

## **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 2024, en las subzonas de Ribera Baja y Tierra de Barros.

Las uvas tintas de Tempranillo presentan un aumento considerable de la concentración de azúcares, bajos niveles de acidez total y pH elevado. La madurez fenólica presenta una buena evolución con aumento de los parámetros de IPT, antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color. La cata de estas uvas presenta un pulpa poco ácida, dulce, hollejo ligeramente herbáceo, y pepitas marrones con estrías verdes y marrones sin trazas de verde. Las uvas de Graciano tienen elevados azúcares (° Bé) debido a la acusada deshidratación sufrida, elevada acidez total y bajo pH; también con elevada madurez fenólica, gran acumulación e intensidad de color. En la cata, la pulpa es ácida, dulce; el hollejo bastante consistente y poco astringente y las pepitas marrones con estrías verdes y ligeramente amargas.

Las uvas de Touriga Nacional presentan una buena acumulación de azúcares, buenos valores de acidez total y una adecuada evolución de la madurez fenólica. En la cata son uvas sin gustosidad, hollejo ligeramente herbáceo y pepitas marrones sin trazas de verde.

Las uvas de Malbec tienen una buena concentración de azúcares, elevada acidez total y adecuado pH, con una buena evolución de la madurez fenólica. En la cata son uvas sin afrutado, con hollejo ligeramente herbáceo y pepitas ligeramente amargas.

Las uvas blancas de la variedad Macabeo presentan una buena acumulación de azúcares, buena acidez total y adecuado pH. En la cata son uvas afrutadas, con hollejo desde ligeramente herbáceo hasta neutro, y pepitas inmaduras.

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: Ribera Baja	116/20-ER	Badajoz – Monjías Valle Lobón	Macabeo	5-8-2024	128,83	10,81	6,90	3,40	1,87	960					
				12-8-2024	128,63	12,62	5,14	3,53	1,10	1000					
				<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							12-8-2024				
				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															
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Viñedo con cierto estrés hídrico. Bayas desde verdes hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y las pepitas y aroma afrutado. Hollejo bastante consistente y con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 385 g.  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

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	
					5-8-2024	154,58	13,33	4,39	3,73	1,06	1540	45,4	420	8,580
				12-8-2024	<b>VENDIMIADO</b>									
				<b>CATA DE UVAS</b>										
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>	<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>								
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
	42/21-ER	Corte de Peleas – El Cerro	Tempranillo	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>														
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.														

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
Subzona: Ribera Baja	23-ER	Badajoz – El Cahoso	Tempranillo	5-8-2024	180,55	13,48	5,18	3,74	2,16	1920	55,2	384	8,720		
				12-8-2024	183,03	14,36	4,46	3,82	1,87	1920	49,7	392	8,430		
				<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	
				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						12-8-2024					
				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															
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>            Cierta estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, separación del pedicelo desde difícil hasta fácil, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado poco intenso. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, desde ligeramente herbáceo hasta neutro y astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras, y con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 430 g.            MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura.            MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>															

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
Subzona: Tierra de Barros	15-ER	Mérida - Pozanco	Graciano	5-8-2024	135,5	13,73	9,04	3,12	1,44	1160	45,0	526	19,190		
				12-8-2024	89,37	14,29	8,51	3,14	0,76	840	43,0	444	13,840		
				<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							12-8-2024				
				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															
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Vegetación con muchas hojas secas. Uvas pasificándose. Bayas de color negro azulado uniforme, separación del pedicelo desde fácil hasta muy fácil, pincel tinto y consistencia elástica. Pulpa ácida, dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado poco intenso. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 383 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	
			6-8-2024	81,13	14,29	4,73	3,68	0,54	1760				
			12-8-2024	VENDIMIADO									
				CATA DE UVAS									
				CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
Subzona: Tierra de Barros	25/23-ES	Santa Marta – El Campillo	Macabeo	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.													

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
12-8-2024	<b>VENDIMIADO</b>											
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>							<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							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
13-8-2024	148,14	13,48	3,90	3,87	1,14	2360	37,3	309	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	
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							13-8-2024					
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												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Estrés hídrico, bastantes hojas afectadas. Bayas de color negro azulado uniforme, separación del pedicelo desde difícil hasta fácil, 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 desde neutro hasta afrutado poco intenso. Hollejo con buena fragilidad, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y aroma desde herbáceo hasta neutro. Peso racimos = 317 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	
			6-8-2024	139,40	13,12	5,55	3,51	0,89	1860	71,0	618	20,430	
			12-8-2024	VENDIMIADO									
				CATA DE UVAS									
				CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
Subzona: Tierra de Barros	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 (mucha 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
12-8-2024	<b>VENDIMIADO</b>											
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>							<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							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
13-8-2024	144,73	13,01	5,44	3,79	2,02	2400	41,7	389	7,360			
<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						13-8-2024						
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												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Bayas de color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde neutro hasta poco afrutado (sin gustosidad), Hollejo con buena fragilidad, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con aroma herbáceo. Peso racimos = 272 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

TN/24-ER

Alange – Palacio  
Quemado

Touriga  
Nacional

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
13-8-2024	78,77	13,38	6,64	3,52	0,94	2060	34,8	243	4,990			
<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							13-8-2024					
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												
<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>												
Vegetación en buen estado. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia elástica. Pulpa ácida, dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y aroma desde neutro hasta afrutado poco intenso. Hollejo con buena fragilidad, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 273 g.												
MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.												
MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.												

Subzona:  
Tierra de  
Barros

47/20-ER

Villafranca – Las  
Guaridas

Cabernet  
Sauvignon

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
Subzona: Tierra de Barros	35/24-ER	Mérida - Doña Leonor	Malbec	7-8-2024	131,18	12,47	7,35	3,39	2,11	1000	16,5	258	5,890		
				13-8-2024	129,44	13,27	5,93	3,54	1,60	1960	24,4	281	5,710		
				<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						13-8-2024					
				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															
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Estrés hídrico, muchas hojas secas. Difícil final de maduración. Bayas de color negro azulado uniforme, separación del pedicelo desde difícil hasta fácil, pincel poco coloreado y consistencia elástica. Pulpa ácida, poco dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y aroma neutro (sin afrutado). Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con gusto ligeramente amargo. 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
			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
13-8-2024	164,27	14,94	4,46	3,91	1,51	3040	45,3	337	6,380			
<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							13-8-2024					
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												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Estrés hídrico, bastantes hojas secas y algunas bayas arrugándose. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, dulce. Poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde neutro hasta afrutado intenso, notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrias verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde poco crujientes y duras hasta crujientes de fácil rotura y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso racimos = 323 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura.  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				
			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												
				<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.												

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

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
			12-8-2024	94,05	16,3	7,24	3,36	0,95	1020	43,1	556	15,880
<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							12-8-2024					
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. Uva arrugándose. Bayas de color negro azulado uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y herbáceo y ligeramente amargo.  MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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