

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

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha realizado durante la primera semana de septiembre el cuarto control de maduración de la vendimia 2018, en las subzonas de Cañamero y Tierra de Barros. La maduración de las uvas continua de forma escalonada y lenta y se ve favorecida por las frescas temperaturas nocturnas y las suaves temperaturas diurnas.

Muchos viñedos de variedades de uva tinta, en la subzona de Tierra de Barros, han alcanzado una adecuada concentración de azúcares y buenos niveles de acumulación de sustancias responsables del color, alcanzando una buena madurez fenólica. Todos estos viñedos se encuentran en valores de vendimia. Otros aún no han alcanzado los niveles adecuados, pero presentan una buena evolución. En la subzona de Cañamero el resultado de los análisis muestra el retraso de la maduración, con bajos valores de acumulación de azúcares y poca acumulación aún de sustancias responsables del color.

La cata de uvas tintas muestra una adecuada evolución, pulpas dulces y afrutadas, hollejo de fácil trituración muchos de ellos sin notas herbáceas. Pepitas con buena evolución marrones sin trazas de verde. Las uvas de la subzona de Cañamero aún presentan poca madurez como se refleja en las catas.

La uva de la variedad blanca autóctona muestreada presentan aún poca acumulación de azúcares, pero una buena evolución.

La cata de uva blanca presenta pulpa poco dulce y hollejo aún duro, síntomas de poca madurez.

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	16-8-18	159,5	12,42	6,2	3,90	3,7	3030	46,3	326	7,524
				27-8-18	168,0	14,15	4,8	4,09	2,9	3290	38,3	352	7,233
				3-9-18	169,2	14,77	4,5	4,17	2,6	3350	40,6	364	7,205
	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: Pulpa dulce con afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo de trituración fácil con notas afrutadas, sin final herbáceo. Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta pardo oscuro. Peso racimos = 342 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Madura. 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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
				20-8-18	89,8	10,59	7,9	3,40	2,3	1680	61,9	102	3,527
				27-8-17	98,3	11,54	6,2	3,34	1,4	1610	37,0	104	2,902
				3-9-18	107,7	12,42	5,6	3,47	1,2	1580	33,2	128	2,840
				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: Pulpa con buen equilibrio dulzor - acidez, con aromas desde neutro hasta afrutado dominante. Hollejo bastante consistente, con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso racimos = 122 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	
				14-8-18	131,7	8,48	6,6	3,36	2,4	1320				
				22-8-18	136,9	10,26	6,2	3,49	1,2	1680				
				30-8-18	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	28-8-18	207,1	9,50	5,4	3,36	1,8	1410					
6-9-18				216,1	10,15	4,7	3,46	1,2	1390						
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)															
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4				
Madurez "tecnológica azúcares/acidez								ANOMALIA: Poco dulce y poco ácida.							
Madurez aromática de la pulpa									X						
Madurez aromática del hollejo								X	← →	X					
Madurez de los taninos										X					
<p>Conclusión y observaciones: Maduración heterogénea. Pulpa poco dulce y poco ácida y con aroma neutro. Hollejo desde duro hasta bastante consistente y con sabores herbáceos. Pepitas marrones sin trazas de verde. Peso racimos = 575 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy 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 nº 4 Muestreos del 3-9-18 al 6-9-18

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
				20-8-18	159,6	10,99	5,9	3,94	3,4	2770	32,7	186	3,977	
				27-8-18	155,2	12,25	5,3	3,90	3,0	3130	31,2	229	4,372	
				3-9-18	159,6	13,22	4,2	4,16	2,7	3070	31,8	264	4,840	
				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: Pulpa dulce con notas de confitura. Hollejo de trituración muy fácil con afrutado intenso y sin final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde. Peos racimos = 263 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Madura. 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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	16-VS	Aceuchal - Canita	Tempranillo	14-8-18	158,4	12,19	4,6	3,81	2,6	1800	53,4	285	8,060			
				22-8-18	170,1	13,73	4,7	3,94	2,0	2750	44,1	342	8,627			
				30-8-18	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			
	17-ES	Ribera del Fresno - Bermejón Grande	Tempranillo	20-8-18	168,9	13,22	5,4	3,98	2,8	3030	52,3	291	7,199			
				27-8-18	167,8	14,24	4,8	4,00	2,4	3310	55,0	332	7,192			
				3-9-18	160,9	14,72	4,4	4,18	2,2	3130	54,5	346	7,022			
				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: Pulpa dulce con afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo de trituración muy fácil con notas afrutadas y sin final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde. Peso racimos = 290 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Madura. 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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	18-VS	Solana de los Barros - Cortegana	Tempranillo	13-8-18	160,0	12,36	6,0	3,75	3,1	2610	52,8	302	7,806			
21-8-18				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

Boletín nº 4 Muestreos del 3-9-18 al 6-9-18

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	16-8-18	136,7	9,78	8,1	3,70	4,1	2340	51,5	410	16,966			
				23-8-18	147,1	10,54	6,9	3,81	3,2	2230	61,2	575	20,707			
				29-8-18	144,0	10,99	6,0	3,79	2,6	2180	52,6	519	18,835			
				5-9-18	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
				23-8-18	77,7	10,76	10,0	3,34	3,8	1990	55,0	321	11,992
				29-8-18	77,8	11,81	7,5	3,47	2,8	1880	43,4	285	8,890
				4-9-18	110,9	13,07	6,3	3,56	2,1	1760	38,3	307	9,918
				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: Pulpa dulce con acidez elevada y afrutado dominante. Hollejo con buena fragilidad con notas neutras y sin sabores herbáceos. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde. Peso racimos = 85 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>									

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

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	25-ER	Almendralejo - Dehesa de Arriba	Parellada	23-8-18	188,6	8,20	8,4	3,42	3,4	2010						
				30-8-18	192,4	9,16	6,6	3,53	2,4	1860						
				6-9-18	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

Boletín nº 4 Muestreos del 3-9-18 al 6-9-18

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			
	15-ER	Mérida (M.I.) - Pozanco	Graciano	13-8-18	93,6	9,88	11,9	3,12	4,9	1430	92,9	183	8,009			
				21-8-18	90,4	12,09	8,6	3,32	2,5	1740	69,4	306	10,966			
				28-8-18	104,9	13,68	6,6	3,42	1,8	2000	51,2	377	12,054			
				3-9-18	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			
	40/13-VS	Ribera del Fresno - Manchita	Tempranillo	16-8-18	158,3	12,96	5,2	3,85	2,3	2690	49,9	324	8,256			
				23-8-18	166,7	13,27	5,0	3,96	2,3	2720	49,8	381	9,301			
				29-8-18	152,2	14,51	4,5	4,00	1,8	2820	47,4	361	9,229			
				4-9-18	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

Boletín nº 4 Muestreos del 3-9-18 al 6-9-18

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	105/18-ER	Almendralejo - Las Carboneras	Tempranillo	14-8-18	150,9	11,37	6,6	3,67	4,4	1860	54,8	231	6,236			
				22-8-18	160,8	13,07	5,6	3,79	3,3	2320	43,2	383	8,798			
				30-8-18	162,1	13,78	4,8	3,93	2,5	2320	39,2	474	9,117			
				4-9-18	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

Boletín nº 4 Muestreos del 3-9-18 al 6-9-18

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
				14-8-18	127,8	14,51	3,9	4,06	2,0	1920	41,4	253	7,329	
				22-8-18	133,1	14,43	3,4	4,02	1,7	2860	63,5	436	11,088	
				30-8-18	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: RIBERA BAJA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	22-ER	Badajoz	Macabeo	13-8-18	116,1	6,85	12,6	3,23	6,1	1580						
				21-8-18	134,0	10,10	6,9	3,56	3,0	1990						
				28-8-18	129,8	12,47	5,0	3,70	2,1	2330						
				6-9-18	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

Boletín nº 4 Muestreos del 3-9-18 al 6-9-18

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	Tempranillo	13-8-18	162,9	11,87	5,6	3,88	4,4	3120	46,3	276	6,464			
				21-8-18	152,0	12,90	5,6	4,01	3,6	3010	47,3	419	9,555			
				28-8-19	157,2	14,03	5,0	4,10	3,4	3340	49,3	461	10,189			
				6-9-18	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: 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	
				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	
				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			
	86/16-VS	Usagre - Vereda de Jaén	Garnacha Tinta													
				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	
	13-ER	Cañamero - Alberquillas	Cabernet Sauvignon	5-9-18	99,6	12,62	5,3	3,53	1,4	1690	40,6	194	5,088	
	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: Pulpa poco dulce y muy ácida, con aroma desde neutro hasta algo afrutado. Hollejo bastante consistente con sabores herbáceos. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso racimos = 72 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 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: 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	
					5-9-18	157,5	11,76	4,9	3,61	1,4	1620	50,8	300	7,762
					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				
					Conclusión y observaciones: Vegetación con síntomas de estrés hídrico. Pulpa poco dulce, ácida y con notas herbáceas. Hollejo bastante consistente con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso racimos = 355 g.									
					MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta 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: RIBERA ALTA	8-VS	Oliva de Mérida - Alunados	Syrah												
				Ya vendimiado (16-8-18)											
				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