

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

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

Comienza a verse viñedos agotados, con síntomas de estrés hídrico en uva y en hojas, además de los daños causados por el mosquito verde en la vegetación.

Las uvas blancas presentan disparidad según variedades: Arinto presenta buena acumulación de azúcares (°Bé), elevada acidez total y bajo pH. Macabeo, muestra elevados azúcares, baja acidez total y elevado pH. Cayetana Blanca, tiene aún baja acumulación de azúcares, baja acidez total y elevado pH.

Las catas muestran pulpas con afrutado poco intenso en Arinto y Macabeo y aromas aún herbáceos en Cayetana Blanca.

Las uvas tintas presentan buena acumulación de azúcares (°Bé) en general, bajadas considerables de la acidez total y subidas del pH, excepto en Mazuelo y Graciano que presentan elevada acidez total y bajos valores de pH. Los parámetros correspondientes a la madurez fenólica muestran pequeñas subidas y en muchos casos bajadas del IPT, antocianos fácilmente extraíbles y de la intensidad de color, síntomas de maduración prácticamente parada, por estrés hídrico, o por desequilibrio vegetativo – productivo acrecentado por la carencia de hojas verdes fotosintéticamente activas.

Las catas presentan en muchos casos poca evolución, con pulpas dulces y poco ácidas, excepto en Mazuelo y Graciano; hollejos aún inmaduros, sobre todo en el caso de las uvas estresadas con la vegetación muy afectada por mosquito verde; y pepitas con gran disparidad de maduración y aún con sabores amargos.

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.

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: Tierra de Barros	AR/23-ES	Mérida - Pozanco	Arinto	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						
				16-8-2023	85,05	11,9	7,9	3,18	0,3	1700						
				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			16-8-2023									
				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																
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Muchas hojas secas debido al estrés hídrico y al mosquito verde. Muchos racimos secos. Maduración muy heterogénea. Bayas desde color verde hasta amarillo ámbar uniforme, fácil separación del pedicelo y consistencia elástica. Pulpa ácida, desde poco dulce hasta dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con afrutado poco intenso. Hollejo con buena fragilidad, y con aroma neutro (notas quemadas y cierto amargor). Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta marrón oscuro, muy crujientes, frágiles y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso racimos = 155 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.</p> <p>MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>																

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

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						
16-8-2023	168,1	13,8	4,1	3,82	1,0	2280						
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						16-8-2023						
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												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación afectada de mosquito verde y uvas pasificándose. Bayas desde color amarillo - verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, poca pulpa queda 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, duras hasta crujientes de fácil rotura y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso racimos = 370 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
			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			
16-8-2023	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						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 3 Muestras del 16-8-2023 al 17-8-2023

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			
16-8-2023	192,2	15,5	3,8	3,94	1,4	2460	46,0	368	8,980			
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						16-8-2023						
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												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Daños de mosquito verde en la vegetación. Algunas bayas arrugándose. Bayas de color negro azulado uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y a las pepitas y con aroma desde afrutado hasta afrutado intenso, notas de confitura. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente (hollejo inmaduro). Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 157 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta 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 3 Muestréos del 16-8-2023 al 17-8-2023

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			
12-8-2023	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						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

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						
17-8-2023	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						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

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

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			
17-8-2023	205,5	13,9	3,9	3,92	1,3	2820	43,0	280	7,271			
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			17-8-2023									
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												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación muy afectada de mosquito verde. Uvas arrugadas y muy estresadas. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde afrutado hasta afrutado intenso y notas d3 confitura. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente (tanino bastante secante). Pepitas desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde sin crujir hasta crujientes, de fácil rotura y con aroma herbáceo. Peso racimos = 205 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta 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

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
8-8-2023	199,0	11,7	4,5	3,80	1,6	658	36,2	199	4,714			
17-8-2023	191,4	12,1	3,8	3,91	1,2	2570	36,0	190	4,829			
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			8-8-2023									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			17-8-2023									
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												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación bastante afectada de mosquito verde, algunas plantas defoliándose. Uvas arrugándose y perdiendo turgencia. Bayas desde color rojo oscuro-negro uniforme hasta negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde neutro hasta afrutado intenso y notas de confitura (maduración de la pulpa muy heterogénea). Hollejo con buena fragilidad, ligeramente herbáceo y astringente (taninos muy secantes). Pepitas desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 340 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: 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
			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			
17-8-2023	143,5	14,1	3,8	3,83	0,8	2390	49,0	376	9,684			
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						17-8-2023						
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												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Algunas plantas con estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y aroma desde afrutado hasta afrutado intenso con notas de compota. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta marrón oscuro, desde crujientes y fácil rotura hasta muy crujientes y frágiles y con aroma neutro. Peso racimo = 235 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

Boletín nº 3 Muestréos del 16-8-2023 al 17-8-2023

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			
17-8-2023	103,4	15,6	5,9	3,45	1,0	1900	45,0	404	13,950			
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						17-8-2023						
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												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación en buen estado. Uvas pasificándose. Bayas de color negro azulado uniforme, desde fácil hasta muy fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia desde elástica hasta blanda. Pulpa ácida, desde dulce hasta muy dulce, desde poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas hasta no pegada ni al hollejo ni a las pepitas y aroma desde afrutado hasta afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente (hollejo inmaduro). Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta marrón oscuro, crujientes, de fácil rotura y ligeramente amargas. Peso racimos = 103 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			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

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

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		
	118/21-ER	Alange - Palacio Quemado	Garnacha Común	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															
				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

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

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

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
17-8-2023	141,1	13,9	3,9	3,78	0,9	2380	42,0	357	9,060			
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						17-8-2023						
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 coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado (poca gustosidad). Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura, gusto neutro o tostado. Peso racimos = 162 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 3 Muestréos del 16-8-2023 al 17-8-2023

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
17-8-2023	88,5	13,2	5,7	3,39	1,1	2050	70,0	465	15,150			
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						17-8-2023						
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, algunas bayas arrugándose. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia elástica. Pulpa ácida, dulce, poca pulpa queda al hollejo y a las pepitas y aroma afrutado (buena gustosidad). Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco 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 ligeramente amargas. Peso racimos = 108 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			9-8-2023	197,3	12,4	4,7	3,93	3,2	3260	50,2	372	8,314
16-8-2023	187,0	12,7	4,3	4,00	2,8	3270	45,0	382	8,149			
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	16-8-2023							
				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 afectada de mosquito verde. Muchísimo oídio, algunas bayas rajándose, mal estado sanitario de la uva. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde neutro hasta afrutado (poca gustosidad). Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro (ligero amargor) y astringente. Pepitas desde verde o amarillo – verdes hasta marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 133 g.												
MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.												
MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			9-8-2023	177,8	13,2	4,7	3,89	2,8	2900	31,9	211	4,988
16-8-2023	149,4	12,9	4,2	3,98	2,2	3270	31,0	236	5,491			
CATA DE UVAS												
			FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
CRITERIOS 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	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	16-8-2023							
				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): Deseccación de hojas interiores por estrés hídrico. Uvas lacias, deshidratadas y arrugándose. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado (las bayas arrugadas con confitura). Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y ligeramente amargas. Peso racimos = 138 g.												
MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.												
MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			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

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
12-8-2023	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						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 3 Muestreos del 16-8-2023 al 17-8-2023

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								
<p>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.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta 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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			16-8-2023	321,0	9,0	4,2	3,76	2,1	1690			
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: Ribera Baja	70/21-VR	Badajoz – Monjías de Montero	Cayetana Blanca	Madurez visual y táctil de la baya	16-8-2023							
				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 con poco desarrollo y bastante afectada de mosquito verde. Bayas desde color verde hasta amarillo – verdoso y verdoso cerca del pedicelo, separación del pedicelo muy difícil y consistencia dura. Pulpa poco ácida, desde muy poco dulce hasta poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde herbáceo hasta neutro. Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y desde muy amargas hasta ligeramente amargas. Peso racimos = 212 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco maduro 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