

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

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha realizado durante la cuarta semana de agosto el tercer control de maduración de la vendimia 2018, en las subzonas de Ribera Baja y Tierra de Barros. La maduración sigue desarrollándose de forma escalonada, encontrándose algunos viñedos en parámetros de vendimia con buena acumulación de azúcares y de sustancias responsables del color.

Los viñedos de variedades tintas que presentan una maduración más atrasada aún tienen bajos niveles de azúcares en la pulpa, así como poca acumulación de sustancias del color. En cambio, otros viñedos sí que presentan niveles de vendimia con adecuada acumulación de azúcares, altos valores de pH, de potasio y unos buenos niveles de sustancias responsables del color (IPT, antocianos e intensidad colorante).

La cata de las uvas tintas muestra una pulpa con madurez y aromas afrutados. Hollejo con buena fragilidad, con notas neutras o ligeramente afrutadas y desapareciendo los sabores herbáceos. Las pepitas también presentan una buena evolución.

Los viñedos de uva blanca de la variedad Macabeo presentan valores de vendimia. Las variedades blancas autóctonas aún presentan una madurez atrasada, con bajos niveles de acumulación de azúcares.

La cata de uvas blancas muestra por un lado la buena evolución de la maduración de la variedad Macabeo, con sabores afrutados. El resto de las variedades de uva blanca presentan menos madurez con pulpa poco dulce y sin sabores afrutados.

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			
Subzona: TIERRA DE BARROS	4-ES	Almendralejo – El Teso	Tempranillo	16-8-18	159,5	12,42	6,2	3,90	3,7	3030	46,3	326	7,524		
				27-8-18	168,0	14,15	4,8	4,09	2,9	3290	38,3	352	7,233		
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>											
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>							<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez “tecnológica azúcares/acidez									X		
				Madurez aromática de la pulpa									X		
				Madurez aromática del hollejo									X		
				Madurez de los taninos								X	←→	X	
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado. Pulpa con buen equilibrio entre dulzor y acidez con afrutado dominante. Hollejo con buena fragilidad y aromas con notas neutras, sin final herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde. Peso racimos = 282 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  
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
				20-8-18	89,8	10,59	7,9	3,40	2,3	1680	61,9	102	3,527
				27-8-17	98,3	11,54	6,2	3,34	1,4	1610	37,0	104	2,902
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>									
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez					X				
				Madurez aromática de la pulpa					X				
				Madurez aromática del hollejo					X				
				Madurez de los taninos				X	← → X				
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado. Pulpa poco dulce y con acidez elevada, con aroma neutro. Hollejo consistente con ligeras notas herbáceas. Pepitas desde verdes hasta marrones con estrías verdes. Peso racimos = 123 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>									

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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	
				14-8-18	131,7	8,48	6,6	3,36	2,4	1320				
				22-8-18	136,9	10,26	6,2	3,49	1,2	1680				
				30-8-18	<b>VENDIMIADO</b>									
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>										
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>					<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez										
				Madurez aromática de la pulpa										
				Madurez aromática del hollejo										
				Madurez de los taninos										
				<b>Conclusión y observaciones:</b>										
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:										

VS: Viñedo en vaso y seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego  
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	28-8-18	207,1	9,50	5,4	3,36	1,8	1410			
<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>													
<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez								<b>ANOMALIA:</b> Poco dulce y poco ácida.					
Madurez aromática de la pulpa									<b>X</b>				
Madurez aromática del hollejo									<b>X</b>				
Madurez de los taninos									<b>X</b>				
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Pulpa poco dulce y poco ácida con aroma neutro. Hollejo bastante consistente con ligeras notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso racimos = 608 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: 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  
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	
					20-8-18	159,6	10,99	5,9	3,94	3,4	2770	32,7	186	3,977
				27-8-18	155,2	12,25	5,3	3,90	3,0	3130	31,2	229	4,372	
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>										
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez						X	↔	X		
				Madurez aromática de la pulpa						X	↔	X		
				Madurez aromática del hollejo						X				
				Madurez de los taninos					X					
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Estrés hídrico. Pulpa dulce por deshidratación con poca acidez y notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad con notas neutras y sin final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso racimos = 402 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>										

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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			
	16-VS	Aceuchal - Canita	Tempranillo	14-8-18	158,4	12,19	4,6	3,81	2,6	1800	53,4	285	8,060			
				22-8-18	170,1	13,73	4,7	3,94	2,0	2750	44,1	342	8,627			
				30-8-18	<b>VENDIMIADO</b>											
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

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	17-ES	Ribera del Fresno - Bermejón Grande	Tempranillo	20-8-18	168,9	13,22	5,4	3,98	2,8	3030	52,3	291	7,199			
				27-8-18	167,8	14,24	4,8	4,00	2,4	3310	55,0	332	7,192			
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>							<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez										<b>X</b>		
				Madurez aromática de la pulpa										<b>X</b>		
				Madurez aromática del hollejo									<b>X</b>			
				Madurez de los taninos								<b>X</b>	←→	<b>X</b>		
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Pulpa dulce, con poca acidez y notas de confitura. Hollejo consistente, con notas neutras y sin sabores herbáceos. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas verdes. Peso racimos = 253 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Madura.</p> <p>MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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			
	18-VS	Solana de los Barros - Cortegana	Tempranillo	13-8-18	160,0	12,36	6,0	3,75	3,1	2610	52,8	302	7,806			
21-8-18				<b>VENDIMIADO</b>												
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>					
Madurez "tecnológica azúcares/acidez																
Madurez aromática de la pulpa																
Madurez aromática del hollejo																
Madurez de los taninos																
<b>Conclusión y observaciones:</b>																
MADUREZ DE LA PULPA:																
MADUREZ DEL HOLLEJO:																

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

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	19-ER	Alange – Palacio Quemado	Garnacha Tintorera	16-8-18	136,7	9,78	8,1	3,70	4,1	2340	51,5	410	16,966	
				23-8-18	147,1	10,54	6,9	3,81	3,2	2230	61,2	575	20,707	
				29-8-18	144,0	10,99	6,0	3,79	2,6	2180	52,6	519	18,835	
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>										
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>							<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
				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><b>Conclusión y observaciones:</b> Uva muy deshidratada. Pulpa poco dulce, con acidez y afrutado dominante y confitura con muy poca intensidad. Hollejo bastante consistente, con aromas neutros, sin final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde. Peso racimos = 220 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>														

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

NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

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	23-8-18	77,7	10,76	10,0	3,34	3,8	1990	55,0	321	11,992		
				29-8-18	77,8	11,81	7,5	3,47	2,8	1880	43,4	285	8,890		
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>											
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>							<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez								X			
				Madurez aromática de la pulpa								X			
				Madurez aromática del hollejo								X			
				Madurez de los taninos								X	← →	X	
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Pulpa con dulzor medio con buena acidez y aroma neutro. Hollejo consistente, con aroma neutro. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde. Peso racimos = 68 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>											

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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		
	25-ER	Almendralejo – Dehesa de Arriba	Parellada	23-8-18	188,6	8,20	8,4	3,42	3,4	2010					
30-8-18				192,4	9,16	6,6	3,53	2,4	1860						
<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>															
<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>				
Madurez “tecnológica azúcares/acidez									X						
Madurez aromática de la pulpa									X						
Madurez aromática del hollejo									X						
Madurez de los taninos									X						
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Pulpa poco dulce y acidez media, con aroma neutro. Hollejos bastante consistentes y con ligeras notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso racimos = 330 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: 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  
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

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	15-ER	Mérida (M.I.) - Pozanco	Graciano	13-8-18	93,6	9,88	11,9	3,12	4,9	1430	92,9	183	8,009			
				21-8-18	90,4	12,09	8,6	3,32	2,5	1740	69,4	306	10,966			
				28-8-18	104,9	13,68	6,6	3,42	1,8	2000	51,2	377	12,054			
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>							<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez											<b>X</b>	
				Madurez aromática de la pulpa											<b>X</b>	
				Madurez aromática del hollejo									<b>X</b>			
				Madurez de los taninos								<b>X</b>	←→	<b>X</b>		
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Pulpa dulce con buena acidez, notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad con notas neutras o ligeramente afrutadas, sin sabores herbáceos. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde. Peso racimos = 162 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Madura.</p> <p>MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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	
	40/13-VS	Ribera del Fresno – Manchita	Tempranillo	16-8-18	158,3	12,96	5,2	3,85	2,3	2690	49,9	324	8,256	
23-8-18				166,7	13,27	5,0	3,96	2,3	2720	49,8	381	9,301		
29-8-18				152,2	14,51	4,5	4,00	1,8	2820	47,4	361	9,229		
<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>														
<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
Madurez “tecnológica azúcares/acidez											<b>X</b>			
Madurez aromática de la pulpa											<b>X</b>			
Madurez aromática del hollejo										<b>X</b>				
Madurez de los taninos										<b>X</b>				
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Pulpa dulce con poca acidez y notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, con final herbáceo y sabor amargo. Pepitas marrones sin trazas de verde. Peso racimos = 493 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Madura. 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  
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			
	105/18-ER	Almendralejo - Las Carboneras	Tempranillo	14-8-18	150,9	11,37	6,6	3,67	4,4	1860	54,8	231	6,236			
				22-8-18	160,8	13,07	5,6	3,79	3,3	2320	43,2	383	8,798			
				30-8-18	162,1	13,78	4,8	3,93	2,5	2320	39,2	474	9,117			
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez										X		
				Madurez aromática de la pulpa										X		
				Madurez aromática del hollejo									X ←	→ X		
				Madurez de los taninos									X			
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Maduración muy heterogénea. Pulpa dulce con poca acidez, muy adherida a las pepitas y afrutado dominante. Hollejo con buena fragilidad y notas neutras. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso racimos = 375 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: 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

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			
	26-VS	Villalba - Garandina	Tempranillo	14-8-18	127,8	14,51	3,9	4,06	2,0	1920	41,4	253	7,329			
				22-8-18	133,1	14,43	3,4	4,02	1,7	2860	63,5	436	11,088			
				30-8-18	<b>VENDIMIADO</b>											
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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	Macabeo	13-8-18	116,1	6,85	12,6	3,23	6,1	1580						
				21-8-18	134,0	10,10	6,9	3,56	3,0	1990						
				28-8-18	129,8	12,47	5,0	3,70	2,1	2330						
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez										X		
				Madurez aromática de la pulpa										X		
				Madurez aromática del hollejo									X ← →	X		
				Madurez de los taninos									X ← →	X		
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Pulpa con buen equilibrio dulzor - acidez, con afrutado dominante. Hollejo desde consistente hasta buena fragilidad con final herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde. Peso racimos = 287 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

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	
					13-8-18	162,9	11,87	5,6	3,88	4,4	3120	46,3	276	6,464
					21-8-18	152,0	12,90	5,6	4,01	3,6	3010	47,3	419	9,555
					28-8-19	157,2	14,03	5,0	4,10	3,4	3340	49,3	461	10,189
					<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>									
					<b>NIVEL DE MADUREZ</b>				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		
					Madurez "tecnológica azúcares/acidez							<b>X</b>		
					Madurez aromática de la pulpa							<b>X</b>		
					Madurez aromática del hollejo							<b>X</b>		
					Madurez de los taninos					<b>X</b>	← →	<b>X</b>		
					<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Uvas deshidratadas. Pulpa muy dulce con poca acidez y afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo de trituración muy fácil con afrutado intenso, sin final herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas verdes. Peso racimos = 223 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Madura. 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

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-ER	Calzadilla - Los Parrales	Macabeo												
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>											
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez											
				Madurez aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de los taninos															
<b>Conclusión y observaciones:</b>															
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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		
	6-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Cabernet Sauvignon												
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>											
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez											
				Madurez aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de los taninos															
<b>Conclusión y observaciones:</b>															
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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		
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>											
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>				
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez											
				Madurez aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de los taninos											
				<b>Conclusión y observaciones:</b>											
				MADUREZ DE LA PULPA:											
				MADUREZ DEL HOLLEJO:											

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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		
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>											
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>				
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez											
				Madurez aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de los taninos											
				<b>Conclusión y observaciones:</b>											
				MADUREZ DE LA PULPA:											
				MADUREZ DEL HOLLEJO:											

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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		
	86/16-VS	Usagre - Vereda de Jaén	Garnacha Tinta												
	<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>														
	<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
	Madurez "tecnológica azúcares/acidez														
	Madurez aromática de la pulpa														
	Madurez aromática del hollejo														
	Madurez de los taninos														
	<b>Conclusión y observaciones:</b>														
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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
	13-ER	Cañamero - Alberquillas	Cabernet Sauvignon										
<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>													
<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez													
Madurez aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de los taninos													
<b>Conclusión y observaciones:</b>													
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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													
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

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													
				<b>Ya vendimiado (16-8-18)</b>												
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:																

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