

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 2020, en las subzonas de Tierra de Barros y Ribera Baja.

El fuerte estrés hídrico sufrido por los viñedos está provocando una lenta evolución de la maduración, que se refleja en los pequeños aumentos, y en algunos casos incluso en bajadas de los niveles de algunos de los parámetros analizados. En general los viñedos de la variedad Tempranillo presentan poca acumulación de azúcares, en ninguno se sobrepasan los 13º Bé, bajos niveles de acidez total y altísimos valores de pH, superiores a 4 en algunos casos. La evolución de la madurez fenólica es muy irregular, con poca acumulación de sustancias responsables del color e incluso disminución en algunos viñedos. La cata de las uvas también muestra una lenta evolución de la maduración, apareciendo aromas afrutados en algunas uvas y poco a poco los hollejos comienzan a estar cada vez más blandos a la masticación, las pepitas en cambio aún presentan síntomas de poca madurez.

La variedad Graciano comienzan a arrugarse las bayas, presenta un buen nivel de acidez total, de pH y buena evolución de la madurez fenólica. La cata de esta variedad presenta uvas aún poco maduras.

La variedad Garnacha común presenta una buena acumulación de azúcares, bajada acidez total y subida del pH. Estancamiento de la madurez fenólica. La cata presenta uvas afrutadas y hollejo con buena fragilidad.

La variedad Monastrell presenta poca acidez total, aceptable pH y poca acumulación de color. La cata presenta una aceptable evolución.

En la variedad Mazuelo también comienza a verse bayas arrugadas, presentando poca acumulación de azúcares, buena acidez total, excelente pH y una aceptable evolución de la madurez fenólica. La cata presenta una buena evolución (pepitas marrones).

Las uvas de variedades blancas presentan una acumulación de azúcares desigual según variedades, y en general bajos niveles de acidez total. La cata muestra uvas sin frutalidad y con hollejos aún consistentes a la masticación.

Durante esta semana pasada se han atenuado las temperaturas diurnas y nocturnas, registrándose noches frescas, lo que favorecerá la adecuada evolución de la maduración.

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.

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
			4-8-2020	142,8	12,68	5,7	3,52	1,0	1970	49,6	137	5,934
10-8-2020	150,0	13,48	4,3	3,73	0,8	1810	43,2	136	4,821			
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	9/17-VS	Almendralejo - La Chivilla	Garnacha Común	Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2020							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	10-8-2020							
				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 heterogénea de las bayas, fácil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro o ligeramente afrutado, y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 180 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

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
			6-8-2020	159,3	12,25	5,1	3,90	1,7	2220	42,0	343	5,910
12-8-2020	154,3	12,14	3,9	4,04	1,5	3030	43,3	348	6,325			
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						6-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						12-8-2020						
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 y pincel coloreado. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, con aroma neutro y astringencia media. Peso racimos = 282 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2020	155,6	9,11	5,7	3,39	0,9	1700			
11-8-2020	154,2	10,87	4,2	3,58	0,6	1320						
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						4-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						11-8-2020						
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 desde amarillo pajizo hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo. Pulpa ácida, poco dulce y aroma desde neutro hasta afrutado. Uvas con poca gustosidad. Hollejo bastante consistente y con aroma neutro. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 390 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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: Tierra de Barros	11-VS	Corte de Peleas - Gitano	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												
				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
			6-8-2020	141,3	10,59	5,0	3,92	2,1	2180	29,0	226	3,570
12-8-2020	131,2	10,99	3,8	4,06	1,9	3160	40,2	313	5,541			
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						6-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						12-8-2020						
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 y pincel coloreado. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma afrutado poco intenso. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro o ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 238 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2020	145,2	12,30	4,6	3,79	1,5	2790	64,3	288	8,358
11-8-2020	155,1	12,57	3,8	3,92	1,4	2780	51,5	323	6,167			
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						4-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						11-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado a tinto y comienza la difusión del color en la pulpa. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro, astringente y secante. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 303 g.</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

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
			6-8-2020	172,6	12,14	5,0	3,94	1,8	2220	44,0	285	5,000
12-8-2020	156,1	12,68	3,6	4,05	1,6	2820	49,5	351	6,558			
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						6-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						12-8-2020						
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 y pincel coloreado. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y desde astringente hasta poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde poco crujientes y duras hasta crujientes y de fácil rotura; y desde ligeramente amargas hasta neutras. Peso racimos = 323 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

Subzona:
Tierra de
Barros

17-ER

Ribera del Fresno -
Bermejón Grande

Tempranillo

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2020	151,0	12,52	4,5	3,94	1,8	2920	72,4	317	8,346
11-8-2020	153,6	12,57	3,7	4,24	1,6	2900	55,2	349	6,889			
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						4-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						11-8-2020						
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): Poca evolución de la maduración. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel desde poco coloreado hasta coloreado. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, ligeramente herbáceo, astringente y muy secante. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde duras hasta crujientes y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso racimos = 252 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>												

Subzona:
Tierra de
Barros

2/13-VS

Villalba de los Barros -
Arcón

Tempranillo

VS: Viñedo en vaso y seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco 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
			5-8-2020	126,7	10,43	5,4	3,87	1,6	1940	46,0	354	12,210
11-8-2020	120,2	11,10	3,7	3,98	1,5	2300	51,6	387	9,618			
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						5-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						11-8-2020						
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): Poca evolución de la maduración. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel de color tinto. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma afrutado poco intenso. Hollejo con buena fragilidad, aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde duras hasta crujientes y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso racimos = 215 g.</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 seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: Tierra de Barros	20-ER	Alange – Palacio Quemado	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 pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):												
MADUREZ DE LA PULPA:																
MADUREZ DEL HOLLEJO:																

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			5-8-2020	144,6	8,00	7,7	3,31	1,6	1580			
12-8-2020	156,5	9,04	4,5	3,49	1,2	1530						
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						5-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						12-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas desde color amarillo - verdoso hasta amarillo pajizo y difícil separación del pedicelo. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, duro, con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 227 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

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
			3-8-2020	111,9	12,19	7,7	3,11	2,2	1350	42,9	182	8,755
10-8-2020	107,02	14,19	6,0	3,44	1,4	1460	55,4	406	13,100			
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						3-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						10-8-2020						
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): Comienza a verse bayas arrugadas. Bayas de color negro azulado uniforme, separación del pedicelo desde difícil hasta fácil y pincel coloreado. Pulpa muy ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 223 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			5-8-2020	115,1	10,49	5,0	3,70	1,3	1660	50,0	268	5,500
11-8-2020	104,5	10,59	4,2	3,79	1,1	2110	59,2	290	5,469			
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						5-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						11-8-2020						
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 y pincel coloreado. Pulpa poco ácida, dulce, con aroma afrutado y poca gustosidad. Hollejo con buena fragilidad, aroma neutro y astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde duras hasta crujientes y con aroma neutro. Peso racimos = 332 g.</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

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
			3-8-2020	156,2	11,26	4,2	3,79	2,1	2330	31,4	180	4,165
10-8-2020	161,0	11,60	4,1	3,93	1,7	2360	38,3	260	5,102			
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						3-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						10-8-2020						
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 algo blandas, de color negro azulado uniforme; fácil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa poco ácida, poco dulce y aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones sin estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, de fácil rotura y aroma neutro y astringencia media. Peso racimos = 355 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

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
			6-8-2020	96,2	10,59	6,5	3,58	2,8	1740	47,0	162	3,460
12-8-2020	99,4	11,37	4,5	3,78	2,0	1950	73,1	181	4,377			
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						6-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						12-8-2020						
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): Cierta heterogeneidad en la coloración de las bayas, desde rojo oscuro hasta negro azulado uniforme; difícil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y desde astringente hasta poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 195 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

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
			5-8-2020	146,3	11,20	8,6	3,20	1,8	1580	32,0	231	7,080
12-8-2020	135,0	11,87	6,3	3,28	1,1	1250	41,4	249	8,215			
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						5-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						12-8-2020						
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): Comienza a verse bayas arrugadas. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro o ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas de color marrón oscuro, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro o tostado. Peso racimos = 188 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

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
			3-8-2020	129,7	10,38	5,0	3,44	1,0	1480			
10-8-2020	125,6	12,09	3,9	3,71	0,6	1410						
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						3-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						10-8-2020						
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 coloración heterogénea desde amarillo - verdoso hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, poco dulce, con aroma neutro y sabor amargo. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y con sabor amargo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 262 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

Subzona:
Ribera
Baja

116/20-ER

Badajoz - Monjías
Valle Lobón

Macabeo

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			3-8-2020	189,8	11,60	4,6	3,81	2,4	2320	37,5	188	4,551
10-8-2020	191,2	12,47	4,3	3,97	2,1	2500	50,8	363	7,649			
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						3-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						10-8-2020						
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 y pincel poco coloreado. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma neutro; uvas con poca gustosidad. Hollejo con buena fragilidad, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 267 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

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	5-ER	Calzadilla – Los Parrales	Macabeo															
				CATA DE UVAS														
				CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
											(1) Muy poco maduro		(2) Poco maduro		(3) Aún sin madurar		(4) Maduro	
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):														
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:														

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
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 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: MADUREZ DEL HOLLEJO:</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: Matanegra	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 pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE						
Subzona: Matanegra	21-ES	Usagre – El Coto	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														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):														
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:														

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE						
Subzona: Matanegra	84/19-VS	Usagre - Calzadilla	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

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	13-ER	Cañamero - Alberquillas	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 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	14-ER	Alía - Alberquillas	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														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):														
				MADUREZ DE LA PULPA:														
MADUREZ DEL HOLLEJO:																		

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
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