

## QUINTO 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 quinto control de maduración de la vendimia 2016, en las subzonas de Tierra de Barros y Cañamero. La mayoría de las muestras recogidas por los técnicos entre el 5 y el 7 de septiembre presentan valores de vendimia o próximos a ella. Destacar los bajos valores de acidez total en algunos viñedos, así como unos muy elevados valores de pH, y de concentración de azúcares (grado Beaumé). Los viñedos muestreados presentan una buena madurez fenólica con unos elevados valores del índice de polifenoles totales, de antocianos fácilmente extraíbles y de intensidad de color. Las catas de uva realizadas muestran la madurez de la pulpa, así como de los hollejos, y una buena evolución de la madurez de las pepitas. La mayoría de los viñedos muestran una buena madurez fenólica de las uvas, con pulpas afrutadas y con notas de confitura y, hollejos sin sabores herbáceos y pepitas en las que van desapareciendo las trazas verdes.

Las elevadas temperaturas registradas durante los días pasados han afectado muy desfavorablemente a la variedad Graciano, provocando una fuerte deshidratación y pasificación de las bayas. En otras variedades de baya muy pequeña, como Cabernet Sauvignon, han provocado una concentración de los azúcares, registrándose valores muy elevados de grado Beaumé. También, estas elevadas temperaturas, han agravado el problema de las defoliaciones en algunos viñedos, que han perdido prácticamente todas sus hojas, lo que compromete el adecuado final de la maduración de sus uvas.

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)	ºBé	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
				5-9-16	163,2	13,27	4,3	4,04	1,8	3120	38,6	326	6,194
	<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> Pulpa afrutada, confitura. Hollejo con buena fragilidad y de fácil trituración, sin sabores herbáceos. Pepitas marrones sin trazas verdes.      Peso = 373 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

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
		9-ER	Villafranca - Varales	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					X				
				Madurez aromática de la pulpa					X				
				Madurez aromática del hollejo					X				
				Madurez de los taninos				X	← → X				
				<b>Conclusión y observaciones:</b> 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.									
				MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura.									
				MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.									

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

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

Subzona: 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													
				<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: 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
	12-ER	Villafranca – Las Boletas	Tempranillo	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
	<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> Vegetación en bastante buen estado. Pulpa poco dulce y sin afrutado. Hollejo bastante consistente con ligeras notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 537 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

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	
					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
					5-9-16	<b>VENDIMIADO</b>								
					<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>									
					<b>NIVEL DE MADUREZ</b>				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		
					Madurez "tecnológica azúcares/acidez									
					Madurez aromática de la pulpa									
					Madurez aromática del hollejo									
					Madurez de los taninos									
					<b>Conclusión y observaciones:</b>									
					MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:									

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

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	162,9	13,38	4,2	3,96	1,9	2890	48,2	366	8,372			
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>							<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		
				Madurez “tecnológica azúcares/acidez											<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>	← →	<b>X</b>	
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> 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. 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	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
				5-9-16	167,7	14,77	3,9	4,14	1,90	3320	45,7	409	8,452
	<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
	Madurez aromática del hollejo										X	↔	X
	Madurez de los taninos										X		
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Pulpa afrutada, confitura. Hollejo con buena fragilidad y de fácil trituración, sin sabores herbáceos. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde. Peso = 393 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta 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			
	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	<b>VENDIMIADO</b>											
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: 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	
					31-8-16	91,2	11,70	6,7	3,51	3,1	2330	53,7	232	7,970
					<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 en buen estado. Pulpa sin dulzor y muy ácida. Hollejo duro y herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 193 g/racimo.									
					MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.									

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
				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			
				5-9-16	208,8	10,99	4,1	3,82	1,3	2230			
	<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
	<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
	Madurez "tecnológica azúcares/acidez										<b>X</b>		
	Madurez aromática de la pulpa										<b>X</b>		
	Madurez aromática del hollejo									<b>X</b>			
	Madurez de los taninos									<b>X</b>			
	<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Pulpa afrutada. Hollejo muy duro y herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 517 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	
				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	
				5-9-16	89,5	14,77	6,0	3,48	0,9	1850	49,1	455		
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>										
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
		15-ER	Mérida (M.I.) - Pozanco	Graciano	Madurez "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> Muchas bayas arrugadas por estrés hídrico. Pulpa muy afrutada, confitura con buena acidez. Hollejo con buena fragilidad y con trituración fácil, con notas afrutadas. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas verdes. Peso = 293 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta 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: 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	<b>VENDIMIADO</b>											
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: 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			
				5-9-16	<b>VENDIMIADO</b>											
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	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			
				5-9-16	<b>VENDIMIADO</b>											
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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



Subzona: RIBERA BAJA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	22-ER	Badajoz - Romera	Macabeo	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						
				5-9-16	<b>VENDIMIADO</b>											
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: RIBERA BAJA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	23-ER	Badajoz - Cahoso	Tempranillo	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			
				5-9-16	<b>VENDIMIADO</b>											
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:																

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

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

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

Subzona: 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
				1-9-16	136,6	11,49	6,5	3,30	1,5	1730			
				<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>		
		5-ER	Calzadilla – Los Parrales	Macabeo	Madurez “tecnológica azúcares/acidez					X			
					Madurez aromática de la pulpa					X			
					Madurez aromática del hollejo					X			
					Madurez de los taninos				X	← →	X		
					<b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en muy buen estado. Pulpa con dulzor medio y buena acidez. Hollejo consistente y herbáceo. Pepitas amarillas y marrones con estrías verdes. Peso = 367 g/racimo.								
					MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. 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

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>											
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>											
								1	2	3	4				
				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>Conclusión y observaciones:</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	21-ES	Usagre - El Coto	Tempranillo	1-9-16	152,3	12,96	5,0	3,68	2,0	2170	47,3	368	9,207
<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>													
<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								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><b>Conclusión y observaciones:</b> 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	7-7-16	84,42	17,06	5,7	3,60	1,30	2090	56,1	371	11,164		
	<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 síntomas de carencia de Mg. Pulpa afrutada, confitura. Hollejos aún consistentes y con buena fragilidad, sin sabores herbáceos. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 147 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>														

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



Subzona: 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	7-7-16	138,2	14,29	4,7	3,66	1,3	1950	76,5	512	15,054	
<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>														
<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
Madurez "tecnológica azúcares/acidez										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 y uva con síntomas de carencia de Mg. Pulpa dulce, afrutada, con confitura. Hollejo con buena fragilidad y buena tanicidad. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 350 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

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

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