

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 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 |
|---------------------------------|--------|----------------------------------|----------|--|------------------------------|---------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------|-------------------|------|--|-------------------------|
| | | | | | 1-8-2023 | 65,7 | 9,7 | 10,2 | 2,94 | 0,5 | 1060 | | |
| | | | | 7-8-2023 | 66,7 | 11,0 | 9,9 | 3,02 | 0,4 | 1360 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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 | | | | | | | | | |
| | | | | Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación bastante afectada de mosquito verde. Exceso de producción. Bayas desde color verde hasta amarillo ámbar uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo y consistencia elástica. Pulpa ácida, poco dulce, poca pulpa pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado (cítricos). Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 238 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro. | | | | | | | | | |

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

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 | 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 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 | 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.</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

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 | 207,4 | 13,5 | 4,5 | 3,78 | 2,0 | 2220 | 45,6 | 371 | 8,336 |
| 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 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 | 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 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 | 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 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 | 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 | | |
| 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 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 | 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

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 | 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 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 | 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 | | | | | | | | |
| <p>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.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. 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 |
|--|----------------------------|------------------|----------------------|---|---------------------|--------------------|---------------------|--------------------|----------------|------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 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 estrías 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