

## **PRIMER CONTROL DE MADURACION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN RIBERA DEL GUADIANA.**

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha realizado durante la primera semana de agosto el primer control de maduración de la vendimia 2024, en las subzonas de Ribera Baja y Tierra de Barros.

La vegetación presenta un buen aspecto en la mayoría de los viñedos, aunque comienza a verse daños significativos en algunos viñedos, sobre todo de la variedad Tempranillo.

Las uvas tintas, sobre todo las de Tempranillo, presentan una elevada concentración de azúcares (º Bé) en la analítica, que no se corresponde con la cata, ya que organolépticamente no son uvas dulces o muy dulces y con gustosidad, lo que indica que la concentración de azúcares es por deshidratación y no por acumulación. Las uvas que están sufriendo estrés hídrico, presentan bajos niveles de acidez total y elevado pH. La madurez fenólica presenta unos aceptables valores de antocianos fácilmente extraíbles y de intensidad de color. Las uvas de la variedad Garnacha Común presentan muy poca madurez fenólica, con baja extractabilidad de antocianos y poca intensidad de color. Las uvas de Touriga Nacional presentan un buen potencial, con buena acidez total y una madurez fenólica aceptable. Las uvas de Malbec presentan una excelente acidez total y aún poca madurez fenólica.

En la cata las uvas tintas presentan pulpas con poco dulzor y sin frutalidad, hollejos poco maduros, herbáceos y con taninos secantes; y pepitas, en general, marrones con estrías verdes y sabores amargos.

Las uvas blancas presentan gran disparidad, las que están deshidratadas y pasificándose, tienen elevadísima concentración de azúcares, baja acidez total, elevado pH y muy bajo ácido málico. En la cata la uva no tiene frutalidad. Las uvas blancas con riego tienen aún baja concentración de azúcares, elevada acidez total, bajo pH y un buen contenido de ácido málico, lo que les confiere un buen potencial de maduración.

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

Subzona: 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
					5-8-2024	128,83	10,81	6,90	3,40	1,87	960		
				<b>CATA DE UVAS</b>									
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>	<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>							
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
				Madurez visual y táctil de la baya	5-8-2024								
			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									
				<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>									
				Vegetación en buen estado. Oídio en uvas. Maduración muy heterogénea. Bayas desde color verde hasta amarillo ámbar uniforme, separación del pedicelo muy difícil y consistencia dura. Pulpa muy ácida, muy poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma herbáceo. Hollejo duro, con aroma herbáceo intenso. Pepitas desde verdes o amarillo - verdes hasta marrones con estrias verdes, no son crujientes, muy duras y con gusto muy amargo. Peso racimos = 355 g. MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.									

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			5-8-2024	154,58	13,33	4,39	3,73	1,06	1540	45,4	420	8,580
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>							<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							5-8-2024					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Mucho estrés hídrico, hojas basales secas. Difícil final de maduración. Bayas de color desde rojo y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y con gusto herbáceo y ligeramente amargo. Peso racimos = 295 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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			5-8-2024	180,55	13,48	5,18	3,74	2,16	1920	55,2	384	8,720
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						5-8-2024						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>            Maduración atrasada. Bayas desde color rojo y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, desde muy difícil hasta difícil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde herbáceo hasta neutro. Hollejo duro, con aroma herbáceo intenso y muy astringente. Pepitas desde verde o amarillo – verdes hasta marrones con estrías verdes, no son crujientes, muy duras y muy amargas. Peso racimos = 448 g.            MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura.            MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			5-8-2024	135,5	13,73	9,04	3,12	1,44	1160	45,0	526	19,190
<b>CATA DE UVAS</b>												
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							5-8-2024					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Bayas desde color rosado y verdoso cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme (coloración muy heterogénea), separación del pedicelo desde muy difícil hasta difícil, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia desde dura hasta con cierta dureza. Pulpa muy ácida, muy poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma herbáceo. Hollejo duro, con aroma herbáceo intenso y astringente. Pepitas desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones con estrías verdes, no son crujientes, muy duras y muy amargas. Peso racimos = 265 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco madura 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
			6-8-2024	81,13	14,29	4,73	3,68	0,54	1760			
<b>CATA DE UVAS</b>												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						6-8-2024						
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												
<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>												
Estrés hídrico, uvas pasificándose. Bayas desde color verde hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro (poco afrutado). Hollejo duro y con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y ligeramente amargas. Peso racimos = 162 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta aún sin madurar.												

Subzona:  
Tierra de  
Barros

25/23-ES

Santa Marta – El  
Campillo

Macabeo

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
			6-8-2024	185,87	15,13	4,76	3,81	1,61	2560	59,9	390	8,240
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>							<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							6-8-2024					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>            Cierta estrés hídrico, algunos racimos con bayas arrugadas. Hojas afectadas de mosquito verde. Bayas de color negro azulado uniforme, separación del pedicelo desde difícil hasta fácil, pincel coloreado y consistencia elástica. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras, con aroma herbáceo y gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 322 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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			6-8-2024	144,34	12,62	4,20	3,74	1,33	2180	32,3	273	5,160
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>							<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							6-8-2024					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, separación del pedicelo desde difícil hasta fácil, pincel poco coloreado y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa poco ácida, poco dulce, desde pegada al hollejo y a las pepitas hasta parte pegada al hollejo y a las pepitas con aroma neutro (poca gustosidad), Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente (taninos secantes). Pepitas desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y con aroma herbáceo y gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 330 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

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



VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
			6-8-2024	139,40	13,12	5,55	3,51	0,89	1860	71,0	618	20,430				
<b>CATA DE UVAS</b>																
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
Subzona: Tierra de Barros	73/23-ES	Almendralejo – La Parrada	Garnacha Tintorera	Madurez visual y táctil de la baya	6-8-2024											
				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												
				<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>												
				Hojas afectadas de mosquito verde. Bayas desde color rojo y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme (muchas heterogeneidad), difícil separación del pedicelo, pincel desde color verde hasta tinto y consistencia desde dura hasta con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, desde pegada al hollejo y a las pepitas hasta parte pegada al hollejo y a las pepitas y aroma desde herbáceo hasta neutro (sin gustosidad). Hollejo duro, herbáceo intenso y astringente. Pepitas desde verde o amarillo – verdes hasta marrones con estrías verdes, desde nada crujientes y muy duras hasta poco crujientes y duras, y muy amargas. Peso racimos = 305 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta 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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
			7-8-2024	155,82	13,38	5,14	3,49	0,62	980	25,0	90	2,560				
<b>CATA DE UVAS</b>																
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
Subzona: Tierra de Barros	118/21-ER	Alange – Palacio Quemado	Garnacha Común	Madurez visual y táctil de la baya		7-8-2024										
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Vegetación abundante y en buen estado. Bayas desde color rojo y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme (cierta heterogeneidad en la coloración de las bayas), difícil separación del pedicelo, pincel poco coloreado y consistencia elástica. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde neutro hasta afrutado poco intenso. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 300 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			7-8-2024	136,63	11,81	5,59	3,63	2,73	1280	38,4	303	5,520
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						7-8-2024						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Bayas desde color rojo oscuro – negro uniforme hasta negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel desde color verde hasta poco coloreado y consistencia desde dura hasta con cierta dureza. Pulpa muy ácida, muy poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma herbáceo. Hollejo duro, herbáceo intenso y astringente. Pepitas desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones con estrias verdes, no son crujientes, muy duras y muy amargas. Peso racimos = 197 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta 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				
			7-8-2024	75,31	12,3	6,11	3,36	1,18	840	27,8	170	4,170				
<b>CATA DE UVAS</b>																
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
Subzona: Tierra de Barros	47/20-ER	Villafranca – Las Guardidas	Cabernet Sauvignon	Madurez visual y táctil de la baya	7-8-2024											
				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												
				<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>												
				Vegetación en buen estado. Bayas desde color rojo oscuro – negro uniforme hasta negro azulado uniforme, separación del pedicelo desde difícil hasta fácil, pincel poco coloreado y consistencia elástica (uvas un poco blandas, por estrés hídrico). Pulpa desde muy ácida hasta ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y aroma herbáceo. Hollejo duro, herbáceo intenso y astringente. Pepitas desde verdes hasta marrones con estrías verdes, no son crujientes, muy duras y muy amargas. Peso racimos = 197 g.												
				MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura.												
				MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta 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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			7-8-2024	131,18	12,47	7,35	3,39	2,11	1000	16,5	258	5,890
<b>CATA DE UVAS</b>												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						7-8-2024						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Exceso de producción. Síntomas de estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel desde color verde hasta poco coloreado y consistencia elástica. Pulpa ácida, poco dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, no son crujientes, muy duras y herbáceas y ligeramente amargas. Peso racimos = 240 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>												

Subzona:  
Tierra de  
Barros

35/24-ER

Mérida – Doña  
Leonor

Malbec

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
			8-8-2024	142,93	11,98	4,76	3,70	1,75	2180	35,8	318	5,230
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>							<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							8-8-2024					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Muchísimo estrés hídrico, vegetación muy afectada. Bayas de color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta 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 (uvas sin gustosidad). Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas desde marrones con estrias verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde poco crujientes, duras hasta crujientes y de fácil rotura y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso racimos = 194 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

Subzona:  
Tierra de  
Barros

63/24-ER

Ribera del Fresno -  
Endrinal

Tempranillo

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			8-8-2024	167,16	14,94	4,61	3,78	1,72	2600	46,4	380	6,920
<b>CATA DE UVAS</b>												
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							8-8-2024					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Vegetación en buen estado. Bayas de color negro azulado uniforme, separación del pedicelo desde difícil hasta fácil, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro (poco afrutado). Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones con estrías verdes, desde no son crujientes y muy duras hasta poco crujientes y duras, y desde muy amargas hasta herbáceas y ligeramente amargas. Peso racimos = 187 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

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				
			8-8-2024	199,66	14,60	4,46	3,82	1,95	2600	44,4	349	6,220				
<b>CATA DE UVAS</b>																
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
Subzona: Tierra de Barros	48/21-ES	Villafranca - Encomienda	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya			8-8-2024									
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>            Algo de estrés hídrico, algunas hojas secas, que de momento no afecta a la uva. Bayas de color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel 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 (poco afrutado). Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras, con aroma herbáceo y gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 313 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



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
			8-8-2024	139,94	12,68	6,83	3,28	0,62	1720	38,7	74	2,800
<b>CATA DE UVAS</b>												
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							8-8-2024					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Vegetación en muy buen estado. Bayas desde color rosado y verdoso cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme (coloración muy heterogénea, incluso bayas aún verdes), difícil separación del pedicelo, pincel de color verde y consistencia con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, desde pegada al hollejo y a las pepitas hasta parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma herbáceo. Hollejo desde duro hasta bastante consistente, herbáceo intenso y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y desde muy amargas hasta herbáceas y ligeramente amargas. Peso racimos = 438 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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