

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

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha realizado durante la tercera semana de agosto el tercer control de maduración de la vendimia 2019, en las subzonas de Ribera Baja, Tierra de Barros y Cañamero.

Continúa la maduración condicionada por el acusado estrés hídrico que están sufriendo los viñedos. En las uvas tintas esto está dando lugar a una subida generalizada de los azúcares (°Bé), una bajada de la acidez total (muy acusada en algunos viñedos) y subidas del pH. La madurez fenólica presenta una buena evolución con elevados valores de IPT y antocianos fácilmente extraíbles por encima de 400 mg/l en muchos viñedos.

La variedad Monastrell presenta cierto retraso en la maduración, con bajos niveles de azúcares y poca madurez fenólica. La variedad Syrah presenta pocos azúcares, elevada acidez total, bajo pH, elevados niveles de ácido málico y poca madurez fenólica. La variedad Cabernet Sauvignon presenta un considerable aumento de los niveles de azúcares (°Bé), buenos niveles de acidez total y pH, y poca madurez fenólica. La variedad Garnacha Común de la subzona de Cañamero presenta elevados niveles de azúcares (°Bé), con buena acidez total, adecuado pH y poca madurez fenólica.

La uva blanca presenta una bajada de la acidez total, subida del pH y con un buen nivel de los azúcares. Las uvas autóctonas de la variedad Cayetana Blanca tienen bajos niveles de azúcares, elevado pH a pesar de los buenos niveles de acidez total, y bajos niveles de ácido málico.

La cata de las uvas tintas presenta la pulpa con aromas afrutados e incluso con notas de confitura en algunas uvas. Hollejo con buena fragilidad a la masticación y cada vez con mayor astringencia. Pepitas marrones sin trazas de verde, cada vez con menor astringencia y en algunas uvas con notas tostadas. La cata de las uvas blancas presenta la pulpa afrutada, con bastante gustosidad y el hollejo aún duro a la masticación. Las uvas autóctonas de la variedad Cayetana Blanca presentan una pulpa poco dulce y poco ácida, sin afrutado y el hollejo duro y ligeramente herbáceo.

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	5-8-19	155,4	12,52	5,3	3,78	2,5	2060	35	360	7,415		
				12-8-19	162,7	13,17	4,5	4,00	2,4	2390	35,3	370	7,569		
				20-8-19	146,7	14,29	4,4	4,05	2,4	3050	47,3	484	9,869		
				<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 visual y táctil de la baya									X	↔	X
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									X	↔	X
				Madurez aromática del hollejo									X		
				Madurez de las pepitas									X		
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Buena evolución de la maduración. Pulpa poco ácida, dulce y desde afrutada hasta afrutado intenso. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y astringencia media. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con astringencia media. Peso racimos = 210 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta 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	
				8-8-19	78,7	10,81	7,5	3,15	1,6	1420	19,5	70	2,270	
				21-8-19	79,2	12,62	6,6	3,29	0,8	1510	35,2	197	5,321	
				<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 visual y táctil de la baya					X	↔	X	↔	X	
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa					X					
				Madurez aromática del hollejo					X					
				Madurez de las pepitas					X					
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y con débil astringencia. Peso racimos = 106 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			
	10-VS	Santa Marta - Mogeas	Macabeo	6-8-19	181,2	11,04	5,4	3,44	1,7	1250						
				13-8-19	178,2	11,92	3,9	3,72	1,1	1570						
				19-8-19	VENDIMIADO											
				<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 visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<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	11-VS	Corte de Peleas - Gitano	Cayetana Blanca	19-8-19	225,3	10,92	5,4	3,51	1,5	1540								
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>														
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								1	2	3	4			
				Madurez visual y táctil de la baya								X	↔	X	↔	X	↔	X
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									X	↔	X			
				Madurez aromática del hollejo								X	↔	X				
				Madurez de las pepitas										X				
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado. Uva sin gustosidad. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo desde duro hasta bastante consistente y con aroma ligeramente herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con poco astringentes. Peso racimos = 435 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>																		

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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	
					8-8-19	130,6	11,04	4,7	3,98	2,6	2840	41,6	290	6,498
					21-8-19	135,7	12,03	3,3	3,99	2,3	2760	30,9	309	6,365
					<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 visual y táctil de la baya		X	↔	X	↔	X		X	
					Madurez tecnológica y aromática de la pulpa		X	↔	X					
					Madurez aromática del hollejo		X	↔	X					
					Madurez de las pepitas		X	↔	X					
					<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Mucho estrés hídrico, desecación de muchas hojas. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo con buena fragilidad, desde ligeramente herbáceo hasta neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes y poco astringente. Peso racimos = 260 g.</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  
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	6-8-19	171,3	13,57	4,5	3,78	2,0	2790	45,7	431	9,772			
				13-8-19	172,9	13,78	4,2	3,99	1,9	2990	44,8	479	11,128			
				20-8-19	159,2	15,04	3,9	3,93	1,9	2890	48,9	465	10,375			
				<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 visual y táctil de la baya						X	↔	X				
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa						X	↔	X				
				Madurez aromática del hollejo						X						
				Madurez de las pepitas						X						
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Estrés hídrico. Uva afrutada. Pulpa poco ácida, dulce con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y astringencia media. Pepitas marrones sin trazas de verde, y poco astringentes. Peso racimos = 355 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta 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		
	17-ES	Ribera del Fresno - Bermejón Grande	Tempranillo	8-8-19	155,8	11,92	4,4	3,99	2,6	3140	36,3	311	6,199		
				21-8-19	145,0	13,01	4,1	4,14	2,2	3240	39,7	356	6,593		
				<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 visual y táctil de la baya										X ← →	X
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										X	
				Madurez aromática del hollejo										X	
				Madurez de las pepitas										X	
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Muchísimo estrés hídrico. Pulpa poco ácida, dulce y afrutada. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y astringencia media. Pepitas marrones sin trazas de verde y poco astringentes. Peso racimos = 210 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  
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			
	2/13-VS	Villalba de los Barros - Arcón	Tempranillo	6-8-19	151,9	13,07	4,5	3,92	2,0	3090	66,7	382	8,470			
				13-8-19	159,9	13,22	4,2	4,08	2,0	3170	47,1	396	8,723			
				19-8-19	163,3	13,98	4,4	4,11	2,1	3140	47,3	399	8,848			
				<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 visual y táctil de la baya										X ← →	X	
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										X ← →	X	
				Madurez aromática del hollejo										X ← →	X	
				Madurez de las pepitas										X		
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Mucho estrés hídrico, algunas bayas arrugadas. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce y con aroma desde afrutado hasta notas de confitura. Hollejo desde buena fragilidad hasta trituración muy fácil, desde ligeramente afrutado hasta afrutado intenso y desde astringencia media hasta tanino suave. Pepitas marrones sin trazas de verde y poco astringentes. Peso racimos = 297 g.</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

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
	19-ER	Alange - Palacio Quemado	Garnacha Tintorera	7-8-19	158,1	10,32	5,7	3,72	2,8	2340	50	542	18,304
				13-8-19	162,2	10,49	5,3	3,86	2,5	2420	50	586	19,037
				20-8-19	149,6	11,15	5,3	3,74	2,2	2390	60	654	22,762
	<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 visual y táctil de la baya									X ←→	X ←→	X	
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									X ←→	X		
	Madurez aromática del hollejo									X ←→	X		
	Madurez de las pepitas									X ←→	X		
	<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado general. Maduración paralizada, uva sin gustosidad. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, y con astringencia débil y gusto tostado. Peos racimos = 197 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  
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	
					7-8-19	75,5	10,04	12,2	3,22	6,5	2030	71,6	117	4,365
				20-8-19	87,75	11,92	7,5	3,34	3,9	1860	42,1	171	4,421	
				<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 visual y táctil de la baya				X	↔	X	↔	X	↔	X
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa				X	↔	X				
				Madurez aromática del hollejo				X						
				Madurez de las pepitas					X					
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado. Pulpa desde muy ácida hasta ácida, muy poco dulce y con aroma herbáceo. Hollejo duro, con aroma herbáceo intenso y sin astringencia. Pepitas marrones con estrías verdes y con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 80 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.</p>										

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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	8-8-19	148,3	9,5	6,8	3,36	2,3	1770						
				21-8-19	178,8	11,49	4,7	3,61	1,1	1940						
				<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 visual y táctil de la baya									X ← →	X		
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										X		
				Madurez aromática del hollejo								X ← →	X			
				Madurez de las pepitas									X			
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Buena evolución de la maduración. Uva con gustosidad, bastante frutosa. Pulpa poco ácida, dulce y afrutada. Hollejo desde duro hasta bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 328 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: 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

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	
				5-8-19	140,1	12,57	8,1	3,32	2,8	1860	62	405	13,815	
				12-8-19	125,5	13,22	6,9	3,34	2,2	1450	39,2	318	10,387	
				19-8-19	114,75	15,35	6,5	3,36	1,4	1590	62,7	563	20,540	
				<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>			
		15-ER	Mérida (M.I.) - Pozanco	Graciano	Madurez visual y táctil de la baya						X	↔	X	
					Madurez tecnológica y aromática de la pulpa					X	↔	X		
					Madurez aromática del hollejo					X	↔	X		
					Madurez de las pepitas					X	↔	X		
					<b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado general. Algunas bayas arrugadas. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poca astringencia. Pepitas marrones con estrias verdes y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. VENDIMIAR. Peso racimos = 217 g.									
					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 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			
	40/13-VS	Ribera del Fresno - Manchita	Tempranillo	7-8-19	167,4	13,22	5,3	3,92	2,2	2770	49,1	460	11,251			
				13-8-19	169,6	13,38	4,4	4,16	2,0	3000	47,7	463	10,449			
				20-8-19	169,9	14,03	4,5	3,91	1,9	2830	44,8	438	9,538			
				<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 visual y táctil de la baya										X	↔	X
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										X	↔	X
				Madurez aromática del hollejo									X	↔	X	
				Madurez de las pepitas										X	↔	X
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Estrés hídrico. Buena evolución de la maduración. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma desde afrutado hasta notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, ligeramente afrutado y desde poco astringente hasta astringencia media. Pepitas marrones sin trazas de verde, astringencia débil y gusto tostado. Peso racimos = 263 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	1-ER	Almendralejo – Las Carboneras	Tempranillo	6-8-19	184,9	13,01	5,3	3,80	3,3	2320	43,3	394	8,182	
				12-8-19	183,4	13,38	5,0	3,91	3,0	1900	36,4	368	7,973	
				20-8-19	171,1	14,29	4,4	3,91	2,6	2530	48,2	424	8,480	
				<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 visual y táctil de la baya								X ←→	X ←→	X
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								X ←→	X	
				Madurez aromática del hollejo								X ←→	X	
				Madurez de las pepitas								X ←→	X	
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Han dejado de regar, la uva ha perdido turgencia. Maduración heterogénea. Pulpa ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro y desde poca astringencia hasta astringencia media. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde con gusto tostado. Peso racimos = 350 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  
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
					21-8-19	111,23	11,92	4,8	3,76	1,9	2030	38,8	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 visual y táctil de la baya					X	↔	X	↔	X
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa					X	↔	X		
				Madurez aromática del hollejo					X				
				Madurez de las pepitas					X				
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Estrés hídrico. Daños de mosquito verde. Gran desigualdad en el tamaño de las bayas. Pulpa ácida, desde poco dulce hasta dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes y ligeramente amargas. Peso racimos = 244 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. 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			
	107/18-VS	Almendralejo – El Frontón	Mazuelo	7-8-19	107,8	11,98	8,7	3,17	2,0	1470	29,4	255	8,989			
21-8-19				104,8	13,52	6,5	3,31	1,1	1500	33,3	314	10,147				
<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 visual y táctil de la baya						X	← →	X								
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa					X	← →	X									
Madurez aromática del hollejo						X										
Madurez de las pepitas						X	← →	X								
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Estrés hídrico poco acusado. Algunas bayas arrugadas, uva con poca gustosidad. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y astringencia media. Pepitas marrón oscuro y con astringencia débil. Peso racimos = 207 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 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	5-8-19	96,9	8,54	9,6	3,23	4,2	1890								
12-8-19				100,2	9,94	6,9	3,32	2,6	1470									
19-8-19				91,4	11,70	4,3	3,53	1,6	1700									
<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 visual y táctil de la baya									X	↔	X	↔	X					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											X							
Madurez aromática del hollejo									X	↔	X							
Madurez de las pepitas									X	↔	X							
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado. Maduración con cierta heterogeneidad. Pulpa poco ácida, dulce y afrutada. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde y con astringencia débil. Peso racimos = 207 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	
				5-8-19	128,4	11,20	5,6	3,74	3,2	2450	43,3	354	7,311	
				12-8-19	116,6	12,03	4,5	3,97	3,1	2240	38,1	422	9,171	
				19-8-19	133,3	12,85	4,4	4,07	2,8	2580	43,1	485	10,626	
				<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>			
		23-ER	Badajoz -	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya						X	← →	X	
					Madurez tecnológica y aromática de la pulpa						X			
					Madurez aromática del hollejo						X			
					Madurez de las pepitas						X			
					<b>Conclusión y observaciones:</b> Uva con poca frutuosidad. Pulpa poco ácida, dulce y afrutada. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y astringencia media. Pepitas marrones sin trazas de verde, con aroma tostado y astringencia débil. Peso racimos = 212 g.									
					MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: 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

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 visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de las pepitas															
<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 visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de las pepitas															
<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			
	7-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Syrah													
				<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 visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<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		
	21-ES	Usagre - El Coto	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 visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de las pepitas															
<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		
	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 visual y táctil de la baya															
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
<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 visual y táctil de la baya													
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
<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 visual y táctil de la baya														
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
	Madurez aromática del hollejo														
Madurez de las pepitas															
<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		
	109/19-ER	Cañamero - Coronito	Garnacha Tinta	22-8-19	139,9	14,60	5,2	3,62	1,0	1850	67,7	92	4,067		
	<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 visual y táctil de la baya								X	↔	X	↔	X		
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								X	↔	X				
	Madurez aromática del hollejo										X				
	Madurez de las pepitas										X				
	<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado. Uvas con buen aspecto general. Pulpa ácida, poco dulce con aroma herbáceo. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes y ligeramente amargas. Peso racimos = 301 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  
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro