

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

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha realizado durante la segunda semana de agosto el segundo control de maduración de la vendimia 2023, en las subzonas de Ribera Baja, Tierra de Barros y Matanegra.

Comienza a verse daños considerables en la vegetación de muchos de los viñedos muestreados, que provocará deficiencias en la maduración de las uvas.

Las analíticas de las uvas tintas presentan un aumento considerable de la concentración de azúcares (°Bé), debido probablemente a la deshidratación de las uvas provocada por las altas temperaturas registradas esta semana. Se ha producido una disminución de la acidez total y aumentos del pH, muy acusado en algunos casos. La madurez fenólica muestra una adecuada, pero lenta evolución con aumentos del IPT, antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color. Cabe destacar las uvas de las variedades Graciano y Mazuelo con elevados niveles de acidez total, bajo pH y muy buena madurez fenólica.

La cata de las uvas tintas presenta pulpas poco ácidas (excepto en Graciano y Mazuelo), con afrutado, pero con poca gustosidad, hollejos bastante consistentes aún con sabores ligeramente herbáceos y pepitas con buena evolución de su madurez (marrones sin trazas de verde).

Las analíticas de las uvas blancas presentan un aumento considerable de la acumulación de azúcares (°Bé) y buenos niveles de acidez total, destacando la variedad Arinto, con elevadísimos niveles de acidez total y muy bajo pH.

La cata de las uvas blancas presenta pulpas dulces, ácidas y comienzan a mostrar aromas afrutados.

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.

Boletín nº 2 Muestras del 7-8-2023 al 10-8-2023

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
			1-8-2023	170,2	10,9	6,5	3,47	2,7	1700			
7-8-2023	171,3	12,7	5,4	3,65	1,8	2210						
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						1-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						7-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Comienza a verse daños de mosquito verde en la vegetación. Bayas desde color verde hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa poco ácida, dulce, desde parte pegada al hollejo y a las pepitas hasta poca pulpa pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado poco intenso. Hollejo bastante consistente y con aroma neutro. Pepitas desde marrones con estrias verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde poco crujientes y duras hasta crujientes y de fácil rotura, y con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 332 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

Boletín nº 2 Muestreos del 7-8-2023 al 10-8-2023

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
			1-8-2023	215,6	13,9	4,0	3,76	1,5	1750	41,7	319	7,215
7-8-2023	208,6	14,8	3,7	3,84	1,2	1830	52,3	426	10,451			
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						1-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						7-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): No hay evolución de la maduración. Comienza a verse daños de mosquito verde en la vegetación. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, poco dulce, desde parte pegada al hollejo y a las pepitas hasta poca pulpa pegada al hollejo y a las pepitas, y con aroma neutro (con muy poca gustosidad). Hollejo desde duro hasta bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con aroma herbáceo. Peso racimos = 235 g. 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

Boletín nº 2 Muestreos del 7-8-2023 al 10-8-2023

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
					1-8-2023	207,4	13,5	4,5	3,78	2,0	2220	45,6	371
				7-8-2023	201,4	14,3	4,3	3,83	1,8	2310	47,5	422	9,879
				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	1-8-2023								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	7-8-2023								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya									
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya									
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Comienza a verse daños de mosquito verde en la vegetación. Bayas de color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa (heterogénea) desde ácida hasta poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y herbáceas y ligeramente amargas. Peso racimos = 240 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>									

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

Boletín nº 2 Muestras del 7-8-2023 al 10-8-2023

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
			1-8-2023	123,6	11,7	8,6	3,13	1,8	1480	73,3	369	13,127
7-8-2023	94,1	13,7	8,1	3,22	1,1	1800	66,9	524	19,183			
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						1-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						7-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Melazo en algunos troncos. Algunas bayas comienzan a arrugarse y a perder su turgencia. Bayas de color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia elástica. Pulpa ácida, dulce, poca pulpa pegada al hollejo y a las pepitas y aroma afrutado (fruta ácida y comienza a aparecer compota). Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con gusto muy amargo. Peso racimos = 207 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

Boletín nº 2 Muestreos del 7-8-2023 al 10-8-2023

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
			2-8-2023	94,4	10,0	4,9	3,39	0,4	1310			
8-8-2023	88,5	12,2	4,9	3,48	0,3	1780						
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						2-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						8-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación algo afectada de mosquito verde. Bayas desde color amarillo - verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia desde cierta dureza hasta elástica. Pulpa 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, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 247 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

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

Boletín nº 2 Muestreos del 7-8-2023 al 10-8-2023

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
			2-8-2023	113,9	10,1	5,3	3,46	0,9	1450			
8-8-2023	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						2-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado. Bayas desde color verde hasta amarillo pajizo uniforme, separación del pedicelo desde muy difícil hasta difícil y consistencia con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro y con aroma desde herbáceo intenso hasta ligeramente herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y con gusto muy amargo. Peso racimos = 243 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: 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

Boletín nº 2 Muestreos del 7-8-2023 al 10-8-2023

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
			2-8-2023	218,7	12,9	4,5	3,82	1,8	2570	43,4	273	6,169
8-8-2023	204,3	13,8	4,3	3,89	1,5	1680	48,2	309	8,085			
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						2-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						8-8-2023			ANOMALIA			
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Melazo en algunas plantas. Vegetación bastante afectada de mosquito verde. Bayas de color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel poco coloreado y consistencia con cierta dureza. (Consideramos ANOMALIA, porque los niveles de madurez visual y táctil de la baya no son consecutivos) Pulpa poco ácida, poco dulce (poca gustosidad), parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente (tanino muy secante). Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y con aroma herbáceo. Peso racimos = 223 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

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

Boletín nº 2 Muestreos del 7-8-2023 al 10-8-2023

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
			2-8-2023	190,8	10,9	4,9	3,72	1,7	2120	31,4	175	4,045
8-82023	199,0	11,7	4,5	3,80	1,6	658	36,2	199	4,714			
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						2-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo								ANOMALIA				
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						8-82023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación bastante afectada de mosquito verde, algunas plantas defoliándose. Bayas desde color rojo y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, poco dulce (con poca gustosidad), parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras, herbáceas y ligeramente amargas. Peso racimos = 232 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde 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

Boletín nº 2 Muestreos del 7-8-2023 al 10-8-2023

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
			2-8-2023	149,5	12,7	4,8	3,67	1,1	1990	43,1	285	7,089
9-8-2023	141,6	13,8	4,4	3,80	1,1	2350	44,6	359	9,353			
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						2-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						9-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Algunas hojas comienzan a amarillear. Uva lacia y sin turgencia. Bayas desde color rojo oscuro - negro uniforme hasta negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa poco ácida, dulce, poca pulpa pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado (afrutado poco intenso). 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 racimo = 213 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

Boletín nº 2 Muestras del 7-8-2023 al 10-8-2023

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
			2-8-2023	129,7	13,5	7,6	3,26	1,7	1690	37,5	330	12,618
9-8-2023	115,3	14,7	6,7	3,39	1,4	2000	45,2	429	15,303			
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	112/20-VS	Almendralejo - Jareño	Mazuelo	Madurez visual y táctil de la baya	2-8-2023							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	9-8-2023							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en muy buen estado. Uvas pasificándose. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia elástica. Pulpa ácida, dulce, poca pulpa pegada al hollejo y a las pepitas y aroma afrutado (afrutado intenso). Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro o ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta marrón oscuro, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 171 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

Boletín nº 2 Muestras del 7-8-2023 al 10-8-2023

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
			3-8-2023	148,7	12,1	4,6	3,63	1,2	2080	30,8	206	4,779
10-8-2023	141,6	13,1	4,4	3,77	1,04	2460	34,1	274	6,273			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						3-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						10-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en bastante buen estado, comienza a verse alguna hoja basal seca. Bayas negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia con cierta dureza. 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 desde ligeramente herbáceo hasta neutro y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 210 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
			3-8-2023	144,9	11,2	5,1	3,60	1,9	1920	30,5	169	3,960
10-8-2023	142,5	12,5	4,8	3,67	1,4	2460	34,7	260	5,984			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						3-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						10-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado. Bayas desde color rojo oscuro – negro uniforme hasta negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel poco coloreado y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y ligeramente amargas. Peso racimos = 225 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

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

Boletín nº 2 Muestreos del 7-8-2023 al 10-8-2023

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
			3-8-2023	167,6	13,5	4,2	3,90	1,9	2610	39,7	338	7,485
10-8-2023	161,4	14,9	3,9	3,99	1,67	3090	42,4	353	7,411			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						3-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						10-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en bastante buen estado. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro 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. Peso racimos = 187 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

Boletín nº 2 Muestreos del 7-8-2023 al 10-8-2023

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	
					3-8-2023	132,0	13,9	3,9	3,67	0,7	1670	35,1	149	5,380
				9-8-2023	VENDIMIADO									
				CATA DE UVAS										
				CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
				Madurez visual y táctil de la baya	3-8-2023									
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										
				Madurez aromática del hollejo										
				Madurez de las pepitas										
				Madurez visual y táctil de la baya										
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										
				Madurez aromática del hollejo										
				Madurez de las pepitas										
				Madurez visual y táctil de la baya										
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										
				Madurez aromática del hollejo										
				Madurez de las pepitas										
				Madurez visual y táctil de la baya										
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										
				Madurez aromática del hollejo										
				Madurez de las pepitas										
				<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado. Bayas desde color rojo y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel desde color verde hasta poco coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, dulce (buen equilibrio dulzor - acidez), parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo duro, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y herbáceas y ligeramente amargas. Peso racimos = 245 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. 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

Boletín nº 2 Muestras del 7-8-2023 al 10-8-2023

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
			3-8-2023	147,6	12,1	4,5	3,72	1,2	2010	59,7	433	17,876
9-8-2023	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						3-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado. Melazo en troncos. Bayas desde color rojo y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro (muy poca gustosidad). Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y herbáceas y ligeramente amargas. Peso racimos = 157 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

Boletín nº 2 Muestreos del 7-8-2023 al 10-8-2023

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
			3-8-2023	178,7	9,4	5,7	3,50	2,2	1920	47,2	147	3,892
10-8-2023	167,3	10,7	5,0	3,67	1,7	2180	46,9	199	4,416			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						3-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						10-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación muy afectada de mosquito verde, difícil maduración. Bayas de color desde rosado y verdoso cerca del pedicelo hasta rojo oscuro - negro uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel poco coloreado y consistencia dura. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro, con aroma herbáceo intenso y muy astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y muy amargas. Peso racimos = 248 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: 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

Boletín nº 2 Muestreos del 7-8-2023 al 10-8-2023

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			8-8-2023	152,0	13,6	4,8	3,69	1,3	2300	41,8	332	8,333
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						8-8-2023						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en bastante buen estado. Bayas desde color rojo oscuro - negro uniforme hasta negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y ligeramente amargas. Peso racimos = 280 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

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

Boletín nº 2 Muestreos del 7-8-2023 al 10-8-2023

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			8-8-2023	93,7	12,1	8,2	3,25	2,0	2360	74,4	287	12,112
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	31/21-ES	Santa Marta – El Gitano	Graciano	Madurez visual y táctil de la baya	8-8-2023							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								

Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación muy afectada de mosquito verde, difícil maduración. Bayas desde color rojo y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme (algunas bayas aún de color verde), desde difícil hasta fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia con cierta dureza. Pulpa muy ácida, muy poco dulce, desde pegada al hollejo y a las pepitas hasta parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, muy duras y muy amargas. Peso racimos = 167 g.

MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura.
MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.

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

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
			9-8-2023	197,3	12,4	4,7	3,93	3,2	3260	50,2	372	8,314
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	124/23-ER	Arroyo San Serván – Las Arenas	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya	9-8-2023							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación afectada de mosquito verde. Muchísimo oídio, algunas bayas rajándose. Bayas desde color rosado y verdoso cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, poco dulce, desde pegada al hollejo y a las pepitas hasta parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas desde verde o amarillo – verdes hasta marrones con estrias verdes, muy duras y muy amargas. Peso racimos = 235 g.</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 secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 2 Muestreos del 7-8-2023 al 10-8-2023

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
			9-8-2023	177,8	13,2	4,7	3,89	2,8	2900	31,9	211	4,988
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	123/23-ER	Arroyo San Serván – Las Arenas	Syrah	Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Deseccación de hojas interiores por estrés hídrico. Uvas lacias, deshidratadas y arrugándose. Bayas de color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y herbáceas y ligeramente amargas. Peso racimos = 157 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

Boletín nº 2 Muestreos del 7-8-2023 al 10-8-2023

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
			9-8-2023	179,6	13,1	4,7	3,56	1,1	1770	47,3	361	10,235
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: Matanegra	83/22-ER	Los Santos de Maimona – Dehesa Nueva	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya	9-8-2023							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								

Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación bastante afectada de mosquito verde. Bayas desde color rosado y verdoso cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo, pincel coloreado 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 duro, con aroma herbáceo intenso y muy astringente. Pepitas desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y herbáceas y ligeramente amargas. Peso racimos = 255 g.

MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar.
MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy 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

Boletín nº 2 Muestreos del 7-8-2023 al 10-8-2023

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
			9-8-2023	135,9	14,2	6,0	3,53	1,1	2240	57,5	516	17,965
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	GR/23-ER	Mérida - Pozanco	Graciano	Madurez visual y táctil de la baya	9-8-2023							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación bastante afectada de mosquito verde. Bayas de color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas desde marrones con estrias verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde poco crujientes y duras hasta crujientes y de fácil rotura y herbáceas y ligeramente amargas. Peso racimos = 228 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

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

Boletín nº 2 Muestreos del 7-8-2023 al 10-8-2023

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
			10-8-2023	85,8	13,2	5,1	3,55	1,0	1960	47,3	222	5,363
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	47/20-ER	Villafranca – Las Guaridas	Cabernet Sauvignon	Madurez visual y táctil de la baya	10-8-2023							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								

Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado. Bayas de color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma herbáceo (pirazinoso). Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y herbáceas y ligeramente amargas. Peso racimos = 107 g.

MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura.
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