

SEGUNDO 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 agosto el segundo control de maduración de la vendimia 2017, en las subzonas de Tierra de Barros, Ribera Baja, Cañamero y Matanegra.

Los viñedos de la variedad Tempranillo presentan una elevada acumulación de azúcares y bajos valores de acidez total y elevados pH; en cambio, presentan unos buenos valores de los parámetros correspondientes a la madurez fenólica, con altos valores del índice de polifenoles totales, de antocianos fácilmente extraíbles y de intensidad colorante. En cuanto al resto de variedades tintas, también tienen elevados valores de azúcares y presentan en algunos casos adecuados valores de la acidez total y del pH, pero presentan menor acumulación de sustancias responsables del color.

No hay incidencia reseñable de plagas y enfermedades, pero algunos de los viñedos muestreados presentan gran estrés hídrico, con pérdida de hojas basales y en algunos casos con bayas muy blandas debido a la deshidratación de la uva.

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
	4-ES	Almendralejo - El Teso	Tempranillo														
				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:								9-8-17 VENDIMIADO					
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:													

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
				9-8-17	116,9	13,22	4,9	4,05	1,0	1660	58,6	180	5,436	
				17-8-17	VENDIMIADO									
					CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)									
					NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4		
					Madurez "tecnológica azúcares/acidez									
					Madurez aromática de la pulpa									
					Madurez aromática del hollejo									
					Madurez de los taninos									
					Conclusión y observaciones:									
					MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:									

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	10-VS	Santa Marta - Mogeas	Macabeo	8-8-17	126,8	13,22	3,7	3,73	0,7	1710					
16-8-17				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	22-8-17	VENDIMIADO										
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)															
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4				
Madurez "tecnológica azúcares/acidez															
Madurez aromática de la pulpa															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de los taninos															
Conclusión y observaciones:															
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
				10-8-17	110,2	12,62	4,8	4,05	2,1	2790	32,2	320	6,186
				17-8-17	117,2	13,12	4,1	3,94	1,90	2850	36,6	385	7,621
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)									
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4		
		12-ER	Villafranca – Las Boletas	Tempranillo	Madurez “tecnológica azúcares/acidez						X	← →	X
					Madurez aromática de la pulpa						X		
					Madurez aromática del hollejo						X		
					Madurez de los taninos						X		
				<p>Conclusión y observaciones: Pulpa con equilibrio dulzor – acidez y afrutado dominante. Hollejo con buena fragilidad y tanicidad, sin sabores herbáceos. Pepitas marrones sin trazas verdes y poco astringentes. Peso = 187 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>									

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	16-VS	Aceuchal - Canita	Tempranillo													
				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:								8-8-17 VENDIMIADO				
				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	10-8-17	126,1	13,94	4,8	4,10	2,0	3180	59,2	425	9,285
			22-8-17	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: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.									

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	18-VS	Solana de los Barros - Cortegana	Tempranillo	7-8-17	176,2	14,29	5,1	3,84	2,3	3170	52,2	398	9,377			
				16-8-17	169,1	15,39	4,4	3,95	2,0	3200	51,3	358	9,137			
				22-8-17	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta maduro.												

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	19-ER	Alange – Palacio Quemado	Garnacha Tintorera	9-8-17	177,3	12,52	6,3	3,58	2,0	2240	51,3	486	14,775		
17-8-17				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	
					9-8-17	93,39	11,87	5,7	3,80	2,5	2010	50,4	237	6,180
					17-8-17	86,775	13,73	4,5	3,72	1,8	2150	52,7	329	8,122
					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				
					Conclusión y observaciones: Pulpa con buen equilibrio dulzor - acidez. Hollejos bastante consistentes y sin sabores herbáceos. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 98 g/racimo.									
					MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.									

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	25-ER	Almendralejo - Dehesa de Arriba	Parellada	8-8-17	137,4	11,04	4,8	3,54	1,3	1950					
17-8-17				145,5	12,03	3,9	3,74	1,0	2090						
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)															
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4				
Madurez "tecnológica azúcares/acidez								Anomalía: Poco dulce y poco ácida.							
Madurez aromática de la pulpa									X						
Madurez aromática del hollejo								X	← →	X					
Madurez de los taninos								X	← →	X					
<p>Conclusión y observaciones: Poco dulce y poco ácida. Hollejos duros y con sabores herbáceos acusados. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 410 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura.</p> <p>MADUREZ DEL HOLLEJO: desde muy poco maduro hasta apoco 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			
	15-ER	Mérida (M.I.) - Pozanco	Graciano	7-8-17	91,06	15,86	7,2	3,40	1,70	1660	69,6	611	22,281			
				16-8-17	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		
	T/16-VR	Villafranca – Centro de Formación	Trincadeira	10-8-17	156,0	14,15	5,0	4,13	2,5	2450	37,8	282	6,083		
16-8-17				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	10-8-17	145,5	13,07	4,9	4,25	3,7	3480	44,4	278	6,721			
				17-8-17	143,4	13,68	4,2	4,14	3,2	3810	46,3	289	6,358			
				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 con buen equilibrio dulzor - acidez, con afrutado dominante y notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, ligeramente afrutado y sin sabores herbáceos. Pepitas marrones sin trazas verdes. Peso = 270 g7racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta 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		
	26-VS	Villalba – Garandina	Tempranillo	8-8-17	132,10	15,21	4,1	3,94	1,6	3350	73,0	474	12,071		
16-8-17				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	7-8-17	96,2	12,79	4,7	3,80	1,4	2060				
				16-8-17	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	
					7-8-17	119,0	13,57	4,9	4,02	2,1	2940	55,2	601	12,738
					16-8-17	131,3	14,14	4,1	4,10	2,2	3040	52,9	531	12,452
					22-8-17	125,4	14,03	3,8	4,18	2,1	3530	55,2	608	12,759
					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	
					Conclusión y observaciones: Pulpa dulce con poca acidez, confitura. Hollejos blandos y sin sabores herbáceos. Pepitas marrones sin trazas verdes. Mucho estrés hídrico, uvas pasificándose. Peso = 143 g/racimo.									
					MADUREZ DE LA PULPA: Madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta maduro.									

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

Subzona: 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	
					7-8-17	69,93	15,13	3,9	3,90	0,7	2070	55,7	340	6,915
				16-8-17	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		
	5-ER	Calzadilla – Los Parrales	Macabeo	24-8-17	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
	6-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Cabernet Sauvignon	24-8-17	72,835	14,29	5,3	3,67	0,5	1740	68,8	275	7,698
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez									X				
Madurez aromática de la pulpa									X				
Madurez aromática del hollejo								X	↔	X			
Madurez de los taninos								X	↔	X			
<p>Conclusión y observaciones: Pulpa poco dulce y muy ácida. Hollejos duros y herbáceos. Pepitas desde verdes hasta marrones con estrías verdes. Peso = 116 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>													

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

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	24-8-17	96,6	15,57	4,1	3,68	1,0	1880	31,1	319	7,359
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 poco dulce con buena acidez, y muy adherida al hollejo con aromas neutros. Hollejos consistentes con final herbáceo. Pepitas con estrías verdes y marrones sin trazas verdes. Peso = 170 g/racimo. 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: 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	
					24-8-17	157,9	15,39	4,1	3,84	1,4	2500	50,5	442	10,428
					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				
					<p>Conclusión y observaciones: Pulpa con dulzor medio y buena acidez, afrutado dominante. Hollejos aún consistentes, con final herbáceo y de tanicidad media. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 213 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>									

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

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	23-8-17	80,605	15,35	4,7	3,72	1,1	2370	49,8	281	7,407
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 ← →	X			
Madurez aromática del hollejo									X				
Madurez de los taninos								X ← →	X				
<p>Conclusión y observaciones: Muchísimo estrés hídrico, uvas pasificadas. Pulpa poco dulce y muy ácida, con sabores desde herbáceo hasta afrutado. Hollejo consistente y herbáceo (pimiento verde). Pepitas desde verdes hasta marrones con estrías verdes. Peso = 115 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta 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
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
					23-8-17	162,5	16,16	4,1	3,89	1,3	2480	70,0	583
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)									
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4		
	14-ER	Alía - Alberquillas	Tempranillo	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 dulce con buen equilibrio dulzor - acidez, muy afrutada con notas de confitura de gran intensidad. Hollejo de trituración muy fácil y con una excelente tanicidad, mucho tanino en el hollejo. Pepitas marrones sin trazas verdes. Algunos racimos afectados de oídio. Peso = 297 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Madura.</p> <p>MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar 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
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														
				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:								7-8-17 VENDIMIADO					
				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