

**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 2015, en las subzonas de Tierra de Barros, Matanegra y Cañamero. Las muestras recogidas por los técnicos entre el 31 de agosto y el 3 de septiembre muestran un lento aumento de los contenidos de azúcares, es decir, la pulpa va madurando lentamente y está dando tiempo a la madurez del hollejo y de las pepitas. Las frescas temperaturas nocturnas y las moderadas temperaturas diurnas registradas durante esta semana están permitiendo una maduración simultánea de la pulpa, el hollejo y las pepitas. Estas benignas temperaturas también favorecen la síntesis de las sustancias responsables del color, con mayor acumulación de antocianos en el hollejo. La madurez de las uvas presenta una buena evolución, que se manifiesta en las catas de uva realizadas, con hollejos sin apenas sabores herbáceos y con pepitas marrones en muchas de las muestras catadas. Las variedades autóctonas aún presentan poca acumulación de azúcares en la pulpa y comienzan a verse daños ocasionados por la botritis. La variedad Tempranillo en las subzonas de Matanegra y Cañamero presentan unos excelentes niveles de madurez fenólica. El resto de variedades tintas presentan aún cierto retraso en la madurez. La variedad Macabeo en Matanegra presenta niveles de madurez próximos a la vendimia.

Las pérdidas de hojas causadas bien por las plagas de araña amarilla y mosquito verde, o bien por estrés hídrico (más acusado aún en viñedos con producciones excesivas), están provocando grandes carencias en la maduración de las uvas de estos viñedos defoliados (sin hojas), que presentan uvas con baja acumulación de azúcares en la pulpa y con importantes problemas de madurez del hollejo y de las pepitas.

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 nº5 Muestreos del 31-8-15 al 3-9-15

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 nº5 Muestreos del 31-8-15 al 3-9-15

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		
	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			
31-8-15				160,4	13,33	3,90	3,98	1,56	2640	34,3	386	6,975			
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)															
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4				
Madurez "tecnológica azúcares/acidez											X				
Madurez aromática de la pulpa										X	X				
Madurez aromática del hollejo										X					
Madurez de los taninos										X					
<p>Conclusión y observaciones: Deseccación de hojas basales por estrés hídrico. Pulpa con poco dulzor y afrutado poco intenso. Hollejo con buena fragilidad, sin sabores herbáceos y con poca tanicidad. Pepitas marrones sin trazas verdes. Peso = 222 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		
	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			
2-9-15				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			
	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						
				31-8-15	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												
				<u>Conclusión y observaciones:</u>												
				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	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				
			31-8-15	319,3	11,87	4,5	3,62	1,50	1820				
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	↔	X		
Madurez de los taninos									X	↔	X		
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación con rodales afectados de araña amarilla. Pulpa poco dulce y poco afrutada que despega muy mal del hollejo. Hollejo consistente. Pepitas desde marrones sin trazas verdes hasta marrones. Algunos racimos con botritis. Peso = 802 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 nº5 Muestréos del 31-8-15 al 3-9-15

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			
				2-9-15	164,7	12,19	3,8	3,98	1,64	2760	19,8	213	4,303			
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ							1	2	3	4		
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez									ANOMALIA: Baja acidez y pocos azúcares.			
				Madurez aromática de la pulpa								X	↔	X		
				Madurez aromática del hollejo									X	↔	X	
Madurez de los taninos									X							
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación con rodales de araña amarilla y con desecación de hojas basales por estrés hídrico. Pulpa poco dulce y sin acidez. Hollejo con buena fragilidad y sin sabores herbáceos. Pepitas marrones sin trazas verdes. Peso = 342 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. 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 nº5 Muestreos del 31-8-15 al 3-9-15

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	
					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	
				2-9-15	145,4	12,42	3,6	4,01	1,82	2560	16,3	261	4,805	
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4			
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez						X				
				Madurez aromática de la pulpa						X				
				Madurez aromática del hollejo						X	↔	X		
				Madurez de los taninos						X	↔	X		
				<p>Conclusión y observaciones: Vegetación con rodales de araña amarilla y con desecación de hojas basales por estrés hídrico. Pulpa más frutosa y con más gustosidad que la cara Sur. Hollejo con buena fragilidad, sin sabores herbáceos. Pepitas marrones sin trazas verdes. Peso = 342 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta madura.</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 nº5 Muestreos del 31-8-15 al 3-9-15

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	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												
				<u>Conclusión y observaciones:</u>												
				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		
	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			
2-9-15				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															
<u>Conclusión y observaciones:</u>															
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 nº5 Muestreos del 31-8-15 al 3-9-15

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				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															
<u>Conclusión y observaciones:</u>															
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 nº5 Muestreos del 31-8-15 al 3-9-15

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											
				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												
				<u>Conclusión y observaciones:</u>												
				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 nº5 Muestreos del 31-8-15 al 3-9-15

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				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: 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

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						
31-8-15				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															
<u>Conclusión y observaciones:</u>															
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		
	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			
31-8-15				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															
<u>Conclusión y observaciones:</u>															
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
													Subzona: RIBERA BAJA	22-ER	Badajoz - Romera	Macabeo
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	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																
<u>Conclusión y observaciones:</u>																
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 nº5 Muestreos del 31-8-15 al 3-9-15

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				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															
<u>Conclusión y observaciones:</u>															
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	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			
31-8-15				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															
<u>Conclusión y observaciones:</u>															
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		
	5-VS	Puebla Sancho Pérez - Las Mancas	Macabeo	27-8-15	126,3	12,30	5,1	3,36	0,38	1580					
3-9-15				Sin det.	13,17	4,5	3,40	0,29	1550						
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)															
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4				
Madurez "tecnológica azúcares/acidez										X					
Madurez aromática de la pulpa										X					
Madurez aromática del hollejo										X					
Madurez de los taninos									X	← →	X				
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Pulpa con buen equilibrio dulzor - acidez y con buena intensidad frutal. Hollejo con final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas verdes. Buena evolución de la maduración. Peso = 318 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>															

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

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: MATANEGRA	6-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Cabernet Sauvignon	3-9-15	Sin det.	13,17	5,1	3,29	0,66	1650	46,4	190	5,352			
				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	↔	X		
				Madurez de los taninos									X			
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en muy buen estado. Pulpa muy ácida, sin dulzor y algunas con sabores herbáceos. Hollejo muy duro con ligeras notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso= 177 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura. 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

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: MATANEGRA	7-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Syrah	3-9-15	Sin det.	12,79	4,6	3,52	1,32	1850	28,1	218	5,145			
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ							1	2	3	4		
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez								X				
				Madurez aromática de la pulpa								X				
				Madurez aromática del hollejo								X				
				Madurez de los taninos								X				
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación muy afectada de araña amarilla, gran pérdida de hojas. Pulpa poco dulce y con acidez media. Hollejo duro con ligeras notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes. Algunas bayas arrugándose, uva estresada. Daños de polilla. Peso= 168 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: 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		
2-9-15				178,1	14,43	2,4	3,88	1,47	2220	40,3	385	9,861			
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)															
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4				
Madurez "tecnológica azúcares/acidez											X				
Madurez aromática de la pulpa										X					
Madurez aromática del hollejo									X ← →	X					
Madurez de los taninos									X ← →	X					
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado general. Pincel muy coloreado. Pulpa muy dulce con mucha intensidad frutal. Hollejos aún bastante consistentes, sin sabores herbáceos. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas verdes. Buena evolución de la maduración. Peso = 345 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: 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	1-9-15	115,0	14,51	3,6	3,91	1,44	2420	43,9	273	8,557
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez									X				
Madurez aromática de la pulpa									X				
Madurez aromática del hollejo								X	←→	X			
Madurez de los taninos									X				
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado, algunos racimos afectados de oídio. Pulpa poco dulce y ácida. Hollejo duro y con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso= 122 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura.</p> <p>MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>													

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

Subzona: 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	1-9-15	157,3	14,19	3,8	3,88	1,31	2240	56,6	620	17,384	
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	↔	X			
Madurez de los taninos									X	↔	X			
<p>Conclusión y observaciones: MUCHISIMO OIDIO EN UVA. Maduración muy heterogénea. Pulpa desde afrutada hasta notas de confitura. Hollejo desde bastante consistente con final herbáceo hasta frágil. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas verdes. Peso= 318 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: 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			
				2-9-15	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												
				<u>Conclusión y observaciones:</u>												
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: 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		
	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			
2-9-15				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: 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			
2-9-15				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															
<u>Conclusión y observaciones:</u>															
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

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

Subzona: RIBERA ALTA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	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											
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															
<u>Conclusión y observaciones:</u>															
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