

## **SEXTO 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 sexto control de maduración de la vendimia 2022, en las subzonas de Tierra de Barros, Ribera Baja, Matanegra y Cañamero.

Las uvas tintas de las distintas subzonas muestreadas presentan poca evolución. No hay pérdida de peso como muestra el peso de 100 bayas; pequeñas subidas y bajadas de la acumulación de azúcares, bajadas significativas de la acidez total y valores elevados de pH. La maduración fenólica presenta pequeñas variaciones mostrando cierto estancamiento del índice de polifenoles totales, de los antocianos fácilmente extraíbles y la intensidad de color.

Las catas muestran también la parada de la maduración, con pulpas poco dulces y poco ácidas, hollejos ligeramente herbáceos y pepitas cada vez con menos amargor.

Las uvas blancas de variedades autóctonas, Pardina, Cayetana Blanca y Eva, presentan poca o muy poca acumulación de azúcares (°Bé), baja acidez total y elevados valores de pH.

En la cata muestran poca gustosidad, hollejos duros y ligeramente herbáceos.

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.

**Con este sexto boletín, la Denominación de Origen Ribera del Guadiana da por finalizado el seguimiento de la maduración de las uvas, que comenzamos el pasado uno de agosto con el objetivo de proporcionar datos muy valiosos a los viticultores, técnicos de viticultura y enólogos.**

**¡¡BUENA VENDIMIA!!**

Boletín nº 6 Muestreos del 5-9-2022 al 7-9-2022

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
			4-8-2022	109,5	11,3	4,5	3,87	1,6	1846	39,1	229	4,760
11-8-2022	116,8	11,7	4,1	3,95	1,4	2060	36,1	253	5,147			
18-8-2022	<b>VENDIMIADO</b>											
<b>CATA DE UVAS</b>												
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			4-8-2022									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			11-8-2022									
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Mucho estrés hídrico con pérdida de hojas basales, pero la uva está muy entera. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y desde poco astringente hasta sin astringencia. Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta marrón oscuro, crujientes, de fácil rotura, con aroma neutro y desde astringencia débil hasta sin astringencia. Peso racimos = 350 g.</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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			2-8-2022	99,5	8,9	5,9	3,34	0,9	838			
9-8-2022	103,5	9,8	4,5	3,46	0,5	1070						
17-8-2022	<b>VENDIMIADO</b>											
<b>CATA DE UVAS</b>												
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						2-8-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						9-8-2022						
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Hojas afectadas de mosquito verde. Bayas desde color amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa ácida, desde muy poco dulce hasta poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma herbáceo y gusto amargo. Hollejo duro y con aroma herbáceo intenso. Pepitas desde marrones con estrias verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 265 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy 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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
					1-8-2022	120,5	13,1	5,3	3,65	1,0	2270	43,9	263	6,863
				8-8-2022	119,9	13,5	4,4	4,00	0,8	1700	35,8	212	5,532	
				17-8-2022	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	1-8-2022									
			Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
			Madurez aromática del hollejo											
			Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya	8-8-2022									
			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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Deseccación de hojas basales por estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica e inicio de la difusión del color. Pulpa desde poco ácida hasta muy poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 173 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura.</p> <p>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

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	
			4-8-2022	75,5	9,3	7,9	3,22	0,9	650				
			11-8-2022	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					
Subzona: TIERRA DE BARROS	45/19-ES	Villafranca - Crucita	Macabeo	Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2022								
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Mucho estrés hídrico y exceso de producción. Bayas de color verde, muy difícil separación del pedicelo y consistencia dura. Pulpa muy ácida, muy poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma herbáceo. Hollejo duro y con aroma herbáceo intenso. Pepitas de color verde o amarillo verdes, no son crujientes y son muy duras y con gusto muy amargo. Peso racimos = 260 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy 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

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
					9-8-2022	132,3	11,0	4,3	4,02	1,6	1990	35,6	202
				17-8-2022	137,7	11,0	3,9	3,94	1,4	2660	34,1	230	4,965
				22-8-2022	120,8	11,3	4,4	4,04	1,4	2930	39,5	255	5,291
				30-8-2022	131,1	11,8	3,5	4,05	1,3	2553	33,0	200	4,269
				6-9-2022	141,1	11,5	3,5	4,03	1,3	2790	33,4	191	4,335
<b>CATA DE UVAS</b>													
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>	<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>							
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
				Madurez visual y táctil de la baya	17-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	22-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	30-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	6-9-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, separación del pedicelo desde fácil hasta muy fácil, pincel poco coloreado y consistencia desde elástica hasta blanda. Pulpa muy poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, muy crujientes, frágiles y con aroma desde neutro hasta tostado. Peso racimos = 457 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: 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

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
			4-8-2022	140,7	11,4	4,7	3,90	2,2	2227	44,1	231	4,934
11-8-2022	145,7	11,9	4,1	4,04	2,0	2580	39,0	263	5,297			
18-8-2022	151,4	12,3	3,7	4,09	1,9	3360	40,7	303	6,056			
23-8-2022	143,4	12,6	3,9	4,19	1,9	3420	45,4	316	6,891			
30-8-2022	<b>VENDIMIADO</b>											
<b>CATA DE UVAS</b>												
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	4-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	11-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	18-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa				<b>ANOMALIA</b>								
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	23-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica y blanda. Pulpa poco ácida, dulce, desde parte pegada al hollejo y a las pepitas hasta poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta marrón oscuro, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro o tostado. Peso racimos = 430 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco maduro hasta aún sin madurar. 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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			2-8-2022	152,7	13,8	4,2	3,95	1,6	2102	47,1	279	7,511
8-8-2022	156,3	14,1	4,5	4,13	1,5	2550	59,1	341	8,543			
17-8-2022	<b>VENDIMIADO</b>											
<b>CATA DE UVAS</b>												
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	2-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	8-8-2022											
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Hojas basales secas por estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia desde elástica hasta blanda. Pulpa muy poco ácida, desde dulce hasta muy dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado intenso, notas de confitura. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro, sabor amargo y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso racimos = 280 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura.</p> <p>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



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
			3-8-2022	65,4	10,2	4,7	3,78	1,5	1325	50,1	363	12,892
10-8-2022	69,8	11,0	4,6	3,76	1,3	1710	51,2	450	14,859			
18-8-2022	75,6	11,4	3,9	3,91	1,4	2690	54,8	589	19,115			
23-8-2022	76,5	12,5	4,5	4,09	1,5	3010	79,8	771	21,859			
30-8-2022	<b>VENDIMIADO</b>											
<b>CATA DE UVAS</b>												
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			3-8-2022			<b>ANOMALIA</b>						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo					<b>ANOMALIA</b>							
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			10-8-2022									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			18-8-2022			<b>ANOMALIA</b>						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			23-8-2022									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas						<b>ANOMALIA</b>						
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Maduración muy heterogénea. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa desde poco ácida hasta muy poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde neutro hasta notas de confitura (compota). Hollejo desde buena fragilidad hasta trituración muy fácil, con aroma neutro y sin astringencia. Pepitas de color marrón oscuro, frágiles y ligeramente amargas. Peso racimos = 78 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta maduro.</p>												

Subzona:  
TIERRA  
DE  
BARROS

19-ER

Alange - Palacio  
Quemado

Garnacha  
Tintorera

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

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
			10-8-2022	99,5	11,4	4,5	3,61	0,6	1310	26,1	74	3,395
18-8-2022	96,4	12,7	3,8	3,68	0,5	1870	28,3	129	4,745			
23-8-2022	100,2	13,9	4,2	3,87	0,6	2480	38,9	165	6,194			
30-8-2022	<b>VENDIMIADO</b>											
<b>CATA DE UVAS</b>												
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			10-8-2022									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			18-8-2022									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			23-8-2022									
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas desde rojo y rosado cerca del pedicelo hasta rojo oscuro – negro uniforme y negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde verde hasta poco coloreado y consistencia desde cierta dureza hasta elástica, poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde afrutado hasta afrutado intenso notas de confitura (compota). Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y sin astringencia. Pepitas marrones sin trazas de verde, frágiles y con aroma neutro. Peso racimos = 230 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta maduro.</p>												

Subzona:  
TIERRA  
DE  
BARROS

118/21-ER

Alange – Palacio  
Quemado

Garnacha  
Común

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

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
					3-8-2022	124,9	12,3	4,9	3,81	1,6	1914	46,2	286
				10-8-2022	127,9	12,4	4,2	3,89	1,3	1950	36,3	243	5,469
				18-8-2022	137,0	12,4	2,9	3,92	1,3	2780	37,0	304	6,514
				23-8-2022	134,2	13,0	4,2	4,06	1,3	3200	44,2	316	7,313
				30-8-2022	<b>VENDIMIADO</b>								
				<b>CATA DE UVAS</b>									
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>	<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>							
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
				Madurez visual y táctil de la baya	3-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	10-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	18-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	23-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica e inicio de la difusión del color en la pulpa. Pulpa Poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 420 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. 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

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
			7-9-2022	182,9	10,5	4,3	3,62	0,65	1780			
<b>CATA DE UVAS</b>												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Subzona: TIERRA DE BARROS	11/14-VS	Almendralejo - Zorrera	Pardina	Madurez visual y táctil de la baya	7-9-2022							
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas desde color amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo pajizo uniforme y amarillo ámbar uniforme; fácil separación del pedicelo y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo desde duro hasta bastante consistente y con aroma ligeramente herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con aroma neutro. Peso racimos = 448 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. 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

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
			17-8-2022	72,9	13,9	6,5	3,27	0,7	1630	54,6	420	14,704
22-8-2022	65,1	16,0	7,7	3,31	0,5	1820	71,4	677	25,916			
31-8-2022	<b>VENDIMIADO</b>											
<b>CATA DE UVAS</b>												
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						17-8-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						22-8-2022						
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia desde elástica hasta blanda. Pulpa ácida, desde dulce hasta muy dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde afrutado hasta notas de confitura, compota. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y sin astringencia. Pepitas desde marrones con estrias verdes hasta marrones sin trazas de verde y marrón oscuro, crujientes, de fácil rotura y ligeramente amargas. Peso racimos = 114 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta 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

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
			3-8-2022	112,7	11,1	5,3	3,77	1,8	1799	49,7	307	7,206
9-8-2022	120,7	11,4	4,4	4,08	1,6	2180	43,4	315	6,621			
18-8-2022	131,2	12,1	3,9	3,95	1,5	2670	38,0	348	7,315			
22-8-2022	127,2	12,2	4,2	4,07	1,5	2920	50,3	408	9,454			
1-9-2022	122,1	12,8	4,0	3,98	1,2		42,3	303	6,928			
<b>CATA DE UVAS</b>												
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						9-8-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						18-8-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						22-8-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						1-9-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, separación del pedicelo desde fácil hasta muy fácil, pincel desde poco coloreado hasta tinto y consistencia desde elástica hasta blanda. Pulpa poco ácida, dulce, desde pegada al hollejo y a las pepitas hasta poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y aroma desde afrutado hasta notas de confitura. Hollejo de trituración muy fácil, con aroma neutro y desde astringente hasta poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro y gusto a almendras. Peso racimos = 267 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta maduro.</p>												

Subzona:  
TIERRA  
DE  
BARROS

1-ER

Almendralejo – Las  
Carboneras

Tempranillo

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

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
			4-8-2022	112,8	9,9	7,1	3,36	1,1	980	39,4	207	5,824
10-8-2022	117,4	10,4	5,8	3,44	0,9	1200	31,6	250	6,043			
18-8-2022	<b>VENDIMIADO</b>											
<b>CATA DE UVAS</b>												
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			4-8-2022									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			10-8-2022									
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Algunos racimos arrugándose. Bayas desde color rojo oscuro - negro, uniforme hasta negro azulado, uniforme; difícil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro, con aroma desde herbáceo intenso hasta ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas desde verdes o amarillo - verdes hasta marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y muy amargas. Peso racimos = 298 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy 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

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			
	112/20-VS	Almendralejo - Jareño	Mazuelo	3-8-2022	88,6	10,3	7,8	3,18	1,5	844	28,5	177	6,421			
9-8-2022				90,4	11,7	6,7	3,36	1,0	1020	35,3	320	10,746				
18-8-2022				87,8	12,8	5,7	3,44	0,8	1790	38,0	389	12,501				
22-8-2022				79,3	14,0	6,1	3,54	0,7	2030	47,9	461	15,411				
1-9-2022				<b>PASIFICADA</b>												
<b>CATA DE UVAS</b>																
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>							<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>								
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
Madurez visual y táctil de la baya							3-8-2022									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa																
Madurez aromática del hollejo																
Madurez de las pepitas																
Madurez visual y táctil de la baya							9-8-2022									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa																
Madurez aromática del hollejo																
Madurez de las pepitas																
Madurez visual y táctil de la baya							18-8-2022									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa																
Madurez aromática del hollejo									<b>ANOMALIA</b>							
Madurez de las pepitas																
Madurez visual y táctil de la baya							22-8-2022									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa																
Madurez aromática del hollejo																
Madurez de las pepitas																
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Uvas arrugándose. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia desde elástica hasta blanda. Pulpa ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta marrón oscuro, crujientes de fácil rotura y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro y con astringencia débil. Peso racimos = 177 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura.</p> <p>MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy 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



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			
	47/20-ER	Villafranca – Las Guaridas	Cabernet Sauvignon	11-8-2022	75,8	11,5	5,1	3,58	1,6	1270	46,0	121	3,244			
18-8-2022				80,1	11,9	4,2	3,69	1,3	2050	34,2	143	3,027				
23-8-2022				82,1	12,9	4,7	3,84	1,3	2390	45,9	179	3,971				
31-8-2022				77,6	13,6	4,2	3,77	1,0	2305	40,2	168	3,699				
5-9-2022				<b>VENDIMIADO</b>												
<b>CATA DE UVAS</b>																
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>							<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>								
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
Madurez visual y táctil de la baya							11-8-2022									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa																
Madurez aromática del hollejo																
Madurez de las pepitas																
Madurez visual y táctil de la baya							18-8-2022									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa																
Madurez aromática del hollejo																
Madurez de las pepitas																
Madurez visual y táctil de la baya							23-8-2022									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa																
Madurez aromática del hollejo																
Madurez de las pepitas																
Madurez visual y táctil de la baya							31-8-2022									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa																
Madurez aromática del hollejo																
Madurez de las pepitas																
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia elástica. Pulpa ácida, dulce (buen equilibrio dulzor – acidez), parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas de color marrón oscuro, muy crujientes, frágiles, con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro o tostado. Peso racimos = 147 g.  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

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	
					17-8-2022	69,1	14,2	6,2	3,28	0,6	1700	51,7	351	12,785
				18-8-2022	<b>VENDIMIADO</b>									
				<b>CATA DE UVAS</b>										
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>	<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>								
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
	31/21-ES	Santa Marta – El Gitano	Graciano	Madurez visual y táctil de la baya	17-8-2022									
Madurez tecnológica y aromática de la														
Madurez aromática del hollejo														
Madurez de las pepitas														
Madurez visual y táctil de la baya														
Madurez tecnológica y aromática de la														
Madurez aromática del hollejo														
Madurez de las pepitas														
Madurez visual y táctil de la baya														
Madurez tecnológica y aromática de la														
Madurez aromática del hollejo														
Madurez de las pepitas														
Madurez visual y táctil de la baya														
Madurez tecnológica y aromática de la														
Madurez aromática del hollejo														
Madurez de las pepitas														
Madurez visual y táctil de la baya														
Madurez tecnológica y aromática de la														
Madurez aromática del hollejo														
Madurez de las pepitas														
<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Maduración muy heterogénea. Bayas de color negro azulado uniforme, separación del pedicelo desde difícil hasta fácil, pincel tinto y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa ácida, poco dulce, desde parte pegada al hollejo hasta poca pulpa pegada a las pepitas y aroma herbáceo. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro y poco astringente. Pepitas desde verde o amarillo – verdes hasta marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y aroma herbáceo y gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 133 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. 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

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
					7-9-2022	196,9	10,8	3,8	3,70	0,8	1620		
				<b>CATA DE UVAS</b>									
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>	<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>							
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
				Madurez visual y táctil de la baya	7-9-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya									
				Madurez tecnológica y aromática de la									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya									
				Madurez tecnológica y aromática de la									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya									
				Madurez tecnológica y aromática de la									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya									
				Madurez tecnológica y aromática de la									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas desde color verde hasta amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo, amarillo pajizo uniforme y amarillo ámbar uniforme; fácil separación del pedicelo y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, poco dulce, poca pulpa pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con aroma neutro. Peso racimos = 568 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar.  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

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		
	116/20-ER	Badajoz – Monjías Valle Lobón	Macabeo	1-8-2022	115,9	11,7	5,7	3,45	0,9	1800					
8-8-2022				120,3	12,4	4,3	3,80	0,5	1370						
17-8-2022				<b>VENDIMIADO</b>											
<b>CATA DE UVAS</b>															
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>				<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>										
					(1) Muy poco maduro		(2) Poco maduro		(3) Aún sin madurar		(4) Maduro				
Madurez visual y táctil de la baya				1-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
Madurez visual y táctil de la baya				8-8-2022											
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas desde color amarillo – verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo pajizo uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, con buen equilibrio dulzor – acidez, desde parte pegada al hollejo y a las pepitas hasta poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad y con aroma neutro o ligeramente afrutado. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro y astringencia media ó débil. Peso racimos = 400 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.</p> <p>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

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
					1-8-2022	124,0	11,2	6,0	3,63	2,4	2540	51,5	295
				8-8-2022	133,9	11,4	4,8	3,92	1,8	2070	44,6	283	6,360
				17-8-2022	145,3	11,7	3,9	3,90	1,7	2670	39,1	328	7,142
				22-8-2022	124,7	12,4	4,2	4,04	1,6	2800	53,3	438	11,680
				30-8-2022	131,2	12,3	3,8	4,00	1,4	2614	39,8	320	6,930
<b>CATA DE UVAS</b>													
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>	<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>							
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
				Madurez visual y táctil de la baya	8-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	17-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	22-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	30-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta poco coloreado y consistencia blanda. Pulpa poco ácida, dulce, desde poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas hasta no pegada ni al hollejo ni a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro y poco astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 353 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta 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

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
					30-8-2022	288,7	10,3	3,6	3,80	1,3	1943		
				7-9-2022	299,2	10,1	3,3	3,75	1,2	1380			
				<b>CATA DE UVAS</b>									
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>	<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>							
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
				Madurez visual y táctil de la baya	30-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	7-9-2022								
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas desde color verde hasta amarillo - verdoso y verdoso cerca del pedicelo, amarillo pajizo uniforme y amarillo ámbar; separación del pedicelo desde difícil hasta fácil y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo desde duro hasta bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde, poco crujiente, duras y con aroma neutro. Peso racimos = 613 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. 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

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
			30-8-2022	138,9	9,4	4,5	3,72	0,9	1830			
7-9-2022	152,0	9,8	4,1	3,66	0,9	1700						
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						30-8-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						7-9-2022						
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas desde color verde hasta amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo, amarillo pajizo uniforme y amarillo ámbar uniforme; fácil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde herbáceo hasta neutro. Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con aroma neutro. Peso racimos = 213 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

Subzona:  
RIBERA  
BAJA

119/21-ER

Badajoz – El  
Cahoso

Pardina

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

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
					6-9-2022	354,8	9,9	4,1	3,73	1,4	1970		
				<b>CATA DE UVAS</b>									
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>	<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>							
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
				Madurez visual y táctil de la baya	6-9-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa					<b>ANOMALIA</b>				
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas					<b>ANOMALIA</b>				
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas desde color verde hasta amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo y amarillo pajizo uniforme; separación del pedicelo desde difícil hasta fácil y consistencia con cierta dureza. Pulpa muy poco ácida, poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro, y ligeramente herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrón oscuro, poco crujientes, duras y con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 620 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco maduro hasta maduro (ANOMALIA). 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



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	25-8-2022	55,2	11,3	6,8	3,26	0,5	1500	41,4	134	4,362	
				1-9-2022	57,6	11,5	5,5	3,36	0,4	1053	30,8	129	3,282	
				6-9-2022	58,7	11,7	4,8	3,46	0,3	1670	27,7	156	4,078	
	<b>CATA DE UVAS</b>													
	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			25-8-2022										
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
	Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas														
Madurez visual y táctil de la baya			1-9-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
Madurez aromática del hollejo														
Madurez de las pepitas														
Madurez visual y táctil de la baya			6-9-2022											
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pericarpio, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia elástica. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo con buena fragilidad, con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 98 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

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	
			1-9-2022	92,6	13,5	4,6	3,73	1,2	1781	26,1	219	5,251	
6-9-2022	96,9	13,5	4,1	3,75	1,0	2050	28,3	259	6,319				
<b>CATA DE UVAS</b>													
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>						
							(1) Muy poco maduro		(2) Poco maduro		(3) Aún sin madurar		(4) Maduro
Madurez visual y táctil de la baya						1-9-2022							
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
Madurez visual y táctil de la baya						6-9-2022							
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel poco coloreado y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y sin astringencia. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 200 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. 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

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	
			25-8-2022	106,5	12,6	5,0	3,95	1,6	2910	53,9	449	10,915	
1-9-2022	114,5	12,4	3,7	3,99	1,6	2538	43,1	329	7,077				
6-9-2022	109,9	12,5	3,2	4,07	1,4	2910	44,1	359	8,461				
<b>CATA DE UVAS</b>													
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>						
							(1) Muy poco maduro		(2) Poco maduro		(3) Aún sin madurar		(4) Maduro
Madurez visual y táctil de la baya						25-8-2022							
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
Madurez visual y táctil de la baya						1-9-2022							
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
Madurez visual y táctil de la baya						6-9-2022							
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 252 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar.</p> <p>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

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		
	86/16-VS	Usagre - Vereda de Jaén	Garnacha Común	25-8-2022	102,0	12,7	5,1	3,47	0,4	1970	37,6	108	3,865		
1-9-2022				112,0	12,4	4,5	3,50	0,4	1353	32,0	86	3,610			
6-9-2022				<b>VENDIMIADO</b>											
<b>CATA DE UVAS</b>															
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>				<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>										
					(1) Muy poco maduro		(2) Poco maduro		(3) Aún sin madurar		(4) Maduro				
Madurez visual y táctil de la baya				25-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
Madurez visual y táctil de la baya				1-9-2022											
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas desde rojo y rosado cerca del pedicelo hasta rojo oscuro - negro uniforme y negro azulado uniforme; difícil separación del pedicelo, pincel poco coloreado y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo desde duro hasta bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 465 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.</p> <p>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

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
			25-8-2022	115,7	10,3	3,3	3,93	0,3	2390			
1-9-2022	117,5	10,9	2,6	4,14	0,5	2120						
6-9-2022	117,5	10,7	2,7	4,04	0,3	2550						
<b>CATA DE UVAS</b>												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
<b>Subzona: MATANEGRA</b>	82/22-ES	Los Santos de Maimona - El Bargil	Alarije	Madurez visual y táctil de la baya	25-8-2022							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	1-9-2022							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	6-9-2022							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo			<b>ANOMALIA</b>					
				Madurez de las pepitas			<b>ANOMALIA</b>					
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Maduración muy heterogénea. Bayas desde color verde hasta amarillo – verdoso y verdoso cerca del pedicelo, amarillo pajizo uniforme y amarillo ámbar uniforme; separación del pedicelo desde difícil hasta fácil y consistencia elástica. Pulpa muy poco ácida, poco dulce, no pegada ni al hollejo ni a las pepitas y con aroma de confitura. Hollejo duro y con aroma neutro. Pepitas marrones con estrías verdes, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 337 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy 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

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
			24-8-2022	110,6	11,9	4,3	3,77	1,31	2330	63,1	373	10,155
31-8-2022	99,7	12,3	3,5	3,87	1,0	2423	49,7	343	8,505			
5-9-2022	112,5	12,4	3,4	3,88	1,0	2135	44,7	323	8,011			
<b>CATA DE UVAS</b>												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
Subzona: <b>CAÑAMERO</b>	122/22-ER	Cañamero – Carrascal Bajo	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya	24-8-2022							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	31-8-2022							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	5-9-2022							
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia desde elástica hasta blanda. Pulpa poco ácida, poco dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo con buena fragilidad, ligeramente herbáceo y desde astringente hasta poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 265 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

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
					24-8-2022	106,5	12,4	4,2	3,30	0,2	1670	51,1	123
				31-8-2022	99,1	13,2	5,9	3,32	0,2	1753	47,1	114	5,218
				5-9-2022	96,8	13,1	5,3	3,29	0,1	1374	35,0	94	4,693
				<b>CATA DE UVAS</b>									
				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	24-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo			<b>ANOMALIA</b>						
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	31-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	5-9-2022								
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas desde rojo oscuro – negro uniforme, hasta negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel poco coloreado y consistencia elástica. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 195 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

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:	CSC/22-ER	Cañamero – Carrascal Bajo	Cabernet Sauvignon	24-8-2022	69,9	11,9	7,5	3,14	0,6	1600	79,6	188	6,924			
				31-8-2022	70,6	12,3	6,3	3,28	0,6	1443	64,0	165	5,206			
				5-9-2022	59,8	11,9	6,0	3,27	0,5	1460	51,8	142	4,706			
				<b>CATA DE UVAS</b>												
				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			24-8-2022									
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya			31-8-2022									
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya			5-9-2022									
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia elástica. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro y astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 100 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