y ligeramente amargas. Peso racimos = 114 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura.</p> <p>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	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			
22-8-2022	127,2	12,2	4,2	4,07	1,5	2920	50,3	408	9,454			
1-9-2022	122,1	12,8	4,0	3,98	1,2		42,3	303	6,928			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						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						22-8-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						1-9-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, separación del pedicelo desde fácil hasta muy fácil, pincel desde poco coloreado hasta tinto y consistencia desde elástica hasta blanda. Pulpa poco ácida, dulce, desde pegada al hollejo y a las pepitas hasta poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y aroma desde afrutado hasta notas de confitura. Hollejo de trituración muy fácil, con aroma neutro y desde astringente hasta poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro y gusto a almendras. Peso racimos = 267 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta maduro.</p>												

Subzona:
TIERRA
DE
BARROS

1-ER

Almendralejo – Las
Carboneras

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
			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	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						4-8-2022						
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura.</p> <p>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				
22-8-2022				79,3	14,0	6,1	3,54	0,7	2030	47,9	461	15,411				
1-9-2022				PASIFICADA												
CATA DE UVAS																
CRITERIOS DE MADUREZ				FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ											
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro								
Madurez visual y táctil de la baya				3-8-2022												
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							ANOMALIA									
Madurez de las pepitas																
Madurez visual y táctil de la baya				22-8-2022												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa																
Madurez aromática del hollejo																
Madurez de las pepitas																
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Uvas arrugándose. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia desde elástica hasta blanda. Pulpa ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta marrón oscuro, crujientes de fácil rotura y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro y con astringencia débil. Peso racimos = 177 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta aún sin madurar.</p>																

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			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			
23-8-2022	82,1	12,9	4,7	3,84	1,3	2390	45,9	179	3,971			
31-8-2022	77,6	13,6	4,2	3,77	1,0	2305	40,2	168	3,699			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						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						23-8-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						31-8-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia elástica. Pulpa ácida, dulce (buen equilibrio dulzor – acidez), parte 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 de color marrón oscuro, muy crujientes, frágiles, con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro o tostado. Peso racimos = 147 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

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	
					17-8-2022	69,1	14,2	6,2	3,28	0,6	1700	51,7	351	12,785
				18-8-2022	VENDIMIADO									
				CATA DE UVAS										
				CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
				Madurez visual y táctil de la baya	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										
				Madurez visual y táctil de la baya										
				Madurez tecnológica y aromática de la										
				Madurez aromática del hollejo										
				Madurez de las pepitas										
				<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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				VENDIMIADO											
CATA DE UVAS															
CRITERIOS DE MADUREZ				FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
					(1) Muy poco maduro		(2) Poco maduro		(3) Aún sin madurar		(4) Maduro				
Madurez visual y táctil de la baya				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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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
					1-8-2022	124,0	11,2	6,0	3,63	2,4	2540	51,5	295
				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
				22-8-2022	124,7	12,4	4,2	4,04	1,6	2800	53,3	438	11,680
				30-8-2022	131,2	12,3	3,8	4,00	1,4	2614	39,8	320	6,930
CATA DE UVAS													
				CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
				Madurez visual y táctil de la baya	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	22-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	30-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta poco coloreado y consistencia blanda. Pulpa poco ácida, dulce, desde poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas hasta no pegada ni al hollejo ni a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro y poco astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 353 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.									

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			30-8-2022	288,7	10,3	3,6	3,80	1,3	1943			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Subzona: RIBERA BAJA	70/21-VR	Badajoz – Monjías de Montero	Cayetana Blanca	Madurez visual y táctil de la baya	30-8-2022							
				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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas desde amarillo – verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo pajizo uniforme y amarillo ámbar uniforme, separación del pedicelo muy difícil y consistencia dura. Pulpa desde poco ácida hasta muy poco ácida, desde muy poco dulce hasta poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro y con aroma ligeramente herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 485 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			30-8-2022	138,9	9,4	4,5	3,72	0,9	1830			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						30-8-2022						
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas desde amarillo – verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo pajizo uniforme y amarillo ámbar uniforme, separación del pedicelo desde muy difícil hasta difícil, consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro y con aroma herbáceo intenso. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso racimos = 297 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: MATANEGRA	88/20-VS	Puebla Sancho Pérez - La Hermosa	Eva													
				CATA DE UVAS												
				CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO		NIVELES DE MADUREZ				
												(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas																
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):																
MADUREZ DE LA PULPA:																
MADUREZ DEL HOLLEJO:																

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			25-8-2022	55,2	11,3	6,8	3,26	0,5	1500	41,4	134	4,362
1-9-2022	57,6	11,5	5,5	3,36	0,4		30,8	129	3,282			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Subzona: MATANEGRA	6-ER	Puebla Sancho Pérez – Casa las Vacas	Cabernet Sauvignon	Madurez visual y táctil de la baya	25-8-2022							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	1-9-2022							
				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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, separación del pedicelo desde difícil hasta fácil, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas, con aroma neutro y gusto amargo. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 105 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
			1-9-2022	92,6	13,5	4,6	3,73	1,2		26,1	219	5,251
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Subzona: MATANEGRA	7-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Syrah	Madurez visual y táctil de la baya	1-9-2022							
				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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, separación del pedicelo desde difícil hasta fácil, pincel poco coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde herbáceo hasta neutro. Hollejo con buena fragilidad, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 205 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y 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
			25-8-2022	106,5	12,6	5,0	3,95	1,6	2910	53,9	449	10,915
1-9-2022	114,5	12,4	3,7	3,99	1,6		43,1	329	7,077			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Subzona: MATANEGRA	16/16-ER	Calzadilla – Los Parrales	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya	25-8-2022							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	1-9-2022							
				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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia elástica. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, dulce, 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 con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura, con aroma neutro y gusto a almendras. Peso racimos = 195 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

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

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
					25-8-2022	102,0	12,7	5,1	3,47	0,4	1970	37,6	108
				1-9-2022	112,0	12,4	4,5	3,50	0,4		32,0	86	3,610
				CATA DE UVAS									
				CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
				Madurez visual y táctil de la baya	25-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	1-9-2022								
				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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas desde rojo y rosado cerca del pedicelo hasta rojo oscuro - negro uniforme y negro azulado uniforme; difícil separación del pedicelo, pincel poco coloreado y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo desde duro hasta bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 465 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.</p> <p>MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>									

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

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
					25-8-2022	115,7	10,3	3,3	3,93	0,3	2390		
				1-9-2022	117,5	10,9	2,6	4,14	0,5				
				CATA DE UVAS									
				CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
				Madurez visual y táctil de la baya	25-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	1-9-2022								
				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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Maduración heterogénea. Bayas desde color verde hasta amarillo – verdoso y verdoso cerca del pedicelo, amarillo pajizo uniforme y amarillo ámbar uniforme; difícil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, desde poco dulce hasta 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 herbáceo hasta afrutado. Hollejo bastante consistente y con aroma neutro. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 243 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar.</p> <p>MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>									

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			24-8-2022	110,6	11,9	4,3	3,77	1,31	2330	63,1	373	10,155
31-8-2022	99,7	12,3	3,5	3,87	1,0	2423	49,7	343	8,505			
CATA DE UVAS												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
Subzona: CAÑAMERO	122/22-ER	Cañamero – Carrascal Bajo	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya	24-8-2022							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	31-8-2022							
				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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel poco coloreado y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro o tostado. Peso racimos = 232 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

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

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
			24-8-2022	106,5	12,4	4,2	3,30	0,2	1670	51,1	123	5,184
31-8-2022	99,1	13,2	5,9	3,32	0,2	1753	47,1	114	5,218			
CATA DE UVAS												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
Subzona: CAÑAMERO	109/19-ER	Cañamero - Coronito	Garnacha Común	Madurez visual y táctil de la baya	24-8-2022							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	31-8-2022							
				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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas desde rojo y rosado cerca del pedicelo hasta rojo - oscuro - negro uniforme y negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde verde hasta poco coloreado y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde herbáceo hasta neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, crujientes, de fácil rotura y ligeramente amargas. Peso racimos = 338 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura. 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			
Subzona:	CSC/22-ER	Cañamero – Carrascal Bajo	Cabernet Sauvignon	24-8-2022	69,9	11,9	7,5	3,14	0,6	1600	79,6	188	6,924		
				31-8-2022	70,6	12,3	6,3	3,28	0,6	1443	64,0	165	5,206		
				CATA DE UVAS											
				CRITERIOS DE MADUREZ			FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
				Madurez visual y táctil de la baya			24-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya			31-8-2022								
				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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel poco coloreado y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo desde duro hasta bastante consistente, con aroma ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y con gusto desde muy amargo hasta ligeramente amargo. Peso racimos = 175 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>															

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