

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

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

Las uvas presentan una gran heterogeneidad en la maduración dependiendo del sistema de cultivo (secano o regadío) y de la carga de producción.

Los viñedos de uvas tintas de la variedad Tempranillo en secano, y con bajas producciones en riego presentan elevados valores de °Bé, baja acidez total y elevado pH, así como elevados valores de IPT, antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color. El resto de uvas tintas de la variedad Tempranillo presentan bajos valores de °Bé, buenos valores de acidez total y de pH y aún bajos valores de IPT, antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color.

Destacar las variedades Graciano y Mazuelo con bajos valores de °Bé, elevadísimos valores de acidez total y muy buenos valores de pH, presentando mayor madurez fenólica la variedad Graciano que la Mazuelo.

Las variedades Garnacha Común, Garnacha Tintorera y Bobal presentan bajos valores de °Bé, buenos valores de acidez total y de pH, con elevados valores de ácido málico; teniendo la Garnacha Común menor madurez fenólica que la Garnacha Tintorera y la Bobal.

En resumen, los viñedos de la variedad Tempranillo en secano, y con bajas producciones en riego muestran cierto adelanto en la maduración; y el resto de viñedos de Tempranillo algo más retrasados. Las variedades con mayor retraso son Graciano y Mazuelo y además con elevadísimos niveles de acidez total. Y con valores intermedios Garnacha Común, Garnacha Tintorera y Bobal.

Los viñedos de uvas blancas, la variedad Moscatel de Grano Menudo muestra elevado °Bé, bajos valores de acidez total y de ácido málico. La variedad Macabeo en secano presenta adecuado °Bé, bajos valores de acidez total, elevado pH y bajos valores de ácido málico. Esta variedad en riego muestra bajos valores de °Bé, elevada acidez total y ácido málico.

Las catas de las uvas muestran bayas de consistencia dura, con buen equilibrio dulzor – acidez de la pulpa y poca frutuosidad, hollejos poco o nada herbáceos y pepitas poco maduras.

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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			3-8-2021	165,4	13,78	4,7	3,61	1,5	2150			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ		FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ									
			(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro						
Madurez visual y táctil de la baya		3-8-2021										
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado general. Algunas bayas quemadas por el sol. Bayas desde color amarillo - verdoso hasta amarillo ámbar, desde difícil a fácil separación del pedicelo y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, desde poco dulce hasta dulce y con afrutado intenso típico de la variedad. Hollejo bastante consistente y con aroma ligeramente afrutado. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes de fácil rotura y gusto tostado. Peso racimos = 187 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	ºBé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			5-8-2021	178,0	13,90	5,0	3,78	2,2	2940	45,6	479	11,162
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						5-8-2021						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Desecación de hojas basales e interiores. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma neutro. Hollejo con buena fragilidad, con aroma desde neutro hasta ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con gusto neutro. Peso racimos = 248 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
			3-8-2021	143,0	12,62	4,3	3,62	1,2	1750							
CATA DE UVAS																
Subzona: TIERRA DE BARROS	10-VS	Santa Marta - Mogeas	Macabeo	CRITERIOS DE MADUREZ		FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ									
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro						
				Madurez visual y táctil de la baya	3-8-2021											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Coloración de las bayas muy heterogénea, desde verde hasta amarillo ámbar, difícil separación del pedicelo. Pulpa poco ácida, desde poco dulce hasta dulce y con afrutado poco intenso. Hollejo duro y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con gusto neutro. Peso racimos = 673 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>												

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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			2-8-2021	170,0	14,72	5,7	3,69	1,9	2550	65,3	558	16,877
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						2-8-2021						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Presencia de mosquito verde, sin daños. Algunos racimos afectados de oídio. Bayas de color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel poco coloreado e inicio de la difusión del color en la pulpa. Pulpa con buen equilibrio dulzor - acidez y con aroma neutro. Hollejo duro, ligeramente herbáceo y desde muy astringente hasta astringente con toques amargos. Pepitas desde verdes o amarillo - verdes hasta marrones con estrías verdes, poco crujientes y con sabor ligeramente amargo. Peso racimos = 247 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>												

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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
			5-8-2021	141,7	12,09	5,2	3,49	1,8	1590							
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	5-8-2021											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado. Bayas de color amarillo – verdoso, separación del pedicelo muy difícil y consistencia de cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente con aroma neutro. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y amargas. Peso racimos = 362 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			3-8-2021	179,5	12,09	4,7	3,84	2,6	2640	38,7	344	6,950
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	3-8-2021											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado general. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel poco coloreado. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde y con gusto amargo. Peso racimos = 695 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	ºBé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			5-8-2021	195,0	13,78	4,8	3,87	2,8	3160	56,2	508	11,982
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	17-ER	Ribera del Fresno – Bermejón Grande	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya	5-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado. Bayas de color negro azulado uniforme, separación del pedicelo desde difícil hasta fácil, pincel desde poco coloreado hasta coloreado. Pulpa con buen equilibrio dulzor – acidez y con aroma frutado. Hollejo bastante consistente, ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 247 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			3-8-2021	173,4	14,72	4,5	3,93	2,2	2810	64,9	550	13,143
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						3-8-2021						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel de color tinto e inicio de la difusión del color en la pulpa. Pulpa con buen equilibrio dulzor - acidez y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro o ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con gusto final amargo. Peso racimos = 208 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2021	168,4	10,76	6,8	3,55	3,3	2400	54,6	611	20,950
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2021											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Viñedo afectado de melazo. Bayas de color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo y pincel de color tinto. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y con gusto amargo. Peso racimos = 237 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco maduro. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2021	189,8	11,81	6,0	3,45	2,4	2190	33,5	147	4,566
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	118/21-ER	Alange - Palacio Quemado	Garnacha Común	Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de 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): Algunas plantas afectadas de melazo. Bayas de coloración muy heterogénea, desde rosado y verdoso cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme; difícil separación del pedicelo, pincel desde verde hasta poco coloreado. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo duro, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas desde verde o amarillo - verdes hasta marrones con estrías verdes, herbáceas y ligeramente amargas. Peso racimos = 277 g.</p> <p>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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

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	
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							
<u>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</u>														
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:														

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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			2-8-2021	125,5	11,31	10,1	3,14	3,7	1830	64,5	381	14,951
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	15-ER	Mérida - Pozanco	Graciano	Madurez visual y táctil de la baya	2-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado general. Bayas desde rojo y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo y pincel desde poco coloreado hasta coloreado. Pulpa muy ácida, muy poco dulce y con aroma herbáceo. Hollejo duro, con aroma herbáceo intenso y astringente. Pepitas desde verdes o amarillo - verdes hasta marrones con estrias verdes y con gusto muy amargo. Peso racimos = 228 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Muy 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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	ºBé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2021	166,4	13,73	5,1	3,79	3,0	2830	59,1	672	17,501
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Subzona: TIERRA DE BARROS	1-ER	Almendralejo – Las Carboneras	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado general. Muchas plantas afectadas de melazo. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa con buen equilibrio dulzor – acidez y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con gusto neutro y astringencia media. Peso racimos = 257 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 seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	ºBé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			5-8-2021	261,7	12,57	6,1	3,56	2,7	2410	49,0	423	11,524
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	5-8-2021											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado. Presencia de mosquito verde sin daños. Bayas de color negro azulado uniforme, separación del pedicelo muy difícil, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia desde dura hasta con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo duro, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas desde verdes o amarillo - verdes hasta marrones con estrías verdes, poco crujientes y con gusto amargo. Peso racimos = 283 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta maduro.</p>												

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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2021	165,0	11,10	10,2	3,07	3,9	2000	32,1	250	8,629
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	107/18-VS	Almendralejo – El Frontón	Mazuelo	Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado. Algunas plantas afectadas de melazo. Bayas de color negro azulado uniforme, separación del pedicelo muy difícil y pincel coloreado. Pulpa muy ácida, muy poco dulce y con aroma desde herbáceo hasta neutro. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, ligeramente herbáceo y desde astringente hasta poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 352 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta 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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			2-8-2021	97,0	11,49	8,3	3,48	3,1	1720			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Subzona: RIBERA BAJA	116/20-ER	Badajoz - Monjías Valle Lobón	Macabeo	Madurez visual y táctil de la baya	2-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								

Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Muchísimo oídio en racimos, algunas bayas rajándose. Plantas afectadas de melazo. Bayas de color verde, de consistencia dura y separación del pedicelo muy difícil. Pulpa muy ácida, muy poco dulce y con aroma herbáceo. Hollejo duro y con aroma herbáceo intenso. Pepitas verdes o amarillo - verdes, muy duras y muy amargas. Peso racimos = 335 g.

MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura.
MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.

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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			2-8-2021	230,0	11,98	6,5	3,57	3,6	2290	64,6	190	9,558
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						2-8-2021			ANOMALIA			
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de 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): Consideramos "ANOMALIA" porque los niveles de madurez señalados no son consecutivos. Bayas de color negro azulado uniforme, separación del pedicelo difícil y pincel poco coloreado. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo duro, con aroma herbáceo intenso y muy astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 395 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.</p>												

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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE						
Subzona: RIBERA BAJA	70/21-VR	Badajoz – Monjías de Montero	Cayetana Blanca															
				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														
				<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

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		
	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															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
Madurez visual y táctil de la baya															
Madurez tecnológica y aromática de la															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
Madurez visual y táctil de la baya															
Madurez tecnológica y aromática de la															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):															
MADUREZ DE LA PULPA:															
MADUREZ DEL HOLLEJO:															

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
Subzona: MATANEGRA	6-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Cabernet Sauvignon												
				CATA DE UVAS											
				CRITERIOS DE MADUREZ			FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de las pepitas															
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:</p>															

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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
Subzona: MATANEGRA	7-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Syrah												
				CATA DE UVAS											
				CRITERIOS DE MADUREZ		FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de las pepitas															
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):															
MADUREZ DE LA PULPA:															
MADUREZ DEL HOLLEJO:															

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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: MATANEGRA	16/16-ER	Calzadilla - Los Parrales	Tempranillo													
				CATA DE UVAS												
				CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO		NIVELES DE MADUREZ				
												(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la																
Madurez aromática del hollejo																
Madurez de las pepitas																
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):																
MADUREZ DE LA PULPA:																
MADUREZ DEL HOLLEJO:																

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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	86/16-VS	Usagre - Vereda Jaén	Garnacha Común												
CATA DE UVAS															
CRITERIOS DE MADUREZ				FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
					(1) Muy poco maduro		(2) Poco maduro		(3) Aún sin madurar		(4) Maduro				
Madurez visual y táctil de la baya															
Madurez tecnológica y aromática de la															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
Madurez visual y táctil de la baya															
Madurez tecnológica y aromática de la															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
Madurez visual y táctil de la baya															
Madurez tecnológica y aromática de la															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
Madurez visual y táctil de la baya															
Madurez tecnológica y aromática de la															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):															
MADUREZ DE LA PULPA:															
MADUREZ DEL HOLLEJO:															

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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE					
Subzona: CAÑAMERO	T/21-ER	Cañamero - Carrascal Bajo	Tempranillo														
				CATA DE UVAS													
				CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ						
											(1) Muy poco maduro		(2) Poco maduro		(3) Aún sin madurar		(4) Maduro
				Madurez visual y táctil de la baya													
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
				Madurez aromática del hollejo													
				Madurez de las pepitas													
				Madurez visual y táctil de la baya													
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
				Madurez aromática del hollejo													
				Madurez de las pepitas													
				Madurez visual y táctil de la baya													
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
				Madurez aromática del hollejo													
				Madurez de las pepitas													
				<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</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: CAÑAMERO	109/19-ER	Cañamero - Coronito	Garnacha Común												
				CATA DE UVAS											
				CRITERIOS DE MADUREZ		FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de las pepitas															
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):															
MADUREZ DE LA PULPA:															
MADUREZ DEL HOLLEJO:															

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

Boletín nº 1 Muestreos del 2-8-2021 al 5-8-2021

Subzona: CAÑAMERO	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		
	80/13-ER	Alía - El Carabal	Cabernet Sauvignon												
CATA DE UVAS															
CRITERIOS DE MADUREZ				FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
					(1) Muy poco maduro		(2) Poco maduro		(3) Aún sin madurar		(4) Maduro				
Madurez visual y táctil de la baya															
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de 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 seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego

