

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

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha realizado durante la segunda y tercera semanas de septiembre el sexto control de maduración de la vendimia 2016, en las subzonas de Cañamero y Matanegra. La mayoría de las muestras recogidas por los técnicos entre el 12 y el 19 de septiembre presentan valores de vendimia o próximos a ella. Destacar los bajos valores de acidez total en algunos viñedos, así como unos muy elevados valores de pH, y de concentración de azúcares (grado Beaumé). Los viñedos muestreados presentan baja madurez fenólica con unos bajos valores del índice de polifenoles totales, de antocianos fácilmente extraíbles y de intensidad de color. Las catas de uva realizadas muestran la madurez de la pulpa, y poca madurez de los hollejos y de las pepitas.

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

Las diferencias que se aprecian en la evolución entre unos viñedos y otros en función de los distintos factores que inciden (variedad, suelo, orientación, carga productiva, sistema de conducción, estado foliar, etc.) hace necesario vendimiar cada viñedo cuando se haya comprobado que la uva reúne las condiciones idóneas.

El boletín de los resultados publicado por la Denominación de Origen Ribera del Guadiana, que incluye además la cata de uvas, especifica el término municipal y el paraje en que ha sido tomada cada una de las muestras, dato que sumado al de variedad, sistema de conducción (vaso o espaldera) y sistema de cultivo (secano o riego) del viñedo “testigo” permite al viticultor establecer una comparación con sus propios viñedos en función de su localización y características.

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	ºBé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	4-ES	Almendralejo - El Teso	Tempranillo	10-8-16	135,4	10,70	6,7	3,61	3,2	2360	55,9	200	5,623
				18-8-16	162,2	11,98	5,4	3,89	2,5	2820	47,5	337	7,769
				23-8-16	161,6	12,47	5,1	3,91	2,3	2760	39,0	324	6,752
				30-8-16	157,8	12,30	4,2	4,01	1,8	2770	38,4	316	6,601
				5-9-16	163,2	13,27	4,3	4,04	1,8	3120	38,6	326	6,194
				12-9-16	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	
				25-8-16	84,2	12,03	6,3	3,41	0,7	1510	37,5	97	2,602	
				1-9-16	92,9	12,74	5,40	3,50	0,8	2040	44,9	145	3,637	
				12-9-16	76,6	14,08	5,1	3,62	0,8	2030	34,2	136	3,772	
				19-9-16	VENDIMIADO									
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
				NIVEL DE MADUREZ					1	2	3	4		
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez										
				Madurez aromática de la pulpa										
				Madurez aromática del hollejo										
				Madurez de los taninos										
				Conclusión y observaciones:										
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:										

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	10-VS	Santa Marta - Mogeas	Macabeo	9-8-16	122,9	9,78	6,5	3,32	1,53	1460						
				17-8-16	123,9	11,15	5,1	3,52	0,5	1580						
				23-8-16	130,0	11,87	4,4	3,63	0,5	1860						
				30-8-16	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
					12-9-16	227,5	10,04	4,1	3,63	0,9	1570		
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)									
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4		
	11-VS	Corte de Peleas - Gitano	Cayetana Blanca	Madurez "tecnológica azúcares/acidez				ANOMALIA: Baja acidez a pesar de tener pocos azúcares.					
				Madurez aromática de la pulpa					X				
				Madurez aromática del hollejo					X				
				Madurez de los taninos					X	←→	X		
				<p>Conclusión y observaciones: Vegetación muy afectada de mosquito verde. Plantas afectadas de enfermedades de madera. Pulpa poco dulce y poco ácida. Hollejo duro, algo amargo y astringente. Pepitas marrones sin trazas verdes. Peso = 607 g/racimo.</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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	12-ER	Villafranca – Las Boletas	Tempranillo	11-8-16	118,3	9,32	6,9	3,68	3,8	2340	55,0	131	3,882
				18-8-16	136,0	10,10	5,5	3,87	3,1	2720	40,5	190	3,835
				25-8-16	142,5	10,99	5,0	3,99	1,7	2670	38,8	265	8,396
				31-8-16	137,1	10,99	4,5	3,99	2,3	3000	34,5	241	4,691
	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 en bastante buen estado. Pulpa poco dulce y sin afrutado. Hollejo bastante consistente con ligeras notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 537 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
					9-8-16	164,7	12,03	5,6	3,71	2,58	2890	48,5	230	6,534
					17-8-16	181,6	12,85	4,8	3,82	2,00	3000	53,2	376	9,294
					23-8-16	189,9	13,68	4,5	3,93	1,9	2740	46,9	379	8,535
					30-8-16	164,6	13,85	4,1	3,98	1,5	2800	46,9	386	9,413
					5-9-16	VENDIMIADO								
					CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)									
					NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4		
					Madurez "tecnológica azúcares/acidez									
					Madurez aromática de la pulpa									
					Madurez aromática del hollejo									
					Madurez de los taninos									
					Conclusión y observaciones:									
					MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:									

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	17-ES	Ribera del Fresno - Bermejón Grande	Tempranillo	11-8-16	158,1	12,09	6,5	3,76	3,0	2790	65,6	303	8,490			
				18-8-16	165,2	12,47	5,3	3,84	2,6	2960	59,5	316	7,215			
				24-8-16	160,5	13,38	4,8	3,97	1,5	3010	53,8	373	8,255			
				31-8-16	162,9	13,38	4,2	3,96	1,9	2890	48,2	366	8,372			
				19-9-16	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
	18-VS	Solana de los Barros - Cortegana	Tempranillo	8-8-16	162,3	12,03	7,2	3,67	3,96	2630	57,3	346	8,612
				17-8-16	176,0	13,07	5,2	3,88	2,7	2650	47,2	367	9,043
				22-8-16	167,5	14,03	5,3	3,96	2,5	2860	52,8	467	11,191
				29-8-16	164,1	14,24	4,3	4,02	1,90	3300	43,9	388	8,298
				5-9-16	167,7	14,77	3,9	4,14	1,90	3320	45,7	409	8,452
				12-9-16	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			
	19-ER	Alange - Palacio Quemado	Garnacha Tintorera	10-8-16	134,6	9,11	6,8	3,59	3,5	1930	56,6	232	9,381			
				18-8-16	154,4	10,65	5,4	3,79	2,2	2380	68,9	357	14,270			
				24-8-16	160,8	11,81	5,0	4,01	1,4	2410	63,9	449	20,745			
				31-8-16	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	
				31-8-16	91,2	11,70	6,7	3,51	3,1	2330	53,7	232	7,970	
				12-9-16	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			
	25-ER	Almendralejo – Dehesa de Arriba	Parellada	23-8-16	191,4	9,88	5,7	3,58	2,1	1990						
				30-8-16	200,7	10,59	4,7	3,67	1,4	2190						
				5-9-16	208,8	10,99	4,1	3,82	1,3	2230						
				12-9-16	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	
	15-ER	Mérida (M.I.) - Pozanco	Graciano	17-8-16	97,0	11,1	9,3	3,17	2,3	1550	44,1	218	9,270	
				22-8-16	98,7	11,87	8,0	3,21	1,8	1550	50,8	376	11,699	
				29-8-16	96,3	13,98	7,1	3,37	1,0	1650	55,8	450	15,941	
				5-9-16	89,5	14,77	6,0	3,48	0,9	1850	49,1	455		
	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: Muchas bayas arrugadas por estrés hídrico. Pulpa muy afrutada, confitura con buena acidez. Hollejo con buena fragilidad y con trituración fácil, con notas afrutadas. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas verdes. Peso = 293 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta maduro.</p>													

VS: Viñedo en vaso y 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			
	T/16-VR	Villafranca - Centro de Formación	Trincadeira	11-8-16	166,3	12,09	6,8	3,69	3,5	2340	47,4	237	8,332			
				18-8-16	166,6	12,57	5,7	3,81	3,3	2360	41	264	8,419			
				25-8-16	158,1	13,78	4,8	4,03	1,9	2310	34,3	294	6,741			
				1-9-16	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			
	TN/16-VR	Villafranca - Centro de Formación	Touriga Nacional	11-8-16	129,8	9,11	11,3	3,63	9,5	2780	84,3	211	7,387			
				18-8-16	135,1	9,78	9,3	3,72	7,8	2980	76,5	297	8,844			
				25-8-16	146,5	11,04	7,2	4,01	4,1	3110	63,3	387	8,024			
				1-9-16	141,6	11,70	6,3	3,95	5,5	3700	53,8	310	6,609			
				5-9-16	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

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	1/13-VS	Villalba - Garandina	Tempranillo	9-8-16	101,1	11,10	5,6	3,74	1,89	1880	51,6	190	5,622			
				17-8-16	111,4	11,87	4,5	3,92	1,70	2560	62,5	330	7,736			
				23-8-16	108,0	12,47	4,5	3,90	1,50	2550	58,2	414	9,122			
				30-8-16	103,5	12,90	4,1	3,97	1,30	2650	49	358	8,112			
				5-9-16	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: RIBERA BAJA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	22-ER	Badajoz - Romera	Macabeo	8-8-16	74,5	6,00	19,3	3,07	5,82	1600						
				22-8-16	85,4	10,54	5,9	3,83	1,80	1820						
				29-8-16	87,5	11,70	4,6	3,77	0,8	1980						
				5-9-16	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
	Conclusión y observaciones:															
	MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

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

Subzona: RIBERA BAJA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
	23-ER	Badajoz - Cahoso	Tempranillo	8-8-16	146,0	11,60	6,7	3,90	3,84	2990	67,2	421	10,445	
				17-8-16	152,5	12,74	4,8	4,05	2,70	2940	49,9	439	9,840	
				22-8-16	166,9	13,17	4,8	3,98	2,80	3000	53,8	533	11,804	
				29-8-16	142,5	13,57	4,3	4,15	2,40	3240	56,3	582	13,176	
				5-9-16	VENDIMIADO									
	CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
	NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
	Madurez "tecnológica azúcares/acidez													
	Madurez aromática de la pulpa													
	Madurez aromática del hollejo													
	Madurez de los taninos													
	Conclusión y observaciones:													
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:														

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

Subzona: RIBERA BAJA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
					8-8-16	83,9	11,15	7,9	3,36	2,34	1690	69,7	176	6,232
					17-8-16	89,2	12,96	4,9	3,53	0,80	1640	22,2	170	4,443
					22-8-16	76,6	14,15	4,5	3,66	0,80	1870	47,2	272	6,795
					29-8-16	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: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
					1-9-16	136,6	11,49	6,5	3,30	1,5	1730				
					14-9-16	108,9	13,73	4,2	3,52	0,7					
					19-9-16	VENDIMIADO									
					CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
					NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4			
					Madurez "tecnológica azúcares/acidez										
					Madurez aromática de la pulpa										
					Madurez aromática del hollejo										
					Madurez de los taninos										
					Conclusión y observaciones:										
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:											

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

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	6-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Cabernet Sauvignon	14-9-16	146,9	12,57	5,9	3,36	0,6		47,1	143	3,992			
				19-9-16	146,8	12,57	5,3	3,35	0,6	1360	39,4	151	3,708			
				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: Pulpa poco dulce con buena acidez, algo afrutada. Hollejo desde bastante consistente y final herbáceo hasta con buena fragilidad y notas neutras. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 98 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

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
				14-9-16	112,2	14,03	4,5	3,71	1,1		29,4	210	4,662
				19-9-16	110,7	12,62	3,9	3,75	1,2	1850	27	202	7,534
				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					
				Conclusión y observaciones: Pulpa poco dulce, con acidez media, poco afrutada. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad con notas neutras. Pepitas marrones sin trazas de verde. Peso = 180 g/racimo.									
				MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.									

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

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
					1-9-16	152,3	12,96	5,0	3,68	2,0	2170	47,3	368	9,207	
					14-9-16	144,7	14,03	3,9	3,75	1,4		45,5	332	7,891	
					19-9-16	157,7	13,57	3,6	3,81	1,4	2080	41,2	297	6,577	
					CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
					NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4			
		21-ES	Usagre – El Coto	Tempranillo	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: Cierta heterogeneidad en la coloración y maduración de las bayas. Pulpa dulce con afrutado dominante, confitura. Hollejo frágil con notas neutras sin sabores herbáceos. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, sin sabores torrefactos. Peso = 325 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta maduro.</p>										

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

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

Subzona: 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	
				7-7-16	84,42	17,06	5,7	3,60	1,30	2090	56,1	371	11,164	
				15-9-16	76,15	15,21	4,5	3,59	1,0	1810	70,7	306	8,022	
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4			
		13-ER	Cañamero - Alberquillas	Cabernet Sauvignon	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		
					Conclusión y observaciones: Pulpa dulce, afrutada, algunas bayas con confitura, de acidez media. Hollejo con buena fragilidad con notas neutras o afrutadas, sin sabores herbáceos. Pepitas marrones con estrías verdes. Muchas bayas pasificadas.									
					MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura.									
				MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta maduro.										

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

Subzona: 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	
				7-7-16	138,2	14,29	4,7	3,66	1,3	1950	76,5	512	15,054	
				15-9-16	VENDIMIADO									
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
				NIVEL DE MADUREZ					1	2	3	4		
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez										
				Madurez aromática de la pulpa										
				Madurez aromática del hollejo										
				Madurez de los taninos										
				Conclusión y observaciones:										
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:										

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

Subzona: RIBERA ALTA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	8-VS	Oliva de Mérida - Alunados	Syrah	10-8-16	111,7	11,26	8,1	3,21	2,30	1670	55,8	165	6,006			
				18-8-16	125,4	12,09	6,4	3,42	1,30	1930	47,6	219	6,690			
				24-8-16	125,4	13,22	5,3	3,61	0,6	1720	53,3	324	10,603			
				31-8-16	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