

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

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha realizado durante la segunda semana de agosto el segundo control de maduración de la vendimia 2015, en las subzonas de Tierra de Barros, Ribera Baja y Ribera Alta. Las muestras recogidas por los técnicos entre el 10 y el 13 de agosto muestran una lenta evolución de la maduración. Se ha producido un acusado descenso de la acidez total y de los contenidos de ácido málico en la variedad Tempranillo. Las variedades Syrah y Graciano presentan más acidez total debido a su retraso en la maduración. Por otro lado, los valores de antocianos fácilmente extraíbles y de intensidad colorante muestran un aumento con respecto a la semana pasada, lo que indica una buena evolución de la madurez fenólica. Las variedades de uva blanca presentan aún cierto retraso en la maduración. Las catas de uva indican una buena evolución de la maduración de las pulpas y cierto retraso en la maduración de los hollejos, que presentan aún cierta dureza y sabores herbáceos, y de las pepitas que aún tienen estrías verdes.

Muchos viñedos presentan acusados daños foliares debido a la araña amarilla y al mosquito verde. También se observan viñedos con notables pérdidas de hojas basales debido al estrés hídrico. Estas circunstancias perjudicarán enormemente la maduración de las uvas de los viñedos defoliados.

La bajada de las temperaturas y las noches frescas registradas durante esta semana, favorecerán la madurez fenólica de los hollejos y de las pepitas y evitarán el aumento del grado Beaumé por deshidratación y concentración de los azúcares.

Las diferencias que se aprecian en la evolución entre unos viñedos y otros en función de los distintos factores que inciden (variedad, suelo, orientación, carga productiva, sistema de conducción, estado foliar, etc.) hace necesario vendimiar cada viñedo cuando se haya comprobado que la uva reúne las condiciones idóneas.

El boletín de los resultados publicado por la Denominación de Origen Ribera del Guadiana, que incluye además la cata

Boletín nº2 Muestreos del 10-8-15 al 13-8-15

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 nº2 Muestreos del 10-8-15 al 13-8-15

| 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 |
|------------------------------------|--------|-------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------|--------------------------|----------|--------------------------|-------------------|----------|----------------------------------------|-------------------------|
| | | | | | 6-8-15 | 156,30 | 11,54 | 6,10 | 3,77 | 2,17 | 2530 | 33,3 | 236 |
| | | | | 12-8-15 | 161,10 | 12,47 | 4,50 | 3,83 | 1,77 | 2600 | 28,5 | 282 | 5,807 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | |
| | | | | NIVEL DE MADUREZ | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| | | | | Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | X | | | | |
| | | | | Madurez aromática de la pulpa | | | | | X | ↔ | X | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | X | | | | |
| | | | | Madurez de los taninos | | | | | X | | | | |
| | | | | Conclusión y observaciones: Vegetación con rodales de araña amarilla. Deseccación de hojas basales por estrés hídrico. Exceso de producción. Maduración y coloración heterogénea (alguna baya aún verde y rosácea). Grietas en el suelo. Peso 305 g/racimo. | | | | | | | | | |
| | | | | MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. | | | | | | | | | |
| | | | | MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro. | | | | | | | | | |

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº2 Muestreos del 10-8-15 al 13-8-15

| 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 | | | |
|------------------------------------|--------|-------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------|-----|--------------------------|----|--------------------------|-------------------|-----|----------------------------------------|-------------------------|----------|----------|--|
| | 9-ER | Villafranca - Varales | Cabernet Sauvignon | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | |
| | | | | NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| | | | | Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de los taninos | | | | | | | | | | | | |
| | | | | <u>Conclusión y observaciones:</u> | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

| 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 | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------|----------|----------------------|-----------------------------|------|--------------------------|------|--------------------------|-------------------|-----|----------------------------------------|-------------------------|--|--|
| | 10-VS | Santa Marta - Picadas | Macabeo | 4-8-15 | 116,21 | 9,04 | 9,00 | 3,21 | 1,74 | 1740 | | | | | |
| 11-8-15 | | | | 124,2 | 10,99 | 5,6 | 3,35 | 0,67 | 1450 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | | | | |
| NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | | | |
| Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | X | ↔ | X | | | | | |
| Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | X | ↔ | X | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | X | ↔ | X | | | | | |
| Madurez de los taninos | | | | | | | | X | ↔ | X | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado general, comienza a verse daños en las hojas terminales. Alguna planta afectada de oídio. Coloración y maduración poco homogéneas. Racimos con las bayas verdes y comenzando a arrugarse. Peso = 200 g/racimo.</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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

| 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 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------|--------------------|----------------------|-----------------------------|------|--------------------------|----------|--------------------------|-------------------|----------|----------------------------------------|-------------------------|
| | 11-VS | Corte de Peleas - Gitano | Cayetana Blanca | 4-8-15 | 285,4 | 9,66 | 5,05 | 3,46 | 2,36 | 1710 | | | |
| CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | | |
| NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | X | | | | | |
| Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | X | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | X | | | | | |
| Madurez de los taninos | | | | | | | | X | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones: Vegetación afectada de araña amarilla. Presencia de mosquito verde, comienzan a verse daños en las hojas de los ápices. Coloración heterogénea de los racimos. Peso = 575 g/racimo.</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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº2 Muestreos del 10-8-15 al 13-8-15

| 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 | | | |
|-------------------------------------|--------------|-------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------|--------------------------|------|--------------------------|-------------------|------|----------------------------------------|-------------------------|----------|----------|--|
| | 12-ER (S) | Villafranca - Las Boletas | Tempranillo | 5-8-15 | 166,20 | 10,38 | 6,40 | 3,71 | 2,21 | 1810 | 23,4 | 122,6 | 2,453 | | | |
| | | | | 12-8-15 | 157,30 | 11,31 | 4,50 | 3,85 | 1,87 | 2580 | 28,2 | 194 | 3,991 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | |
| | | | | NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| | | | | Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | | X | ← → | X | |
| | | | | Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | | X | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | X | | | |
| | | | | Madurez de los taninos | | | | | | | | | X | | | |
| | | | | Conclusión y observaciones: Vegetación afectada de araña amarilla. Deseccación de hojas basales por estrés hídrico. Pulpa poco dulce, hollejo aún duro. Peso = 301 g/racimo. | | | | | | | | | | | | |
| | | | | MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. | | | | | | | | | | | | |
| | | | | MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro. | | | | | | | | | | | | |

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº2 Muestreos del 10-8-15 al 13-8-15

| 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 | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------|-------------|----------------------|-----------------------------|------|--------------------------|----------|--------------------------|-------------------|----------|----------------------------------------|-------------------------|--|--|
| | 12-ER (N) | Villafranca - Las Boletas | Tempranillo | 5-8-15 | 129,72 | 9,78 | 6,50 | 3,61 | 2,50 | 1620 | 29,6 | 126,6 | 2,815 | | |
| 12-8-15 | | | | 136,6 | 10,81 | 4,9 | 3,74 | 2,00 | 2440 | 25,8 | 176 | 3,635 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | | | | |
| NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | | | |
| Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | X | | | | | | | |
| Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | | X | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | X | | | | | | | |
| Madurez de los taninos | | | | | | | | X | | | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones: Rodales muy afectados de araña amarilla. Deseccación de hojas basales por estrés hídrico. Hollejo muy duro. Peso = 301 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura.</p> <p>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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº2 Muestréos del 10-8-15 al 13-8-15

| 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 | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------|-------------|----------------------|-----------------------------|-------|--------------------------|----------|--------------------------|-------------------|----------|----------------------------------------|-------------------------|--|--|
| | 16-VS | Aceuchal - Canita | Tempranillo | 4-8-15 | 184,30 | 13,12 | 5,70 | 3,82 | 2,13 | 2730 | 35,6 | 237,8 | 6,091 | | |
| 11-8-15 | | | | 188,30 | 14,03 | 4,40 | 3,93 | 1,82 | 2720 | 38,3 | 280 | 6,942 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | | | | |
| NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | | | |
| Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | | | X | ↔ | X | | | |
| Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | | | X | ↔ | X | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | X | ↔ | X | | | |
| Madurez de los taninos | | | | | | | | | X | ↔ | X | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado general, aunque se aprecia la desecación de algunas hojas basales por estrés hídrico. Coloración y maduración homogéneas. Pulpa muy afrutada, hollejo sin sabores herbáceos. Esperar una semana para acabar de afinar los taninos, uva muy buena. Peso = 437 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. 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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº2 Muestreos del 10-8-15 al 13-8-15

| 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-VS | Ribera del Fresno - Bermejón Grande | Tempranillo | 5-8-15 | 149,65 | 12,30 | 6,25 | 3,69 | 1,98 | 1980 | 46,7 | 240 | 7,030 | | |
| 12-8-15 | | | | 146,80 | 12,62 | 4,4 | 3,84 | 1,62 | 2712 | 43,3 | 244 | 6,277 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | | | | |
| NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | | | |
| Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | | X ← → X | | | | | | |
| Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | | X ← → X | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | X ← → X | | | | | | | |
| Madurez de los taninos | | | | | | | | | X | | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones: Rodales de araña amarilla. Deseccación de hojas por estrés hídrico. Acusado exceso de producción. Hollejo muy duro. Peso = 320 g/racimo.</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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº2 Muestreos del 10-8-15 al 13-8-15

| 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 | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------|-------------|----------------------|-----------------------------|-------|--------------------------|----------|--------------------------|-------------------|----------|----------------------------------------|-------------------------|--|--|
| | 18-VS | Solana de los Barros - Cortegana | Tempranillo | 3-8-15 | 171,57 | 14,83 | 5,60 | 3,90 | 2,46 | 3100 | 48,5 | 389 | 9,782 | | |
| 10-8-15 | | | | 200,50 | 14,77 | 4,40 | 3,93 | 2,11 | 2880 | 38,2 | 324 | 7,850 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | | | | |
| NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | | | |
| Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | | | X | | | | | |
| Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | | | X | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | X | ↔ | X | | | | |
| Madurez de los taninos | | | | | | | | | X | ↔ | X | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones: Vegetación en muy buen estado. Racimos de coloración homogénea. Aumento de la tanicidad del hollejo. Buena evolución de la maduración. Peso = 285 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº2 Muestreos del 10-8-15 al 13-8-15

| Subzona: TIERRA DE BARROS | VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | °Bé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------------|-------|--------------------------|----------|--------------------------|-------------------|----------|----------------------------------------|-------------------------|--|--|
| | 19-ER | Alange - Palacio Quemado | Garnacha Tintorera | 6-8-15 | 220,10 | 11,76 | 6,50 | 3,83 | 2,93 | 2570 | 55,1 | 313 | 8,900 | | |
| 13-8-15 | | | | 222,80 | 12,42 | 4,8 | 3,91 | 2,50 | 2600 | 54,3 | 400 | 18,198 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | | | | |
| NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | | | |
| Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | | X | ↔ | X | | | | |
| Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | X | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | X | | | | |
| Madurez de los taninos | | | | | | | | | X | ↔ | X | | | | |
| Conclusión y observaciones: Vegetación con rodales de araña amarilla. Coloración y maduración homogéneas. Pulpa afrutada y hollejo frágil. Buena evolución de la maduración. Peso = 362 g/racimo. | | | | | | | | | | | | | | | |
| MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº2 Muestreos del 10-8-15 al 13-8-15

| 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 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------|----------|----------------------|-----------------------------|-------|--------------------------|----------|--------------------------|-------------------|----------|----------------------------------------|-------------------------|
| | 20-ER | Alange - Palacio Quemado | Syrah | 13-8-15 | 101,40 | 11,10 | 8,2 | 3,39 | > 3 | 1930 | 55,3 | 152 | 5,889 |
| CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | | |
| NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | X | | | | | |
| Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | X | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | X | | | | | |
| Madurez de los taninos | | | | | | | | X | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones: Muy poco desarrollo vegetativo. Gran ataque de araña amarilla. Coloración muy heterogénea (bayas desde verdes y rosáceas hasta negras). Peso = 137 g/racimo.</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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº2 Muestreos del 10-8-15 al 13-8-15

| 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 | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------|-----------|----------------------|-----------------------------|------|--------------------------|----------|--------------------------|-------------------|----------|----------------------------------------|-------------------------|--|--|
| | 25-ER | Almendralejo - Dehesa de Arriba | Parellada | 11-8-15 | 184,2 | 9,88 | 5,2 | 3,37 | 1,55 | 1360 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | | | | |
| NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | | | |
| Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | X | | | | | | | |
| Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | X | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | X | | | | | | | |
| Madurez de los taninos | | | | | | | | X | | | | | | | |
| Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Bayas muy verdes y muy duras. Peso = 470 g/racimo. MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro. | | | | | | | | | | | | | | | |

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº2 Muestreos del 10-8-15 al 13-8-15

| 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 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------|----------|----------------------|-----------------------------|-------|--------------------------|----------|--------------------------|-------------------|----------|----------------------------------------|-------------------------|
| | 93/14-ER | Mérida (M.I.) - Pozanco | Graciano | 10-8-15 | 125,2 | 11,92 | 7,20 | 3,16 | 1,86 | 1410 | 42,0 | 219 | 7,849 |
| CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | | |
| NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | X | | | | | |
| Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | | X | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | X | ↔ | X | | | |
| Madurez de los taninos | | | | | | | | | X | | | | |
| Conclusión y observaciones: Vegetación con rodales afectados de araña amarilla. Coloración de las bayas poco homogénea, aún se ven bayas verdes y rosáceas. Peso = 230 g/racimo. | | | | | | | | | | | | | |
| MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura. | | | | | | | | | | | | | |
| MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro. | | | | | | | | | | | | | |

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

| 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 | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------|----------|----------------------|-----------------------------|------|--------------------------|----------|--------------------------|-------------------|----------|----------------------------------------|-------------------------|--|--|
| | 22-ER | Badajoz - Romera | Macabeo | 3-8-15 | 107,88 | 9,66 | 8,1 | 3,40 | 2,86 | 1680 | | | | | |
| 10-8-15 | | | | 115,0 | 11,31 | 4,9 | 3,62 | 1,60 | 1750 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | | | | |
| NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | | | |
| Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | X | | | | | | | |
| Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | | X | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | X | ↔ | X | | | | | |
| Madurez de los taninos | | | | | | | | X | ↔ | X | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones: Deseccación de hojas basales debido al estrés hídrico. Bayas aún muy duras y de difícil separación del pedicelo. Heterogeneidad en la coloración de las bayas y en la maduración. Peso = 232 g/racimo.</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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº2 Muestreos del 10-8-15 al 13-8-15

| 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 | |
|----------------------------|--------|-------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------|--------------------------|----------|--------------------------|-------------------|----------|----------------------------------------|-------------------------|-------|
| | | | | | 3-8-15 | 170,26 | 12,47 | 5,2 | 4,01 | 2,95 | 2820 | 43,8 | 326 | 7,217 |
| | | | | 10-8-15 | 169,7 | 13,27 | 4,5 | 4,07 | 2,20 | 2790 | 33,2 | 271 | 5,798 | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | |
| | | | | NIVEL DE MADUREZ | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | | |
| | | | | Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | X | | | | |
| | | | | Madurez aromática de la pulpa | | | | | X | ←→ | X | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | X | | | | | |
| | | | | Madurez de los taninos | | | | | X | | | | | |
| | | | | Conclusión y observaciones: Desección de hojas basales por estrés hídrico. Bayas blandas por deshidratación. El estrés hídrico puede comprometer un adecuado final de maduración. Peso = 257 g/racimo. | | | | | | | | | | |
| | | | | MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. | | | | | | | | | | |
| | | | | MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro. | | | | | | | | | | |

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº2 Muestreos del 10-8-15 al 13-8-15

| 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 | | | |
|-----------------------------|--------|-------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------|-----|--------------------------|----|--------------------------|-------------------|-----|----------------------------------------|-------------------------|----------|----------|--|
| | 24-ER | Badajoz - Cahoso | Cabernet Sauvignon | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | |
| | | | | NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| | | | | Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de los taninos | | | | | | | | | | | | |
| | | | | <u>Conclusión y observaciones:</u> | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

| 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 | | | |
|-----------------------|--------|----------------------------------------|----------|------------------------------------------------------|-----------------------------|-----|--------------------------|----|--------------------------|-------------------|-----|----------------------------------------|-------------------------|----------|----------|--|
| | 5-VS | Puebla Sancho Pérez - Las Mancas | Macabeo | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | |
| | | | | NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| | | | | Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de los taninos | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Conclusión y observaciones: | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº2 Muestras del 10-8-15 al 13-8-15

| 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 | | | |
|-----------------------|--------|--------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------|-----|--------------------------|----|--------------------------|-------------------|-----|----------------------------------------|-------------------------|----------|----------|--|
| | 6-ER | Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas | Cabernet Sauvignon | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | |
| | | | | NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| | | | | Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de los taninos | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Conclusión y observaciones: | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

| 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 |
|-----------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------|----------------------|-----------------------------|-----|--------------------------|----|--------------------------|-------------------|----------|----------------------------------------|-------------------------|
| | 7-ER | Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas | Syrah | | | | | | | | | | |
| | CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | |
| | NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| | Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | | | | | |
| | Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| | Madurez de los taninos | | | | | | | | | | | | |
| | Conclusión y observaciones: | | | | | | | | | | | | |
| | 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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

| 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 | | | |
|-----------------------|--------|-------------------------------|-------------|------------------------------------------------------|-----------------------------|-----|--------------------------|----|--------------------------|-------------------|-----|----------------------------------------|-------------------------|----------|----------|--|
| | 21-ES | Usagre - El Coto | Tempranillo | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | |
| | | | | NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| | | | | Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de los taninos | | | | | | | | | | | | |
| | | | | <u>Conclusión y observaciones:</u> | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº2 Muestreos del 10-8-15 al 13-8-15

| 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 |
|------------------------------------------------------|--------|-------------------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------------|-----|--------------------------|----------|--------------------------|-------------------|----------|----------------------------------------|-------------------------|
| | 13-ER | Cañamero - Alberquillas | Cabernet Sauvignon | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | | |
| NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de los taninos | | | | | | | | | | | | | |
| <u>Conclusión y observaciones:</u> | | | | | | | | | | | | | |
| 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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

| 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 |
|------------------------------------------------------|--------|-------------------------------|-------------|----------------------|-----------------------------|-----|--------------------------|----------|--------------------------|-------------------|----------|----------------------------------------|-------------------------|
| | 14-ER | Alía - Alberquillas | Tempranillo | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | | |
| NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de los taninos | | | | | | | | | | | | | |
| <u>Conclusión y observaciones:</u> | | | | | | | | | | | | | |
| 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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

| Subzona: MONTANCHEZ | 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-ER | Alcuéscar - Valdemantilla | Cabernet Sauvignon | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | |
| | | | | NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| | | | | Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de los taninos | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Conclusión y observaciones: | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

| Subzona: MONTANCHEZ | 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-ER | Montánchez - Valdemantilla | Petit Verdot | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | |
| | | | | NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| | | | | Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de los taninos | | | | | | | | | | | | |
| | | | | <u>Conclusión y observaciones:</u> | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

| Subzona: MONTANCHEZ | 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-ER | Montánchez - Valdemantilla | Cabernet Sauvignon | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | |
| | | | | NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| | | | | Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de los taninos | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Conclusión y observaciones: | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº2 Muestreos del 10-8-15 al 13-8-15

| Subzona: RIBERA ALTA | 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 | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------|----------|----------------------|-----------------------------|-------|--------------------------|------------|--------------------------|-------------------|----------|----------------------------------------|-------------------------|--|--|
| | 8-VS | Oliva de Mérida - Alunados | Syrah | 6-8-15 | 124,30 | 12,09 | 6,40 | 3,50 | 1,65 | 1830 | 55,2 | 249 | 7,906 | | |
| 13-8-15 | | | | 131,40 | 14,29 | 4,4 | 3,53 | 0,98 | 1730 | 40,7 | 207 | 6,845 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo) | | | | | | | | | | | | | | | |
| NIVEL DE MADUREZ | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | | | |
| Madurez "tecnológica azúcares/acidez | | | | | | | | | X ↔ | X | | | | | |
| Madurez aromática de la pulpa | | | | | | | | | | X | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | X | | | | | | |
| Madurez de los taninos | | | | | | | | X ↔ | X ↔ | X | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones: Vegetación con grandes daños de araña amarilla, gran defoliación. Sarmientos sin lignificar o parcialmente lignificados. Buena evolución de la coloración, más homogénea que la semana pasada. Hollejo duro, pero sin sabores herbáceos. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 89 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta aún sin madurar.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro