

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

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha realizado durante los últimos días de agosto y el primer día de septiembre el cuarto control de maduración de la vendimia 2016, en las subzonas de Tierra de Barros, Ribera Baja y Matanegra. Algunas de las muestras recogidas por los técnicos entre el 29 de agosto y el 1 de septiembre presentan valores de vendimia con una buena acumulación de color en uvas tintas. Otras en cambio, aún no han llegado a su punto óptimo de maduración y será conveniente esperar. Destacar los bajos valores de acidez total en algunos viñedos, así como unos muy elevados valores de pH, superiores incluso a cuatro. La madurez fenólica presenta una buena acumulación de antocianos, presentando unos buenos valores de antocianos fácilmente extraíbles y de intensidad de color de las uvas tintas en general. Las catas de uva muestran una buena madurez de la pulpa, y en algunos casos de los hollejos (perdiendo sus sabores herbáceos) y de las pepitas (de coloración marrón sin trazas verdes). Esto indica una favorable evolución de la maduración fenólica en estos viñedos cuyas uvas presentan hollejos de fácil masticación sin sabores herbáceos y pepitas de coloración totalmente marrón.

Se observa gran desigualdad en el estado de la vegetación de los viñedos. Algunos presentan un buen estado general de la vegetación y, en cambio, otros presentan acusadas defoliaciones causadas por estrés hídrico (muy acusado en viñedos con una producción excesiva), por ataque de araña amarilla o por ataque de mosquito verde. En estos viñedos defoliados se observan racimos con bayas de color rosa e incluso verde que no terminarán de enverar. Estas situaciones son totalmente adversas para finalizar bien la maduración.

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

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

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		
	4-ES	Almendralejo - El Teso	Tempranillo	10-8-16	135,4	10,70	6,7	3,61	3,2	2360	55,9	200	5,623		
18-8-16				162,2	11,98	5,4	3,89	2,5	2820	47,5	337	7,769			
23-8-16				161,6	12,47	5,1	3,91	2,3	2760	39,0	324	6,752			
30-8-16				157,8	12,30	4,2	4,01	1,8	2770	38,4	316	6,601			
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)															
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4				
Madurez "tecnológica azúcares/acidez										X					
Madurez aromática de la pulpa										X					
Madurez aromática del hollejo									X	← →	X				
Madurez de los taninos									X						
<p>Conclusión y observaciones: Coloración de las bayas algo heterogénea. Pulpa con dulzor medio y afrutada. Hollejos desde bastante consistentes hasta con buena fragilidad, de sabor neutro. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 493 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>															

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

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
				25-8-16	84,2	12,03	6,3	3,41	0,7	1510	37,5	97	2,602
				1-9-16	92,9	12,74	5,40	3,50	0,8	2040	44,9	145	3,637
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)									
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4		
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez					X				
				Madurez aromática de la pulpa					X				
				Madurez aromática del hollejo					X				
				Madurez de los taninos				X	← → X				
				<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Pulpa poco dulce y con acidez. Hollejo consistente y con final herbáceo. Pepitas amarillas y marrones con estrías verdes. Peso = 173 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura.</p> <p>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			
	10-VS	Santa Marta - Mogeas	Macabeo	9-8-16	122,9	9,78	6,5	3,32	1,53	1460						
				17-8-16	123,9	11,15	5,1	3,52	0,5	1580						
				23-8-16	130,0	11,87	4,4	3,63	0,5	1860						
				30-8-16	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: 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													
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: 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	
					11-8-16	118,3	9,32	6,9	3,68	3,8	2340	55,0	131	3,882
					18-8-16	136,0	10,10	5,5	3,87	3,1	2720	40,5	190	3,835
					25-8-16	142,5	10,99	5,0	3,99	1,7	2670	38,8	265	8,396
					31-8-16	137,1	10,99	4,5	3,99	2,3	3000	34,5	241	4,691
					CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)									
					NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4		
					Madurez "tecnológica azúcares/acidez					X				
					Madurez aromática de la pulpa					X				
					Madurez aromática del hollejo					X				
					Madurez de los taninos					X				
					Conclusión y observaciones: Vegetación en bastante buen estado. Pulpa poco dulce y sin afrutado. Hollejo bastante consistente con ligeras notas herbáceas. Pepitas marrones con estrias verdes. Peso = 537 g/racimo.									
					MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.									

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

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	16-VS	Aceuchal - Canita	Tempranillo	9-8-16	164,7	12,03	5,6	3,71	2,58	2890	48,5	230	6,534			
				17-8-16	181,6	12,85	4,8	3,82	2,00	3000	53,2	376	9,294			
				23-8-16	189,9	13,68	4,5	3,93	1,9	2740	46,9	379	8,535			
				30-8-16	164,6	13,85	4,1	3,98	1,5	2800	46,9	386	9,413			
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ							1	2	3	4		
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez									X	↔	X	
				Madurez aromática de la pulpa									X	↔	X	
				Madurez aromática del hollejo									X			
				Madurez de los taninos									X			
				<p>Conclusión y observaciones: Dsecación de hojas basales por estrés hídrico. Pulpa dulce y afrutada. Hollejo con buena fragilidad sin sabores herbáceos. Pepitas marrones sin trazas de verde. Peso = 550 g/racimo.</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

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	11-8-16	158,1	12,09	6,5	3,76	3,0	2790	65,6	303	8,490	
				18-8-16	165,2	12,47	5,3	3,84	2,6	2960	59,5	316	7,215	
				24-8-16	160,5	13,38	4,8	3,97	1,5	3010	53,8	373	8,255	
				31-8-16		13,38	4,2	3,96	1,9	2890	48,2	366	8,372	
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
				NIVEL DE MADUREZ							1	2	3	4
				Madurez “tecnológica azúcares/acidez										X
				Madurez aromática de la pulpa										X
				Madurez aromática del hollejo									X ← →	X
				Madurez de los taninos									X ← →	X
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación bastante afectada de mosquito verde y de estrés hídrico. Pulpa dulce con afrutado intenso, confitura. Hollejo con buena fragilidad y de trituración fácil sin sabores herbáceos. Pepitas marrones sin trazas verdes. Peso = 507 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Madura.</p> <p>MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta maduro.</p>														

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

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	18-VS	Solana de los Barros - Cortegana	Tempranillo	8-8-16	162,3	12,03	7,2	3,67	3,96	2630	57,3	346	8,612			
				17-8-16	176,0	13,07	5,2	3,88	2,7	2650	47,2	367	9,043			
				22-8-16	167,5	14,03	5,3	3,96	2,5	2860	52,8	467	11,191			
				29-8-16	164,1	14,24	4,3	4,02	1,90	3300	43,9	388	8,298			
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ							1	2	3	4		
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez									X			
				Madurez aromática de la pulpa									X			
				Madurez aromática del hollejo								X				
				Madurez de los taninos								X				
				<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Pulpa dulce y afrutada. Hollejos consistentes y con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 292 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: 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			
	19-ER	Alange - Palacio Quemado	Garnacha Tintorera	10-8-16	134,6	9,11	6,8	3,59	3,5	1930	56,6	232	9,381			
				18-8-16	154,4	10,65	5,4	3,79	2,2	2380	68,9	357	14,270			
				24-8-16	160,8	11,81	5,0	4,01	1,4	2410	63,9	449	20,745			
				31-8-16	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

VS: Viñedo en vaso y 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
	20-ER	Alange - Palacio Quemado	Syrah	31-8-16	91,2	11,70	6,7	3,51	3,1	2330	53,7	232	7,970
	CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
	NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
	Madurez "tecnológica azúcares/acidez								X				
	Madurez aromática de la pulpa								X				
	Madurez aromática del hollejo								X				
	Madurez de los taninos								X				
	<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Pulpa sin dulzor y muy ácida. Hollejo duro y herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 193 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.</p>												

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

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	23-8-16	191,4	9,88	5,7	3,58	2,1	1990					
30-8-16				200,7	10,59	4,7	3,67	1,4	2190						
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)															
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4				
Madurez "tecnológica azúcares/acidez									X						
Madurez aromática de la pulpa									X						
Madurez aromática del hollejo								X							
Madurez de los taninos								X							
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado general. Pulpa poco dulce y con acidez media. Hollejo duro y herbáceo. Pepitas desde amarillo verdes hasta marrones con estrías verdes. Peso = 613 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: 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
				17-8-16	97,0	11,1	9,3	3,17	2,3	1550	44,1	218	9,270
				22-8-16	98,7	11,87	8,0	3,21	1,8	1550	50,8	376	11,699
				29-8-16	96,3	13,98	7,1	3,37	1,0	1650	55,8	450	15,941
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)									
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4		
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez					X				
				Madurez aromática de la pulpa					X	← →	X		
				Madurez aromática del hollejo						X			
				Madurez de los taninos					X				
				<p>Conclusión y observaciones: Deseccación de hojas por estrés hídrico. Muchas bayas arrugándose. Pulpa poco dulce y con algo de fruta. Hollejo con buena fragilidad sin sabores herbáceos. Pepitas marrones con estrias verdes. Peso = 205 g/racimo.</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			
	T/16-VR	Villafranca - Centro de Formación	Trincadeira	11-8-16	166,3	12,09	6,8	3,69	3,5	2340	47,4	237	8,332			
				18-8-16	166,6	12,57	5,7	3,81	3,3	2360	41	264	8,419			
				25-8-16	158,1	13,78	4,8	4,03	1,9	2310	34,3	294	6,741			
				1-9-16	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: 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			
	TN/16-VR	Villafranca – Centro de Formación	Touriga Nacional	11-8-16	129,8	9,11	11,3	3,63	9,5	2780	84,3	211	7,387			
				18-8-16	135,1	9,78	9,3	3,72	7,8	2980	76,5	297	8,844			
				25-8-16	146,5	11,04	7,2	4,01	4,1	3110	63,3	387	8,024			
				1-9-16	141,6	11,70	6,3	3,95	5,5	3700	53,8	310	6,609			
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez										X		
				Madurez aromática de la pulpa										X		
				Madurez aromática del hollejo										X		
				Madurez de los taninos									X			
				Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Pulpa dulce con buena acidez. Hollejos con buena fragilidad sin sabores herbáceos. Pepitas marrones con estrías verdes.												
				MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar.												
				MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.												

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

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

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
	1/13-VS	Villalba - Garandina	Tempranillo	9-8-16	101,1	11,10	5,6	3,74	1,89	1880	51,6	190	5,622
				17-8-16	111,4	11,87	4,5	3,92	1,70	2560	62,5	330	7,736
				23-8-16	108,0	12,47	4,5	3,90	1,50	2550	58,2	414	9,122
				30-8-16	103,5	12,90	4,1	3,97	1,30	2650	49	358	8,112
	CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
	NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
	Madurez "tecnológica azúcares/acidez											X	
	Madurez aromática de la pulpa										X		
	Madurez aromática del hollejo										X		
	Madurez de los taninos										X		
	Conclusión y observaciones: Muchísimas hojas secas por estrés hídrico. Pulpa dulce y con afrutado medio. Hollejo con buena fragilidad y sin sabores herbáceos. Pepitas marrones sin trazas verdes. Peso = 192 g/racimo.												
	MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura.												
	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: 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	
					8-8-16	74,5	6,00	19,3	3,07	5,82	1600			
					22-8-16	85,4	10,54	5,9	3,83	1,80	1820			
					29-8-16	87,5	11,70	4,6	3,77	0,8	1980			
					CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)									
					NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4		
					Madurez "tecnológica azúcares/acidez					X				
					Madurez aromática de la pulpa					X				
					Madurez aromática del hollejo					X				
					Madurez de los taninos					X				
					Conclusión y observaciones: Desección de hojas por estrés hídrico. Algunas plantas con melazo. Pulpa poco dulce y con buena acidez. Hollejos consistentes y aún herbáceos. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 260 g/racimo.									
					MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.									

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

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	
				8-8-16	146,0	11,60	6,7	3,90	3,84	2990	67,2	421	10,445	
				17-8-16	152,5	12,74	4,8	4,05	2,70	2940	49,9	439	9,840	
				22-8-16	166,9	13,17	4,8	3,98	2,80	3000	53,8	533	11,804	
				29-8-16	142,5	13,57	4,3	4,15	2,40	3240	56,3	582	13,176	
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4			
		23-ER	Badajoz - Cahoso	Tempranillo	Madurez "tecnológica azúcares/acidez					X	↔	X		
					Madurez aromática de la pulpa					X				
					Madurez aromática del hollejo					X				
					Madurez de los taninos					X	↔	X		
					<p>Conclusión y observaciones: Muchas hojas secas por estrés hídrico. Bayas blandas por deshidratación. Pulpa con dulzor medio y poco afrutada. Hollejo consistente y aún herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas verdes. Peso = 213 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>									

VS: Viñedo en vaso y seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego
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			
	24-ER	Badajoz - Cahoso	Merlot	8-8-16	83,9	11,15	7,9	3,36	2,34	1690	69,7	176	6,232			
				17-8-16	89,2	12,96	4,9	3,53	0,80	1640	22,2	170	4,443			
				22-8-16	76,6	14,15	4,5	3,66	0,80	1870	47,2	272	6,795			
				29-8-16	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)											
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4				
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez											
				Madurez aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de los taninos											
				Conclusión y observaciones:											
				MADUREZ DE LA PULPA:											
				MADUREZ DEL HOLLEJO:											

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

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	7-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Syrah													
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	21-ES	Usagre - El Coto	Tempranillo	1-9-16	152,3	12,96	5,0	3,68	2,0	2170	47,3	368	9,207
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez									X				
Madurez aromática de la pulpa									X	↔	X		
Madurez aromática del hollejo									X				
Madurez de los taninos								X	↔	X			
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en aceptable estado. Racimos secándose por probable carencia de Mg. Pulpa dulce y afrutada. Hollejo consistente con ligeras notas herbáceas. Pepitas desde amarillas a marrones con estrías verdes. Peso = 228 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>													

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

Subzona: CAÑAMERO	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	13-ER	Cañamero - Alberquillas	Cabernet Sauvignon												
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)											
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez											
				Madurez aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de los taninos															
Conclusión y observaciones:															
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

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

Subzona: CAÑAMERO	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	14-ER	Alía - Alberquillas	Tempranillo													
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: 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	
					10-8-16	111,7	11,26	8,1	3,21	2,30	1670	55,8	165	6,006
					18-8-16	125,4	12,09	6,4	3,42	1,30	1930	47,6	219	6,690
					24-8-16	125,4	13,22	5,3	3,61	0,6	1720	53,3	324	10,603
					31-8-16	VENDIMIADO								
					CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)									
					NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4		
					Madurez "tecnológica azúcares/acidez									
					Madurez aromática de la pulpa									
					Madurez aromática del hollejo									
					Madurez de los taninos									
					Conclusión y observaciones:									
					MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:									

VS: Viñedo en vaso y 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