

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

Las uvas de la variedad Tempranillo tienen buenos y elevados valores de acumulación de azúcares (°Bé), baja acidez total y elevadísimos valores de pH, con buenos valores de madurez fenólica. En la cata presentan una pulpa dulce o muy dulce, poco ácida, hollejo ligeramente herbáceo y astringente (taninos secantes) y pepitas marrones sin trazas de verde.

La variedad Malbec tiene buena acumulación de azúcares, buena acidez total y buen pH, y una aceptable madurez fenólica. En la cata presenta una pulpa aún ácida, hollejo ligeramente herbáceo y astringente, y pepitas ligeramente amargas.

La variedad Garnacha Común tiene buena acumulación de azúcares, buena acidez total y buen pH, pero muy baja acumulación de color. Los resultados de la cata son una pulpa ácida, poco dulce, hollejo ligeramente herbáceo y pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde.

Las uvas de la variedad Pardina presentan aún baja acumulación de azúcares, baja acidez total y elevado pH. En la cata tienen una pulpa desde dulce hasta poco dulce, poco ácida, poco afrutada; hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo y pepitas ligeramente amargas.

La variedad Cayetana Blanca, presenta algo más de acumulación de azúcares que la Pardina, muy baja acidez total y muy elevado pH. En la cata la pulpa desde dulce hasta poco dulce, poco ácida, poco afrutada, hollejo ligeramente herbáceo y pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde.

Las uvas de la variedad Alarije presentan aún baja acumulación de azúcares, baja acidez total, elevado pH y muy poco ácido málico. En la cata presentan una pulpa dulce, poco ácida, con aroma neutro o afrutado; hollejo con buena fragilidad y pepitas marrones con estrías verdes.

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
			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						
19-8-2024	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	
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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	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	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										
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):										
				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			
				19-8-2024	186,17	14,89	4,20	3,91	1,64	5200	48,1	354	7,020			
				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							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							19-8-2024					
				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																
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y desde afrutado hasta afrutado intenso. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente (tanino secante). Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y ligeramente amargas. Peso racimos = 303 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
			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			
19-8-2024	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	
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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

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	
					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				
				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										
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):										
				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

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	
					6-8-2024	185,87	15,13	4,76	3,81	1,61	2560	59,9	390	8,240
				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					
				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										
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):										
				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.										

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	57/21-ER	Aceuchal - Montijana	Tempranillo	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				
				19-8-2024	144,26	13,57	4,01	3,94	1,08	5000	38,2	304	5,740				
				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							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							19-8-2024						
				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																	
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):																	
Bastantes hojas secas por estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia elástica. Pulpa desde poco ácida hasta muy poco ácida, desde dulce a muy dulce y afrutado intenso (aroma a fruta en aguardiente). Hollejo con buena fragilidad, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura, con aroma neutro y astringencia media. Peso racimos = 333 g.																	
MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura.																	
MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.																	

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			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	
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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.</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	155,82	13,38	5,14	3,49	0,62	980	25,0	90	2,560
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	
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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

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	
					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	
				19-8-2024	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					
	TN/24-ER	Alange – Palacio Quemado	Touriga Nacional	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														
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):														
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.														

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			
20-8-2024	79,18	14,03	5,78	3,57	0,82	1140	36,6	277	4,150			
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	
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	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	20-8-2024							
				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								
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):												
Hojas secas por estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia elástica. Pulpa ácida, dulce, desde parte pegada al hollejo y a las pepitas hasta poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y aroma neutro (poca gustosidad). Hollejo con buena fragilidad, neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y ligeramente amargas. Peso racimos = 178 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

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				
	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				
				20-8-2024	132,48	14,19	5,63	3,65	1,37	1300	25,7	313	4,290				
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								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								20-8-2024									
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																	
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):																	
Viñedo muy estresado por exceso de producción. Maduración muy heterogénea. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde verde hasta poco coloreado y consistencia elástica. Pulpa ácida, dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma herbáceo (sin gustosidad). Hollejo desde duro hasta bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, duras, crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 268 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. 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
			8-8-2024	142,93	11,98	4,76	3,70	1,75	2180	35,8	318	5,230
22-8-2024	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	
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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			
Subzona: Tierra de Barros	24/20-VS	Villafranca – Las Machadas	Tempranillo	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		
				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							8-8-2024				
				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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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			
Subzona: Tierra de Barros	48/21-ES	Villafranca - Encomienda	Tempranillo	8-8-2024	199,66	14,60	4,46	3,82	1,95	2600	44,4	349	6,220		
				20-8-2024	192,89	14,89	3,90	4,01	1,59	2240	51,0	395	5,670		
				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							8-8-2024				
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya							20-8-2024				
				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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bastantes hojas basales secas por estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, muy dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y afrutado intenso, notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, desde ligeramente herbáceo hasta neutro y astringente (tanino secante). Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro y astringencia media o débil. Peso racimos = 370 g. 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

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
22-8-2024	129,06	14,68	5,59	3,44	0,27	960	38,6	97	4,190			
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							8-8-2024					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya							22-8-2024					
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Maduración muy heterogénea. Bayas desde color rojo y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde verde hasta poco 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 desde herbáceo hasta neutro (no tiene afrutado). Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo astringente (tanino secante). Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 393 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

Subzona:
Tierra de
Barros

64/22-ER

Ribera del Fresno –
Cruz Caballero

Garnacha
Común

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
19-8-2024	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	
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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>												

Subzona:
Tierra de
Barros

GR/24-ER

Mérida - Pozanco

Graciano

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
			19-8-2024	216,24	9,94	4,16	3,81	1,75	4000			
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							19-8-2024					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									ANOMALIA			
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):												
Vegetación bastante afectada de mosquito verde. Bayas desde color verde hasta amarillo pajizo uniforme, separación del pedicelo muy difícil y consistencia dura. Pulpa poco ácida, dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y afrutada (Consideramos ANOMALIA porque los niveles de madurez de la pulpa no son consecutivos). Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 250 g. MADUREZ DE LA PULPA: Salto en los niveles de madurez, desde muy poco maduro hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.												

Subzona:
Ribera
Baja

119/21-ER

Badajoz – El
Cahoso

Pardina

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: 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
					19-8-2024	245,46	10,15	4,20	3,67	1,58	3120		
				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	19-8-2024								
				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									
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):									
				Vegetación bastante afectada de mosquito verde. Baya desde color verde hasta amarillo ámbar uniforme, separación del pedicelo muy difícil y consistencia dura. Pulpa poco ácida, poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas desde marrones con estrias verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 288 g.									
				MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy 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			
					20-8-2024	215,40	9,88	4,88	3,66	1,30	1340					
Subzona: Tierra de Barros	11/23-ES	Almendralejo - Represa	Pardina	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			20-8-2024									
				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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación muy afectada de mosquito verde. Bayas desde color verde hasta amarillo pajizo uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas desde marrones con estrias verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso racimos = 373 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			
			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								
			20-8-2024	255,28	11,15	3,79	3,80	1,60	1680						
Subzona: Tierra de Barros	39/21-VS	Almendralejo – Camino de Alange	Cayetana Blanca	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			20-8-2024								
				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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas desde color verde hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro (sin gustosidad). Hollejo con buena fragilidad y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras con aroma neutro. Peso racimos = 312 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	
			22-8-2024	167,0	10,59	4,43	3,72	0,30	1140				
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						22-8-2024							
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas desde color verde hasta amarillo pajizo uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad y con aroma neutro. Pepitas marrones con estrias verdes, crujientes, de fácil rotura y con aroma herbáceo. Peso racimos = 230 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
			22-8-2024	151,19	14,60	4,58	3,61	0,76	1200	52,6	395	9,500
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	22-8-2024							
				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								
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):												
Cierta estrés hídrico. Bayas desde color rojo oscuro, negro uniforme hasta negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia elástica. Pulpa ácida, poco dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente (tanino secante y hollejo amargo). Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 337 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

Subzona: Matanegra	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
					22-8-2024	156,78	13,38	5,10	3,70	1,11	1260	68,7	643
				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	22-8-2024								
				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									
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):									
				Cierta estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia elástica. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, crujientes, de fácil rotura y ligeramente amargas. Peso racimos = 335 g.									
				MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura.									
				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

Subzona: Matanegra	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
					22-8-2024	140,69	14,68	5,96	3,52	0,47	980	46,4	137
				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	22-8-2024								
				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									
				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, fácil separación del pedicelo, pincel desde verde hasta poco coloreado y consistencia elástica. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde herbáceo hasta neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 317 g.									
				MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura.									
				MADUREZ DEL HOLLEJO: poco maduro.									

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