

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 2019, en las subzonas de Tierra de Barros, Matanegra y Cañamero.

La mayoría de los viñedos de muestreo están vendimiados, lo que da una idea de lo avanzado de la vendimia.

Las uvas tintas, en general, presentan una buena y elevada acumulación de azúcares (°Bé). La variedad Tempranillo presenta baja acidez total, elevados niveles de pH y una buena madurez fenólica, con elevados valores de los parámetros de color. La variedad Monastrell también presenta baja acidez total y elevado pH y poca evolución de la madurez fenólica con respecto a la semana anterior. Las variedades Cabernet Sauvignon y Syrah presentan unos aceptables valores de acidez total y de pH, con poca madurez fenólica del Cabernet Sauvignon en Matanegra y una muy buena madurez fenólica de esta variedad en la subzona de Cañamero. La variedad Syrah muestra una buena madurez fenólica, con buenos niveles de antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color. La variedad Garnacha Tinta presenta elevada acidez total, bajo pH y muy poca acumulación de sustancias del color.

Las uvas blancas de variedades autóctonas (Cayetana Blanca) presentan buena acumulación de azúcares, baja acidez total y aceptable pH, y bajos niveles de ácido málico.

La cata de las uvas tintas muestra en el caso de la variedad Tempranillo en Matanegra, pulpa con afrutado y confitura, hollejo afrutado y con cierta astringencia y pepitas maduras. La variedad Monastrell en Tierra de Barros y Cabernet Sauvignon en Cañamero, debido al estrés hídrico, muestra una madurez heterogénea, hollejo poco maduro y pepitas con amargor. La variedad Cabernet Sauvignon en Matanegra presenta pulpa afrutada, hollejo con buena madurez y pepitas poco maduras; la variedad Syrah en Matanegra, presenta pulpa poco afrutada y hollejo poco maduro. La variedad Garnacha Tinta en Matanegra muestra una pulpa y un hollejo poco maduros y pepitas maduras.

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	5-8-19	155,4	12,52	5,3	3,78	2,5	2060	35	360	7,415			
				12-8-19	162,7	13,17	4,5	4,00	2,4	2390	35,3	370	7,569			
				20-8-19	146,7	14,29	4,4	4,05	2,4	3050	47,3	484	9,869			
				26-8-19	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				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			
	9-ER	Villafranca – Varales	Cabernet Sauvignon	8-8-19	78,7	10,81	7,5	3,15	1,6	1420	19,5	70	2,270			
				21-8-19	79,2	12,62	6,6	3,29	0,8	1510	35,2	197	5,321			
				3-9-19	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				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 - Mogeas	Macabeo	6-8-19	181,2	11,04	5,4	3,44	1,7	1250						
				13-8-19	178,2	11,92	3,9	3,72	1,1	1570						
				19-8-19	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				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	19-8-19	225,3	10,92	5,4	3,51	1,5	1540					
				26-8-19	230,2	11,76	5,0	3,63	1,1	1660					
				3-9-19	240,1	11,87	4,8	3,58	1,0	1570					
	CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)														
	NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4			
	Madurez visual y táctil de la baya								X	↔	X	↔	X	↔	X
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								X	↔	X	↔	X	↔	X
	Madurez aromática del hollejo								X	↔	X				
	Madurez de las pepitas								X	↔	X	↔	X		
	<p>Conclusión y observaciones: PARA VENDIMIAR. Uvas secándose. Maduración heterogénea. Daños de mosquito verde. Pulpa muy poco ácida, dulce y con aroma neutro. Hollejo desde duro hasta bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas desde verdes o amarillo-verdes hasta marrones sin trazas de verde y poco astringentes. Peso racimos = 393 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta 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

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	8-8-19	130,6	11,04	4,7	3,98	2,6	2840	41,6	290	6,498			
				21-8-19	135,7	12,03	3,3	3,99	2,3	2760	30,9	309	6,365			
				27-8-19	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				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			
	16-VS	Aceuchal - Canita	Tempranillo	6-8-19	171,3	13,57	4,5	3,78	2,0	2790	45,7	431	9,772			
				13-8-19	172,9	13,78	4,2	3,99	1,9	2990	44,8	479	11,128			
				20-8-19	159,2	15,04	3,9	3,93	1,9	2890	48,9	465	10,375			
				26-8-19	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				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			
	17-ES	Ribera del Fresno - Bermejón Grande	Tempranillo	8-8-19	155,8	11,92	4,4	3,99	2,6	3140	36,3	311	6,199			
				21-8-19	145,0	13,01	4,1	4,14	2,2	3240	39,7	356	6,593			
				27-8-19	198,8	13,33	3,7	4,18	2,1	3240	38,8	293	5,783			
				3-9-19	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				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			
	2/13-VS	Villalba de los Barros - Arcón	Tempranillo	6-8-19	151,9	13,07	4,5	3,92	2,0	3090	66,7	382	8,470			
				13-8-19	159,9	13,22	4,2	4,08	2,0	3170	47,1	396	8,723			
				19-8-19	163,3	13,98	4,4	4,11	2,1	3140	47,3	399	8,848			
				26-8-19	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				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			
	19-ER	Alange - Palacio Quemado	Garnacha Tintorera	7-8-19	158,1	10,32	5,7	3,72	2,8	2340	50	542	18,304			
				13-8-19	162,2	10,49	5,3	3,86	2,5	2420	50	586	19,037			
				20-8-19	149,6	11,15	5,3	3,74	2,2	2390	60	654	22,762			
				27-8-19	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				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			
	20-ER	Alange - Palacio Quemado	Syrah	7-8-19	75,5	10,04	12,2	3,22	6,5	2030	71,6	117	4,365			
				20-8-19	87,75	11,92	7,5	3,34	3,9	1860	42,1	171	4,421			
				27-8-19	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				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			
	25-ER	Almendralejo – Dehesa de Arriba	Parellada	8-8-19	148,3	9,5	6,8	3,36	2,3	1770						
				21-8-19	178,8	11,49	4,7	3,61	1,1	1940						
				27-8-19	184,5	11,81	4,2	3,70	1,0	2140						
				3-9-19	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				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			
	15-ER	Mérida (M.I.) - Pozanco	Graciano	5-8-19	140,1	12,57	8,1	3,32	2,8	1860	62	405	13,815			
				12-8-19	125,5	13,22	6,9	3,34	2,2	1450	39,2	318	10,387			
				19-8-19	114,75	15,35	6,5	3,36	1,4	1590	62,7	563	20,540			
				26-8-19	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				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	7-8-19	167,4	13,22	5,3	3,92	2,2	2770	49,1	460	11,251			
				13-8-19	169,6	13,38	4,4	4,16	2,0	3000	47,7	463	10,449			
				20-8-19	169,9	14,03	4,5	3,91	1,9	2830	44,8	438	9,538			
				27-8-19	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				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	
	1-ER	Almendralejo - Las Carboneras	Tempranillo	6-8-19	184,9	13,01	5,3	3,80	3,3	2320	43,3	394	8,182	
				12-8-19	183,4	13,38	5,0	3,91	3,0	1900	36,4	368	7,973	
				20-8-19	171,1	14,29	4,4	3,91	2,6	2530	48,2	424	8,480	
				26-8-19	170,5	15,45	4,1	4,16	2,3	2630	44,3	418	8,725	
				3-9-19	VENDIMIADO									
	CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
	NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
	Madurez visual y táctil de la baya													
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
	Madurez aromática del hollejo													
	Madurez de las pepitas													
	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				
	63/18-ES	Ribera del Fresno - Bujalto	Monastrell	21-8-19	111,23	11,92	4,8	3,76	1,9	2030	38,8	229	4,791				
				27-8-19	101,4	12,14	4,1	3,85	1,6	2200	39	235	4,964				
				3-9-19	103,9	13,22	3,6	3,88	1,3	2120	36,8	262	5,378				
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
				Madurez visual y táctil de la baya										X	↔	X	
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								X	↔	X	↔	X	
				Madurez aromática del hollejo									X	↔	X		
				Madurez de las pepitas									X	↔	X		
				<p>Conclusión y observaciones: Muchísimo estrés hídrico, bayas blandas por deshidratación. Daños de mosquito verde. Poca evolución de la maduración. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde y ligeramente amargas. Peso racimos = 167 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>													

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	107/18-VS	Almendralejo – El Frontón	Mazuelo	7-8-19	107,8	11,98	8,7	3,17	2,0	1470	29,4	255	8,989			
				21-8-19	104,8	13,52	6,5	3,31	1,1	1500	33,3	314	10,147			
				27-8-19	103,9	13,94	6,3	3,38	0,8	1760	35,7	381	12,803			
				3-9-19	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				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	5-8-19	96,9	8,54	9,6	3,23	4,2	1890			
				12-8-19	100,2	9,94	6,9	3,32	2,6	1470			
				19-8-19	91,4	11,70	4,3	3,53	1,6	1700			
				26-8-19	101,1	13,12	4,2	3,95	1,1	1980			
				3-9-19	VENDIMIADO								
	CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
	NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
	Madurez visual y táctil de la baya												
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
	Madurez aromática del hollejo												
	Madurez de las pepitas												
	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: 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	5-8-19	128,4	11,20	5,6	3,74	3,2	2450	43,3	354	7,311			
				12-8-19	116,6	12,03	4,5	3,97	3,1	2240	38,1	422	9,171			
				19-8-19	133,3	12,85	4,4	4,07	2,8	2580	43,1	485	10,626			
				26-8-19	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				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 visual y táctil de la baya										
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										
				Madurez aromática del hollejo										
				Madurez de las pepitas										
				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		
	14/16-ES	Puebla Sancho Pérez - Las Barrancas	Garnacha Tinta	2-9-19	64,2	13,17	6,7	3,26	0,1	949	37,7	102	3,983		
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)															
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4				
Madurez visual y táctil de la baya								X	↔	X	↔	X			
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								X	↔	X					
Madurez aromática del hollejo									X	↔	X				
Madurez de las pepitas												X			
<p>Conclusión y observaciones: Estrés hídrico, algunas bayas arrugadas. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro y poco astringente. Pepitas de color marrón oscuro, muy crujientes y con aroma tostado. Peso racimos = 118 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco 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	
					28-8-19	81,9	14,15	5,2	3,58	1,4	1590	50,1	290	7,938
				4-9-19	80,01	15,13	4,7	3,48	0,8	1530	61,1	357	10,132	
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4			
	13-ER	Cañamero - Alberquillas	Cabernet Sauvignon	Madurez visual y táctil de la baya					X	↔	X	↔	X	
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa				X	↔	X	↔	X		
				Madurez aromática del hollejo					X	↔	X			
				Madurez de las pepitas				X	↔	X	↔	X	↔	X
				<p>Conclusión y observaciones: PARA VENDIMIAR. Muchas bayas arrugadas, maduración muy heterogénea. Pulpa ácida, dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde y marrón oscuro, y con gusto desde muy amargo hasta ligeramente amargo y poco astringentes. Peso racimos = 59 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>										

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

Subzona: 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	28-8-19	152,7	15,13	3,9	3,79	1,0	1756	58,4	562	14,659
				4-9-19	VENDIMIADO								
					CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)								
					NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4	
					Madurez visual y táctil de la baya								
					Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
					Madurez aromática del hollejo								
					Madurez de las pepitas								
					Conclusión y observaciones:								
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:									

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

Subzona: RIBERA ALTA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	109/19-ER	Cañamero - Coronito	Garnacha Tinta	22-8-19	139,9	14,60	5,2	3,62	1,0	1850	67,7	92	4,067			
				28-8-19	140,0	15,35	5,2	3,61	0,7	1910	72,1	286	5,743			
				4-9-19	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				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