

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

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha realizado durante la tercera semana de septiembre el sexto control de maduración de la vendimia 2018, en las subzonas de Matanegra y Cañamero. Los viñedos se encuentran en valores de vendimia.

Las uvas tintas de Tempranillo en la subzona de Matanegra presentan poca acumulación de azúcares, baja acidez total y aceptable pH. Parada en la evolución de la madurez fenólica, no hay aumento de IPT, antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color. En cambio, la variedad Cabernet Sauvignon en esta subzona si presenta buena acumulación de azúcares, buena acidez total y valores de pH; así como una adecuada evolución de la madurez fenólica.

La cata de estas uvas de Matanegra muestran una pulpa con afrutado dominante. Hollejo con buena fragilidad, sin final herbáceo y pepitas marrones sin trazas de verde.

Las uvas blancas en la subzona de Matanegra muestran buena acumulación de azúcares, poca acidez total y aceptable pH.

En la cata estas uvas tienen afrutado y hollejo con buena fragilidad. Valores de vendimia.

Las uvas tintas en la subzona de Cañamero presentan una buena evolución de la maduración, con acumulación de azúcares y valores medianos – bajos de acidez total con buenos valores de pH. Madurez fenólica con buena acumulación de IPT, antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color.

En la cata muestran una pulpa con afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, trituración muy fácil, sin sabores herbáceos. Pepitas marrones 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.

DAMOS POR CONCLUIDO EL SEGUIMIENTO DE LA MADURACION. LES DESEAMOS UNA BUENA VENDIMIA.

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	16-8-18	159,5	12,42	6,2	3,90	3,7	3030	46,3	326	7,524
				27-8-18	168,0	14,15	4,8	4,09	2,9	3290	38,3	352	7,233
				3-9-18	169,2	14,77	4,5	4,17	2,6	3350	40,6	364	7,205
		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	9-ER	Villafranca - Varales	Cabernet Sauvignon	20-8-18	89,8	10,59	7,9	3,40	2,3	1680	61,9	102	3,527			
				27-8-17	98,3	11,54	6,2	3,34	1,4	1610	37,0	104	2,902			
				3-9-18	107,7	12,42	5,6	3,47	1,2	1580	33,2	128	2,840			
				17-9-18	100,0	13,07	5,1	3,53	0,7	1580	26,5	124	2,912			
				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			
				Madurez aromática del hollejo									X			
				Madurez de los taninos								X ← →	X			
				<p>Conclusión y observaciones: Pulpa dulce con acidez media y afrutado dominante. Hollejo con buena fragilidad con notas neutras y sin final herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde. Peso racimos = 180 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 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	14-8-18	131,7	8,48	6,6	3,36	2,4	1320						
				22-8-18	136,9	10,26	6,2	3,49	1,2	1680						
				30-8-18	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			
	11-VS	Corte de Peleas - Gitano	Cayetana Blanca	28-8-18	207,1	9,50	5,4	3,36	1,8	1410						
				6-9-18	216,1	10,15	4,7	3,46	1,2	1390						
				17-9-18	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

Boletín nº 5 Muestreos del 17-9-18 al 20-9-18

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	
				20-8-18	159,6	10,99	5,9	3,94	3,4	2770	32,7	186	3,977	
				27-8-18	155,2	12,25	5,3	3,90	3,0	3130	31,2	229	4,372	
				3-9-18	159,6	13,22	4,2	4,16	2,7	3070	31,8	264	4,840	
				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			
	16-VS	Aceuchal - Canita	Tempranillo	14-8-18	158,4	12,19	4,6	3,81	2,6	1800	53,4	285	8,060			
				22-8-18	170,1	13,73	4,7	3,94	2,0	2750	44,1	342	8,627			
				30-8-18	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			
	17-ES	Ribera del Fresno - Bermejón Grande	Tempranillo	20-8-18	168,9	13,22	5,4	3,98	2,8	3030	52,3	291	7,199			
				27-8-18	167,8	14,24	4,8	4,00	2,4	3310	55,0	332	7,192			
				3-9-18	160,9	14,72	4,4	4,18	2,2	3130	54,5	346	7,022			
				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		
	18-VS	Solana de los Barros - Cortegana	Tempranillo	13-8-18	160,0	12,36	6,0	3,75	3,1	2610	52,8	302	7,806		
21-8-18				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	16-8-18	136,7	9,78	8,1	3,70	4,1	2340	51,5	410	16,966			
				23-8-18	147,1	10,54	6,9	3,81	3,2	2230	61,2	575	20,707			
				29-8-18	144,0	10,99	6,0	3,79	2,6	2180	52,6	519	18,835			
				5-9-18	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	
				23-8-18	77,7	10,76	10,0	3,34	3,8	1990	55,0	321	11,992	
				29-8-18	77,8	11,81	7,5	3,47	2,8	1880	43,4	285	8,890	
				4-9-18	110,9	13,07	6,3	3,56	2,1	1760	38,3	307	9,918	
				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	23-8-18	188,6	8,20	8,4	3,42	3,4	2010						
				30-8-18	192,4	9,16	6,6	3,53	2,4	1860						
				6-9-18	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			
	15-ER	Mérida (M.I.) - Pozanco	Graciano	13-8-18	93,6	9,88	11,9	3,12	4,9	1430	92,9	183	8,009			
				21-8-18	90,4	12,09	8,6	3,32	2,5	1740	69,4	306	10,966			
				28-8-18	104,9	13,68	6,6	3,42	1,8	2000	51,2	377	12,054			
				3-9-18	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			
	40/13-VS	Ribera del Fresno - Manchita	Tempranillo	16-8-18	158,3	12,96	5,2	3,85	2,3	2690	49,9	324	8,256			
				23-8-18	166,7	13,27	5,0	3,96	2,3	2720	49,8	381	9,301			
				29-8-18	152,2	14,51	4,5	4,00	1,8	2820	47,4	361	9,229			
				4-9-18	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			
	105/18-ER	Almendralejo - Las Carboneras	Tempranillo	14-8-18	150,9	11,37	6,6	3,67	4,4	1860	54,8	231	6,236			
				22-8-18	160,8	13,07	5,6	3,79	3,3	2320	43,2	383	8,798			
				30-8-18	162,1	13,78	4,8	3,93	2,5	2320	39,2	474	9,117			
				4-9-18	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			
	26-VS	Villalba - Garandina	Tempranillo	14-8-18	127,8	14,51	3,9	4,06	2,0	1920	41,4	253	7,329			
				22-8-18	133,1	14,43	3,4	4,02	1,7	2860	63,5	436	11,088			
				30-8-18	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	Macabeo	13-8-18	116,1	6,85	12,6	3,23	6,1	1580						
				21-8-18	134,0	10,10	6,9	3,56	3,0	1990						
				28-8-18	129,8	12,47	5,0	3,70	2,1	2330						
				6-9-18	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 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	13-8-18	162,9	11,87	5,6	3,88	4,4	3120	46,3	276	6,464			
				21-8-18	152,0	12,90	5,6	4,01	3,6	3010	47,3	419	9,555			
				28-8-19	157,2	14,03	5,0	4,10	3,4	3340	49,3	461	10,189			
				6-9-18	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	
				13-9-18	147,6	12,42	4,7	3,55	0,8	1682				
				19-9-18	152,6	12,79	4,0	3,60	0,7	1870				
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4			
		5-ER	Calzadilla – Los Parrales	Macabeo	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: Pulpa dulce con afrutado dominante. Hollejo desde buena fragilidad hasta trituración fácil, sin final herbáceo y afrutado poco intenso. Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta pardo oscuro. Peso racimos = 200 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Madura.</p> <p>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: 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	13-9-18	104,0	12,09	5,6	3,41	0,9	1412	28,7	105	3,692	
20-9-18				106,36	13,12	5,6	3,39	0,6	1760	33,4	270	7,221		
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				
Madurez de los taninos									X ← →	X				
<p>Conclusión y observaciones: Pulpa dulce con acidez media y afrutado dominante. Hollejo con buena fragilidad y notas neutras. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde. Peso racimos = 130 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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
	7-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Syrah	13-9-18	142,7	13,12	5,6	3,59	1,3	1720	24,3	260	6,682				
				20-9-18	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		
					10-9-18	180,7	11,81	4,8	3,62	1,8	1810	35,9	238	5,332	
					19-9-18	175,9	11,92	4,2	3,69	1,4	1800	31,8	239	5,727	
					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: Pulpa dulce con afrutado intenso y leves notas de confitura. Hollejo desde buena fragilidad hasta trituración fácil, sin final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde. Peso racimos = 318 g.</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: 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		
	86/16-VS	Usagre - Vereda de Jaén	Garnacha Tinta	10-9-18	181,3	13,17	5,4	3,50	1,1	1900	40,8	133	6,123		
19-9-18				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: CAÑAMERO	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	13-ER	Cañamero - Alberquillas	Cabernet Sauvignon	5-9-18	99,6	12,62	5,3	3,53	1,4	1690	40,6	194	5,088
				11-9-18	106,5	13,12	5,0	3,58	1,1	1950	39,7	203	4,783
				18-9-18	100,3	13,73	4,5	3,63	0,9	1990	39,6	214	5,174
	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: Pulpa dulce con poca acidez y afrutado intenso con notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, sin final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde. Peso racimos = 145 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: 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
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	5-9-18	157,5	11,76	4,9	3,61	1,4	1620	50,8	300	7,762		
11-9-18				162,6	11,92	4,5	3,57	1,2	1700	41,1	309	7,975			
18-9-18				153,7	12,47	4,1	3,66	1,1	1820	44,6	339	8,495			
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)															
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4				
Madurez "tecnológica azúcares/acidez											X				
Madurez aromática de la pulpa											X				
Madurez aromática del hollejo											X				
Madurez de los taninos										X	X				
<p>Conclusión y observaciones: Pulpa muy dulce con poca acidez, aroma afrutado intenso con notas de confitura. Hollejo de trituration muy fácil, con notas afrutadas, sin final herbáceo. Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta pardo oscuro con notas tostadas. Peso racimos = 232 g.</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: 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													
				Ya vendimiado (16-8-18)												
				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