

**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 cuarto control de maduración de la vendimia 2015, en las subzonas de Tierra de Barros, Ribera Baja, Matanegra y Montánchez. Las muestras recogidas por los técnicos entre el 24 y el 27 de agosto presentan un moderado ascenso del contenido de azúcares en la pulpa y en algunos casos acusados descensos de la acidez total. La madurez fenólica ha aumentado en general, con unos buenos valores de los antocianos fácilmente extraíbles y de la intensidad colorante en algunos viñedos, como consecuencia de las temperaturas frescas de los días pasados que han permitido una adecuada acumulación de color en los hollejos. La madurez organoléptica también ha experimentado una evolución favorable, presentando algunas uvas un buen nivel de madurez tanto de los hollejos como de las pepitas que se pone de manifiesto en las catas de uva realizadas. Se ha comenzado el muestreo en la subzona de Matanegra, presentando las uvas unos buenos niveles de madurez. La variedad Macabeo presenta unos aceptables niveles de madurez, no así, las variedades autóctonas que presentan aún bajos niveles de madurez.

Se han incrementado los daños causados por el mosquito verde, sobre todo en viñedos de la variedad Tempranillo y también en la variedad Montúa y Eva. Se aprecian también viñedos con pérdida de hojas basales debido al estrés hídrico, más acusado aún en viñedos que tienen producciones excesivas. Los viñedos de las variedades autóctonas Pardina, Cayetana Blanca, Montúa y Eva, presentan rodales con acusados daños de araña amarilla. Todas estas defoliaciones están comprometiendo el correcto final de maduración de la uva.

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.

**Boletín nº4      Muestreos del 24-8-15 al 27-8-15**

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.

Boletín nº4 Muestreos del 24-8-15 al 27-8-15

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	6-8-15	156,30	11,54	6,10	3,77	2,17	2530	33,3	236	5,206				
				12-8-15	161,10	12,47	4,50	3,83	1,77	2600	28,5	282	5,807				
				18-8-15	169,30	12,47	4,10	3,89	1,69	2420	19,5	232	5,416				
				25-8-15	166,3	13,07	3,40	4,01	1,43	2670	31,4	357	6,605				
				<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	↔	X			
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Deseccación de hojas basales por estrés hídrico. Pulpa poco afrutada, algunas bayas con notas de confitura. Hollejo con buena tanicidad, final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas verdes. Buena evolución de la maduración. Peso = 332 g/racimo.</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	9-ER	Villafranca - Varales	Cabernet Sauvignon	20-8-15	105,9	12,57	5,3	3,41	1,05	1930	42,4	152	4,171		
				25-8-15	100,3	12,62	3,9	3,48	0,80	1980	40	172	3,875		
				<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> Vegetación afectada de mosquito verde y rodales de araña amarilla. Pulpa frutosa con buena acidez. Hollejos duros y con final herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas verdes. Coloración muy heterogénea (desde aún alguna baya verde, rosáceas y negras). Peso = 122 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

Boletín nº4 Muestras del 24-8-15 al 27-8-15

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	10-VS	Santa Marta - Picadas	Macabeo	4-8-15	116,21	9,04	9,00	3,21	1,74	1740					
				11-8-15	124,2	10,99	5,6	3,35	0,67	1450					
				18-8-15	134,9	10,99	4,7	3,44	0,36	1600					
				25-8-15	126,5	11,31	4,5	3,52	0,25	1710					
				<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>	<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>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado, presencia de mosquito verde. Pulpa frutosa. Hollejo algo frágil, aún con final herbáceo. Pepitas marrones y crujientes. Buena evolución de la maduración. Peso = 318 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

Boletín nº4 Muestreos del 24-8-15 al 27-8-15

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	11-VS	Corte de Peleas - Gitano	Cayetana Blanca	4-8-15	285,4	9,66	5,05	3,46	2,36	1710					
24-8-15				302,0	11,15	4,2	3,59	1,32	1740						
<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>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación con rodales afectados de araña amarilla. Pulpa poco frutosa. Hollejo duro y con sabores amargos. Peso = 547 g/racimo.  MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.															

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

Boletín nº4 Muestreos del 24-8-15 al 27-8-15

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	12-ER (S)	Villafranca - Las Boletas	Tempranillo	5-8-15	166,20	10,38	6,40	3,71	2,21	1810	23,4	122,6	2,453	
				12-8-15	157,30	11,31	4,50	3,85	1,87	2580	28,2	194	3,991	
				20-8-15	168,3	11,65	4,0	3,89	1,76	2700	25,8	203	4,104	
				27-8-15	226,0	12,09	4,1	3,95	1,76	2740	25,3	233	4,234	
				<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> Vegetación con pérdida de hojas basales. Pulpa poco dulce y poco ácida con poca frutuosidad y gustosidad. Hollejo con buena fragilidad, sin gustosidad, sin sabores herbáceos y sin tanicidad. Pepitas marrones sin trazas verdes. Peso = 280 g/racimo.</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

Boletín nº4 Muestras del 24-8-15 al 27-8-15

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	12-ER (N)	Villafranca - Las Boletas	Tempranillo	5-8-15	129,72	9,78	6,50	3,61	2,50	1620	29,6	126,6	2,815			
				12-8-15	136,6	10,81	4,9	3,74	2,00	2440	25,8	176	3,635			
				20-8-15	145,8	11,60	4,2	3,82	1,92	2370	19,2	208	3,787			
				27-8-15	143,3	12,09	4,2	3,89	1,87	2340	25,3	284	5,036			
				<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> ↔ <b>X</b>			
				Madurez aromática de la pulpa									<b>X</b> ↔ <b>X</b>			
				Madurez aromática del hollejo										<b>X</b>		
				Madurez de los taninos										<b>X</b>		
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Desección de hojas basales por estrés hídrico. Pulpa con más acidez, más frutuosidad y más gustosidad que la cara Sur. Hollejo con buena fragilidad y sin sabores herbáceos. Pepitas marrones sin trazas verdes. Peso = 280 g/racimo.</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



Boletín nº4 Muestreos del 24-8-15 al 27-8-15

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	16-VS	Aceuchal - Canita	Tempranillo	4-8-15	184,30	13,12	5,70	3,82	2,13	2730	35,6	237,8	6,091			
				11-8-15	188,30	14,03	4,40	3,93	1,82	2720	38,3	280	6,942			
				18-8-15	197,40	14,19	3,80	3,99	1,70	2910	29,3	266	6,993			
				25-8-15	<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><u>Conclusión y observaciones:</u></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

Boletín nº4 Muestras del 24-8-15 al 27-8-15

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	5-8-15	149,65	12,30	6,25	3,69	1,98	1980	46,7	240	7,030				
				12-8-15	146,80	12,62	4,4	3,84	1,62	2712	43,3	244	6,277				
				20-8-15	146,40	12,68	4,2	3,84	1,42	2860	42,5	319	7,649				
				26-8-15	160,00	13,01	4,1	3,92	1,33	2960	44,4	375	9,027				
				<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> Deseccación de hojas basales por estrés hídrico. Ataque de mosquito verde. Pulpa con poca intensidad frutal. Hollejo con buena fragilidad, sin sabores herbáceos, final amargo en algunos hollejos. Pepitas marrones sin trazas verdes, algunas pepitas blanquecinas. Peso = 338 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde 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

Boletín nº4 Muestras del 24-8-15 al 27-8-15

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	18-VS	Solana de los Barros - Cortegana	Tempranillo	3-8-15	171,57	14,83	5,60	3,90	2,46	3100	48,5	389	9,782		
10-8-15				200,50	14,77	4,40	3,93	2,11	2880	38,2	324	7,850			
17-8-15				178,50	15,57	4,30	4,02	1,91	2970	40,9	383	9,434			
24-8-15				<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><u>Conclusión y observaciones:</u></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

Boletín nº4 Muestras del 24-8-15 al 27-8-15

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	19-ER	Alange - Palacio Quemado	Garnacha Tintorera	6-8-15	220,10	11,76	6,50	3,83	2,93	2570	55,1	313	8,900		
13-8-15				222,80	12,42	4,8	3,91	2,50	2600	54,3	400	18,198			
19-8-15				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 "tecnológica azúcares/acidez															
Madurez aromática de la pulpa															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de los taninos															
<b><u>Conclusión y observaciones:</u></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

Boletín nº4 Muestreos del 24-8-15 al 27-8-15

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	20-ER	Alange - Palacio Quemado	Syrah	13-8-15	101,40	11,10	8,2	3,39	> 3	1930	55,3	152	5,889		
19-8-15				99,80	11,70	6,9	3,41	> 3	1950	45,3	170	5,937			
25-8-15				<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><u>Conclusión y observaciones:</u></b>															
MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco maduro. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.															

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

Boletín nº4 Muestreos del 24-8-15 al 27-8-15

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	25-ER	Almendrалеjo - Dehesa de Arriba	Parellada	11-8-15	184,2	9,88	5,2	3,37	1,55	1360					
18-8-15				210,3	10,04	4,7	3,41	1,17	1550						
25-8-15				220,9	10,54	4,5	3,57	0,79	1810						
<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> Vegetación en muy buen estado. Pulpa sin frutuosidad. Hollejo duro y herbáceo con final amargo. Peso = 488 g/racimo.</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

Boletín nº4 Muestreos del 24-8-15 al 27-8-15

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	93/14-ER	Mérida (M.I.) - Pozanco	Graciano	10-8-15	125,2	11,92	7,20	3,16	1,86	1410	42,0	219	7,849			
				17-8-15	147,1	13,07	5,90	3,39	1,54	1600	29,4	283	9,988			
				24-8-15	140,9	13,90	4,90	3,47	0,51	1700	39,2	387	10,560			
				<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>	↔	<b>X</b>	
				Madurez de los taninos									<b>X</b>			
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación con rodales afectados de araña amarilla. Pincel muy coloreado, pulpa afrutada con notas de confitura en algunas bayas pero con acidez presente. Hollejos con buena fragilidad, sin sabores herbáceos. Pepitas marrones sin trazas verdes. Peso = 230 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

Boletín nº4 Muestreos del 24-8-15 al 27-8-15

Subzona: RIBERA BAJA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	22-ER	Badajoz - Romera	Macabeo	3-8-15	107,88	9,66	8,1	3,40	2,86	1680					
10-8-15				115,0	11,31	4,9	3,62	1,60	1750						
17-8-15				121,7	11,76	3,9	3,79	0,98	1860						
24-8-15				<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><u>Conclusión y observaciones:</u></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



Boletín nº4 Muestreos del 24-8-15 al 27-8-15

Subzona : RIBERA BAJA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	23-ER	Badajoz - Cahoso	Tempranillo	3-8-15	170,26	12,47	5,2	4,01	2,95	2820	43,8	326	7,217			
				10-8-15	169,7	13,27	4,5	4,07	2,20	2790	33,2	271	5,798			
				17-8-15	<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><u>Conclusión y observaciones:</u></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

Boletín nº4 Muestras del 24-8-15 al 27-8-15

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: RIBERA BAJA	24-ER	Badajoz - Cahoso	Cabernet Sauvignon	17-8-15	89,9	14,08	4,7	3,74	1,69	2200	Sin determinar				
				24-8-15	86,7	14,83	4,2	3,81	1,49	2330	43,1	194	10,472		
				<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 frutosa con buena acidez, algunas bayas con notas de confitura. Hollejo desde consistente hasta con buena fragilidad, sin sabores herbáceos. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas verdes. Algunas bayas arrugándose. Peso = 85 g/racimo.</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: 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
				27-8-15	126,3	12,30	5,1	3,36	0,38	1580			
				<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	↔	X					
				Madurez aromática del hollejo		X							
				Madurez de los taninos		X	↔	X					
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado general con presencia de mosquito verde, sin daños. Pulpa frutosa con elevada acidez. Hollejo duro y herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas verdes. Peso = 233 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

Boletín nº4 Muestreos del 24-8-15 al 27-8-15

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	6-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Cabernet Sauvignon													
				<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
	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 "tecnológica azúcares/acidez												
	Madurez aromática de la pulpa												
	Madurez aromática del hollejo												
	Madurez de los taninos												
	<b><u>Conclusión y observaciones:</u></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

Boletín nº4 Muestras del 24-8-15 al 27-8-15

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	21-ES	Usagre - El Coto	Tempranillo	27-8-15	173,3	14,43	4,2	3,83	1,79	2150	55,9	513	12,562
<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> Vegetación en buen estado general, con rodales de clorosis y síntomas de carencia de Mg con algunos racimos secos. Pulpa con elevada intensidad frutal. Hollejo aún duro, sin sabores herbáceos. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 203 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 : 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><u>Conclusión y observaciones:</u></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><u>Conclusión y observaciones:</u></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



Boletín nº4 Muestreos del 24-8-15 al 27-8-15

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: MONTANCHEZ	1-ER	Alcuéscar - Valdemantilla	Cabernet Sauvignon	19-8-15	82,20	13,94	3,8	3,70	0,72	2010	63,3	279	Sin determinar			
				26-8-15	89,00	14,68	3,9	3,74	0,60	2140	48,2	245	6,090			
				<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> Desección de hojas basales por estrés hídrico. Daños considerables de mosquito verde. Pulpa con acidez y notas de confitura. Hollejo aún algo consistente y con final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas verdes. Peso = 60 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Madura.</p> <p>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

Boletín nº4 Muestreos del 24-8-15 al 27-8-15

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: MONTANCHEZ	2-ER	Montánchez - Valdemantilla	Petit Verdot	19-8-15	71,09	9,61	5,4	3,38	1,61	1620	31,7	104	Sin determinar			
				26-8-15	73,5	9,99	4,9	3,51	1,14	1800	38,1	183	5,303			
				<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> Gran ataque de mosquito verde. Coloración de las bayas más homogénea que en el anterior muestreo, aunque aún hay bastantes bayas verdes. Muy poco desarrollo vegetativo. Pulpa sin dulzor. Hollejo herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 74 g/racimo.</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

Boletín nº4 Muestras del 24-8-15 al 27-8-15

Subzona: MONTANCHEZ	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	3-ER	Montánchez - Valdemantilla	Cabernet Sauvignon	19-8-15	66,70	12,96	4,3	3,58	0,75	1920	Sin determinar				
26-8-15				76,7	13,94	4,2	3,70	0,56	2090	38,2	204	5,100			
<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> Vegetación afectada de mosquito verde. Pulpa con notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad. Pepitas marrones sin trazas verdes. Peso = 49 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

Boletín nº4 Muestras del 24-8-15 al 27-8-15

Subzona: RIBERA ALTA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	8-VS	Oliva de Mérida - Alunados	Syrah	6-8-15	124,30	12,09	6,40	3,50	1,65	1830	55,2	249	7,906		
13-8-15				131,40	14,29	4,4	3,53	0,98	1730	40,7	207	6,845			
19-8-15				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 "tecnológica azúcares/acidez															
Madurez aromática de la pulpa															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de los taninos															
<b><u>Conclusión y observaciones:</u></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