

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 2020, en las subzonas de Tierra de Barros, Matanegra y Cañamero.

El agotamiento extremo de algunos viñedos, con gran pérdida de hojas en muchos de ellos, compromete el adecuado final de la maduración.

Tierra de Barros

La variedad Tempranillo con síntomas de sobremaduración, poca acumulación de azúcares, baja acidez total y elevadísimos valores de pH. Aceptable y baja acumulación de sustancias responsables del color. La cata muestra hollejos poco astringentes y pepitas marrones sin trazas de verde.

La variedad Monastrell presenta baja acidez total elevado pH y bajos niveles de sustancias del color. En la cata hollejos aún con final herbáceo y pepitas ligeramente amargas.

Las uvas de Mazuelo conserva buenos niveles de acidez total y de pH a pesar de los evidentes síntomas de sobremaduración. Buenos niveles de las sustancias del color. La cata muestra uvas con afrutado intenso, confitura y hollejos y pepitas maduros.

La uva de Cayetana Blanca con aceptable acumulación de azúcares, baja acidez total y aceptable pH. En la cata uvas con poca gustosidad y hollejos ligeramente herbáceos.

Matanegra

Las uvas de Macabeo con buena acumulación de azúcares, baja acidez y aceptable pH. La cata presenta uvas sin frutalidad y hollejos ligeramente herbáceos.

La variedad Cabernet Sauvignon con buena acumulación de azúcares, aceptable acidez total y pH; poca acumulación de color. La cata presenta uvas de maduración heterogénea.

La variedad Syrah, buena acumulación de azúcares, buena acidez total y pH. Buena acumulación de sustancias responsables del color. En la cata presenta aún poca madurez organoléptica.

La variedad Tempranillo presenta buenos niveles de azúcares, baja acidez total y elevado pH. Muy buenos niveles de acumulación del color. La cata muestra uvas con poca madurez gustativa.

Garnacha Común, con elevadísimos niveles de acumulación de azúcares, baja acidez total y elevado pH. Bajos valores de antocianos extraíbles. La cata presenta uvas afrutadas con hollejos poco astringentes.

Cañamero

Las uvas de la variedad Garnacha Común presentan una adecuada evolución, con buenos valores de azúcares, de acidez total y de pH. Bajos niveles de

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

acumulación de color. La cata muestra uvas afruitadas, hollejos poco astringentes y pepitas sin trazas de verde.

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.

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
			4-8-2020	142,8	12,68	5,7	3,52	1,0	1970	49,6	137	5,934
10-8-2020	150,0	13,48	4,3	3,73	0,8	1810	43,2	136	4,821			
17-8-2020	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	10-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Coloración heterogénea de las bayas, fácil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro o ligeramente afrutado, y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 180 g.</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

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

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
			6-8-2020	159,3	12,25	5,1	3,90	1,7	2220	42,0	343	5,910
12-8-2020	154,3	12,14	3,9	4,04	1,5	3030	43,3	348	6,325			
19-8-2020	158,9	12,19	4,2	3,97	1,5	2980	46,9	399	7,922			
25-8-2020	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	6-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	12-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	19-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel desde coloreado hasta tinto. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, aroma neutro y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma neutro. Peso racimos = 300 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

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
			4-8-2020	155,6	9,11	5,7	3,39	0,9	1700			
11-8-2020	154,2	10,87	4,2	3,58	0,6	1320						
18-8-2020	141,6	10,87	4,2	3,56	0,3	1490						
25-8-2020	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ			FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
				(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
Madurez visual y táctil de la baya			4-8-2020									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			11-8-2020									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			18-8-2020									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas desde color amarillo pajizo hasta amarillo ámbar uniforme, fácil separación del pedicelo. Pulpa poco ácida, dulce y con afrutado poco intenso. Hollejo bastante consistente y con aroma desde neutro hasta ligeramente afrutado. Pepitas marrones con estrias verdes, duras y con aroma neutro. Peso racimos = 392 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

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
			24-8-2020	222,3	10,54	4,5	3,41	0,9	1410			
1-9-2020	237,6	11,65	4,2	3,54	0,8	1610						
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						24-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						1-9-2020			ANOMALIA			
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color amarillo ámbar y difícil separación del pedicelo. Pulpa muy poco ácida, dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, con aroma neutro y con astringencia media. Peso racimos = 331 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

Subzona:
Tierra de
Barros

11-VS

Corte de Peleas -
Gitano

Cayetana
Blanca

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

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			6-8-2020	141,3	10,59	5,0	3,92	2,1	2180	29,0	226	3,570
12-8-2020	131,2	10,99	3,8	4,06	1,9	3160	40,2	313	5,541			
19-8-2020	134,8	10,92	3,8	4,03	1,8	2940	42,2	372	6,989			
26-8-2020	123,6	11,49	3,7	4,18	1,9	3200	44,3	400	7,635			
2-9-2020	145,2	11,49	3,3	4,15	1,9	3370	33,9	282	5,431			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						6-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						12-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						26-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						2-9-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Uvas muy blandas, desequilibradas y sin gustosidad. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa muy poco ácida, dulce y con aroma neutro. Hollejo de buena fragilidad, aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde duras hasta de fácil rotura y desde ligeramente amargas hasta con aroma neutro. Peso racimos = 235 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

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
			4-8-2020	145,2	12,30	4,6	3,79	1,5	2790	64,3	288	8,358
11-8-2020	155,1	12,57	3,8	3,92	1,4	2780	51,5	323	6,167			
18-8-2020	149,9	12,85	3,9	3,92	1,2	2750	55,0	555	8,699			
25-8-2020	159,0	13,22	3,8	3,96	1,3	3070	52,2	355	8,056			
1-9-2020	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						4-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						11-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						18-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						25-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Pérdida de hojas basales debido al acusado estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma ligeramente afrutado y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con gusto a almendras. Peso racimos = 282 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún din madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</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

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			6-8-2020	172,6	12,14	5,0	3,94	1,8	2220	44,0	285	5,000
12-8-2020	156,1	12,68	3,6	4,05	1,6	2820	49,5	351	6,558			
19-8-2020	161,1	11,65	4,8	3,71	1,7	2240	67,5	292	6,882			
26-8-2020	154,1	13,17	3,5	4,07	1,4	3190	52,2	407	8,473			
2-9-2020	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	6-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	12-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	19-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	26-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel de color tinto y fuerte difusión del color en la pulpa. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce y con afrutado intenso. Hollejo con buena fragilidad, con aroma ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma tostado. Peso racimos = 173 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</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

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

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
			4-8-2020	151,0	12,52	4,5	3,94	1,8	2920	72,4	317	8,346
11-8-2020	153,6	12,57	3,7	4,24	1,6	2900	55,2	349	6,889			
18-8-2020	142,7	12,85	3,5	4,11	1,6	2970	56,6	367	8,449			
25-8-2020	151,3	13,27	3,3	4,13	1,5	2910	58,0	376	8,433			
1-9-2020	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						4-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						11-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						18-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						25-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Pérdida de muchas hojas basales y algunas bayas arrugadas debido al estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa muy poco ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, desde duras hasta crujientes y de fácil rotura, con aroma neutro y final amargo. Peso racimos = 163 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta maduro. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</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

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

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
			5-8-2020	126,7	10,43	5,4	3,87	1,6	1940	46,0	354	12,210
11-8-2020	120,2	11,10	3,7	3,98	1,5	2300	51,6	387	9,618			
18-8-2020	115,3	11,54	3,5	3,99	1,6	2750	53,7	288	14,932			
25-8-2020	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ			FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
				(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
Madurez visual y táctil de la baya			5-8-2020									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			11-8-2020									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			18-8-2020									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, muy fácil separación del pedicelo y pincel de color tinto. Pulpa muy poco ácida, muy dulce y con afrutado intenso. Hollejo de trituración muy fácil, con afrutado intenso y sin astringencia. Pepitas de color marrón oscuro, desde crujientes y fácil rotura hasta muy crujientes y frágiles. Peso racimos = 152 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: 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

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

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
			18-8-2020	69,1	11,10	6,0	3,50	1,8	1810	84,3	382	9,139
25-8-2020	67,9	11,92	5,8	3,48	1,5	1910	71,8	315	8,930			
2-9-2020	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ			FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
				(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
Madurez visual y táctil de la baya			18-8-2020									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Heterogeneidad en la coloración y en la maduración. Bayas desde rojas y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, desde ligeramente herbáceo hasta con aroma neutro y desde astringente hasta poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, duras, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos =130 g.</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

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

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
			5-8-2020	144,6	8,00	7,7	3,31	1,6	1580			
12-8-2020	156,5	9,04	4,5	3,49	1,2	1530						
19-8-2020	171,4	9,78	4,2	3,57	1,0	1840						
25-8-2020	159,2	10,21	4,3	3,54	0,9	1990						
1-9-2020	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						5-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						12-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						19-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Gran pérdida de hojas debido al estrés hídrico. Bayas desde color amarillo verdoso hasta amarillo pajizo uniforme, difícil separación del pedicelo. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma neutro. Peso racimos = 240 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

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

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

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
			3-8-2020	111,9	12,19	7,7	3,11	2,2	1350	42,9	182	8,755
10-8-2020	107,02	14,19	6,0	3,44	1,4	1460	55,4	406	13,100			
17-8-2020	60,0	14,60	6,5	3,53	1,2	2010	60,0	631	20,330			
24-8-2020	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ			FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
				(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
Madurez visual y táctil de la baya			3-8-2020									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			10-8-2020									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			17-8-2020									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Algunas bayas arrugadas. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel de color tinto. Pulpa poco ácida, dulce y desde afrutada hasta notas de confitura de las bayas arrugadas. Hollejo con buena fragilidad, ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y con aroma neutro. Peso racimos = 195 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</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

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

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
			5-8-2020	115,1	10,49	5,0	3,70	1,3	1660	50,0	268	5,500
11-8-2020	104,5	10,59	4,2	3,79	1,1	2110	59,2	290	5,469			
18-8-2020	108,8	11,04	3,5	3,80	1,1	2280	55,9	379	7,962			
25-8-2020	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	5-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	11-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	18-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel desde coloreado hasta tinto. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma afrutado medio. Hollejo con buena fragilidad, con aroma ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrones con trazas de verde, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 257 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</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

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

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
			3-8-2020	156,2	11,26	4,2	3,79	2,1	2330	31,4	180	4,165
10-8-2020	161,0	11,60	4,1	3,93	1,7	2360	38,3	260	5,102			
17-8-2020	162,6	11,92	3,6	3,94	1,5	2170	35,7	343	7,018			
24-8-2020	170,3	12,14	3,3	3,96	1,5	2130	37,0	343	6,399			
1-9-2020	168,1	12,52	3,3	4,04	1,4	2640	34,4	316	6,143			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						3-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						10-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						17-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						24-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						1-9-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel de color tinto. Pulpa muy poco ácida, dulce y desde afrutado hasta afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma neutro. Peso racimos = 308 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

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					
Subzona: Tierra de Barros	63/18-ES	Ribera del Fresno - Bujalto	Monastrell	6-8-2020	96,2	10,59	6,5	3,58	2,8	1740	47,0	162	3,460				
				12-8-2020	99,4	11,37	4,5	3,78	2,0	1950	73,1	181	4,377				
				19-8-2020	103,2	12,52	3,6	3,99	1,6	2860	54,4	395	8,312				
				26-8-2020	94,0	12,79	4,6	3,78	1,6	2720	61,0	324	9,057				
				2-9-2020	104,7	13,12	3,4	4,04	1,3	2460	47,0	260	5,820				
				CATA DE UVAS													
				CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ						
											(1) Muy poco maduro		(2) Poco maduro		(3) Aún sin madurar		(4) Maduro
				Madurez visual y táctil de la baya						6-8-2020							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
				Madurez aromática del hollejo													
				Madurez de las pepitas													
				Madurez visual y táctil de la baya						12-8-2020							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
				Madurez aromática del hollejo													
				Madurez de las pepitas													
				Madurez visual y táctil de la baya						19-8-2020							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
				Madurez aromática del hollejo													
				Madurez de las pepitas													
Madurez visual y táctil de la baya						26-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa																	
Madurez aromática del hollejo																	
Madurez de las pepitas																	
Madurez visual y táctil de la baya						2-9-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa																	
Madurez aromática del hollejo																	
Madurez de las pepitas																	
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, con final herbáceo y desde poco astringente hasta sin astringencia. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 162 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro 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

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

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
			5-8-2020	146,3	11,20	8,6	3,20	1,8	1580	32,0	231	7,080
12-8-2020	135,0	11,87	6,3	3,28	1,1	1250	41,4	249	8,215			
17-8-2020	129,4	12,09	6,7	3,32	0,9	1620	43,4	380	12,714			
24-8-2020	113,2	13,27	6,4	3,22	0,8	1450	41,3	383	12,918			
1-9-2020	138,9	13,78	5,5	3,40	0,8	1690	37,5	378	10,796			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						5-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						12-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						17-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						24-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Muchas bayas arrugadas. Bayas de color negro azulado uniforme, muy fácil separación del pedicelo y pincel tinto. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma desde afrutado hasta afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y sin astringencia. Pepitas marrones oscuro, de fácil rotura y con aroma tostado. Peso racimos = 322 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta madura.</p>												

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

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
			3-8-2020	129,7	10,38	5,0	3,44	1,0	1480			
10-8-2020	125,6	12,09	3,9	3,71	0,6	1410						
17-8-2020	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	3-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	10-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de coloración heterogénea desde amarillo - verdoso hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, poco dulce, con aroma neutro y sabor amargo. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y con sabor amargo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 262 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

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

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

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
			3-8-2020	189,8	11,60	4,6	3,81	2,4	2320	37,5	188	4,551
10-8-2020	191,2	12,47	4,3	3,97	2,1	2500	50,8	363	7,649			
17-8-2020	193,6	12,79	3,7	4,02	2,0	2530	50,8	459	9,927			
24-8-2020	201,2	13,07	3,2	4,06	1,9	2450	46,8	403	7,837			
1-9-2020	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	3-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	10-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	17-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	24-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma afrutado medio. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y astringente. Pepitas de color marrón oscuro, muy crujientes y frágiles y con aroma tostado. Peso racimos = 250 g.</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

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

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
			31-8-2020	116,7	12,42	3,5	3,56	0,4	1160			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	31-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas desde color amarillo pajizo hasta amarillo ámbar y fácil separación del pedicelo. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, poco dulce y con aroma neutro y con sabor amargo. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y con sabor amargo. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 210 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

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

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

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
			31-8-2020	69,9	13,22	4,6	3,55	0,7	1350	53,7	273	6,312
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO		NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya						31-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Cierta heterogeneidad en la maduración. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa desde muy ácida hasta ácida, poco dulce y con aroma afrutado muy poco intenso. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 160 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 seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

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
			31-8-2020	111,1	13,22	5,0	3,67	1,0	1810	39,6	381	9,162
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO		NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya						31-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa ácida, poco dulce 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, desde duras hasta de fácil rotura y desde ligeramente amargas hasta con aroma neutro. Peso racimos = 158 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: 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

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

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
			31-8-2020	151,5	13,57	3,6	4,03	1,7	2240	47,7	465	9,185
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						31-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel desde poco coloreado hasta coloreado. Pulpa poco ácida, dulce, con aroma neutro y cierto amargor. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 183 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

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

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

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
			31-8-2020	165,2	15,61	3,7	3,87	0,7	1620	43,6	190	5,308
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO		NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya						31-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Cierta heterogeneidad de la maduración. Bayas desde color rojo oscuro hasta negro azulado, fácil separación del pedicelo y pincel desde poco coloreado hasta coloreado. Pulpa muy poco ácida, desde dulce hasta muy dulce y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, de fácil rotura y con aroma neutro y astringencia media. Peso racimos = 232 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura 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

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			27-8-2020	60,6	14,43	5,9	3,51	0,8	1840	48,0	342	8,210
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Subzona: Cañamero	13-ER	Cañamero - Alberquillas	Cabernet Sauvignon	Madurez visual y táctil de la baya	27-8-2020							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Maduración bastante heterogénea. Bayas de color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa muy ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo desde duro hasta bastante consistente, con aroma neutro y desde astringente hasta poco astringente. Pepitas desde verdes o amarillo - verdes hasta marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 152 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta aún sin madurar.</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

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

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		
			VENDIMIADO											
Subzona: Cañamero	14-ER	Alía - Alberquillas	Tempranillo	CATA DE UVAS										
				CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
				Madurez visual y táctil de la baya										
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										
				Madurez aromática del hollejo										
				Madurez de las pepitas										
				Madurez visual y táctil de la baya										
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										
				Madurez aromática del hollejo										
				Madurez de las pepitas										
				Madurez visual y táctil de la baya										
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										
				Madurez aromática del hollejo										
				Madurez de las pepitas										
				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 (corresponden a la última cata):										
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

Boletín nº 5 Muestreos del 31-8-2020 al 3-9-2020

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			27-8-2020	150,64	13,52	5,5	3,56	0,1	1800	44,0	150	5,750
3-9-2020	150,46	14,08	5,3	3,50	0,1	1660	44,0	159	4,580			
CATA DE UVAS												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
Subzona: Cañamero	109/19-ER	Cañamero - Coronito	Garnacha Común	Madurez visual y táctil de la baya	27-8-2020							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	3-9-2020							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas desde color rojo y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce y con aroma desde afrutado hasta afrutado intenso. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro o ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, de fácil rotura y con aroma neutro y astringencia media. Peso racimos = 230 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura 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