

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

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

Las uvas tintas presentan una bajada de la acumulación de azúcares (°Bé), debido al refresco de las temperaturas nocturnas y al remitir el calor diurno. Tienen muy baja acidez total, elevado – aceptable pH y poco ácido málico. Las uvas con sobremaduración presentan un descenso de los parámetros correspondientes a la madurez fenólica (IPT, antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color), las otras tienen una adecuada madurez fenólica.

En la cata tienen una pulpa con notas de confitura, hollejo con aroma neutro y poco astringente y pepitas con aroma tostado o torrefacto, sin astringencia; y otras ligeramente amargas o neutras.

Las uvas blancas de Pardina y Cayetana Blanca tienen bajo – aceptable °Bé, baja acidez total y elevado pH.

En la cata presentan una pulpa poco ácida, con aroma neutro y sin afrutado; hollejo desde ligeramente herbáceo hasta neutro y pepitas con aroma neutro.

Las uvas de la variedad Alarije presentan una bajada del °Bé, al refrescar las temperaturas nocturnas y disminuir el calor nocturno. Tienen muy baja acidez total, elevado pH y poco ácido málico.

En la cata tienen una pulpa poco ácida, con afrutado poco intenso; hollejo ligeramente herbáceo y pepitas con aroma neutro.

Las uvas de la variedad Eva tienen bajo °Bé, muy baja acidez total, alto pH y bajo ácido málico.

En la cata presentan una pulpa poco ácida con aroma neutro; hollejo desde ligeramente herbáceo hasta neutro y pepitas desde ligeramente amargas hasta con aroma tostado.

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.

Con este quinto boletín, la Denominación de Origen Ribera del Guadiana da por finalizado el seguimiento de la maduración de las uvas, que comenzamos a principios de agosto, con el objetivo de proporcionar los datos de la evolución de la maduración a los viticultores, técnicos de viticultura y enólogos.

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			
	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							
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					
	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										
				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					
				28-8-2024	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						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				
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			
				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

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												
<p>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.</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	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			
				26-8-2024	142,32	13,73	3,71	3,94	0,97	1880	37,7	282	5,650			
				3-9-2024	145,93	13,57	3,38	3,95	0,93	1940	35,8	246	4,770			
				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							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							26-8-2024					
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya							3-9-2024									
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. Sobremaduración. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia blanda. Pulpa muy poco ácida, muy dulce, pulpa no pegada ni al hollejo ni a las pepitas y afrutado intenso, notas de confitura. Hollejo de trituración muy fácil, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas de color marrón oscuro, muy crujientes, frágiles y con aroma tostado o torrefacto, sin astringencia. Peso racimos = 300 g. MADUREZ DE LA PULPA: Madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta maduro.</p>																

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			6-8-2024	139,40	13,12	5,55	3,51	0,89	1860	71,0	618	20,430
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

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	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										
				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.										

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			
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							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>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.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			7-8-2024	75,31	12,3	6,11	3,36	1,18	840	27,8	170	4,170
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			
26-8-2024	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							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												
<p>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.</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	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			
				26-8-2024	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							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																
<p>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.</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
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 estrías 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

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	
					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	
				29-8-2024	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					
	24/20-VS	Villafranca – Las Machadas	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				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):														
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.														

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
20-8-2024	192,89	14,89	3,90	4,01	1,59	2240	51,0	395	5,670			
26-8-2024	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							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			
29-8-2024	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							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												
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):												
<p>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.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar.</p> <p>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

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
	119/21-ER	Badajoz – El Cahoso	Pardina	19-8-2024	216,24	9,94	4,16	3,81	1,75	4000			
			28-8-2024	212,40	10,65	3,56	3,91	1,48	2080				
			3-9-2024	221,24	10,87	3,53	3,91	1,53	1900				
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								28-8-2024					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
Madurez visual y táctil de la baya								3-9-2024					
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): Poca evolución de la maduración. Bayas desde color amarillo – verdoso y verdoso cerca del pedicelo, hasta amarillo ámbar uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa poco ácida, dulce, desde parte pegada al hollejo y a las pepitas hasta poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde neutro hasta afrutado poco intenso. Hollejo con buena fragilidad y desde ligeramente herbáceo hasta neutro. Pepitas marrones sin trazas de verde, duras, poco crujientes y con aroma neutro. Peso racimos = 222 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
			19-8-2024	245,46	10,15	4,20	3,67	1,58	3120			
28-8-2024	251,32	10,87	3,90	3,77	1,41	1680						
3-9-2024	243,74	10,38	3,56	3,70	1,12	1520						
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							28-8-2024					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya							3-9-2024					
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 muy afectada de mosquito verde. Bayas desde color verde hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, poco dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro (sin afrutado). Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad y ligeramente herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrón oscuro, crujientes, de fácil rotura y ligeramente amargas (Consideramos ANOMALIA porque los niveles de madurez de las pepitas no son consecutivos). Peso racimos = 333 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
			20-8-2024	215,40	9,88	4,88	3,66	1,30	1340			
26-8-2024	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						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
			20-8-2024	255,28	11,15	3,79	3,80	1,60	1680			
26-8-2024	260,65	11,15	3,49	3,88	1,44	1680						
4-9-2024	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							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							26-8-2024					
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): Poca evolución de la maduración. Bayas desde color verde hasta amarillo ámbar uniforme, desde difícil hasta muy difícil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa muy poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con aroma neutro. Peso racimos = 547 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

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

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	167,0	10,59	4,43	3,72	0,30	1140		
				29-8-2024	166,94	12,14	4,05	3,75	0,27	1060			
				4-9-2024	178,99	11,20	3,75	3,78	0,25	1200			
				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			
	82/22-ES	Los Santos de Maimona – El Bargil	Alarije	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				29-8-2024									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
Madurez visual y táctil de la baya				4-9-2024									
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): Uvas sobremaduras, algunos racimos con bayas pasificadas. Bayas desde color amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo ámbar uniforme, fácil separación del pedicelo y consistencia desde elástica hasta blanda. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce, no pegada ni al hollejo ni a las pepitas y con afrutado poco intenso (poca gustosidad). Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y con aroma neutro. Peso racimos = 167 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

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	151,19	14,60	4,58	3,61	0,76	1200	52,6	395	9,500
				28-8-2024	154,37	15,17	4,39	3,69	0,71	1320	50,0	436	9,060	
				4-9-2024	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		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		28-8-2024								
				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, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia elástica. Pulpa desde poco ácida hasta muy poco ácida, desde dulce hasta muy dulce, desde poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas hasta no pegada ni al hollejo ni a las pepitas y desde afrutado hasta afrutado intenso con notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y desde astringente hasta poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y ligeramente amarga. Peso racimos = 300 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

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	19,560
				28-8-2024	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	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			
	14/24-ES	Puebla Sancho Pérez – Casa Las Blancas	Garnacha Común	22-8-2024	140,69	14,68	5,96	3,52	0,47	980	46,4	137	3,890			
29-8-2024				150,68	15,9	5,51	3,59	0,43	980	44,4	155	4,800				
5-9-2024				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				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				29-8-2024												
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 exuberante, en bastante buen estado, con algunas hojas secas por estrés hídrico. Bayas desde color rojo oscuro – negro uniforme hasta negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde verde hasta coloreado y consistencia elástica. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y afrutada. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y ligeramente amargas. Peso racimos = 328 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				
			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	66/20-ER	Ribera del Fresno – La Jara	Pardina	26-8-2024	202,81	10,54	4,69	3,60	0,68	1020						
				4-9-2024	214,22	10,99	4,28	3,57	0,64	1000						
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):												
				Bayas desde color verde hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro (sin gustosidad). Hollejo con buena fragilidad y con aroma neutro. Pepitas marrones sin trazas de verde, duras, poco crujientes y con aroma neutro. Peso racimos = 557 g.												
MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.																
MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.																

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			26-8-2024	214,64	10,38	4,46	3,72	1,03	1340			
3-9-2024	220,17	10,99	4,09	3,76	1,11	1440						
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							26-8-2024					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya							3-9-2024					
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): 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. Hollejo con buena fragilidad y ligeramente herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con aroma neutro. Peso racimos = 445 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta maduro. 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
			28-8-2024	360,81	10,32	3,53	3,56	0,98	1220			
4-9-2024	360,39	10,32	3,34	3,56	0,87	1180						
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							28-8-2024					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya							4-9-2024					
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): Poca evolución de la maduración. Bayas desde color amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo pajizo uniforme, fácil 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 bastante consistente y con aroma neutro. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura ligeramente amargas. Peso racimos = 335 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
			27-8-2024	143,50	14,15	3,71	3,91	0,84	1900	54,1	398	7,910
5-9-2024	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							27-8-2024					
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): Cierta estrés hídrico en algunas zonas del viñedo, Maduración homogénea. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado poco intenso. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma tostado y astringencia media o débil. Peso racimos = 223 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			27-8-2024	135,98	13,78	5,74	3,42	0,20	1040	45,6	129	3,820
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: Cañamero	109/19-ER	Cañamero - Coronito	Garnacha Común	Madurez visual y táctil de la baya	27-8-2024							
				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):												
Coloración de las bayas muy heterogénea. Bayas de color rojo y rosado cerca del pedicelo hasta rojo oscuro negro uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel poco coloreado y consistencia elástica. Pulpa ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado poco intenso. Hollejo bastante consistente, desde ligeramente herbáceo hasta neutro y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y herbáceas y ligeramente amargas. Peso racimos = 267 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
			27-8-2024	70,90	13,48	6,15	3,40	0,49	940	57,4	185	5,970
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: Cañamero	CSC/24-ER	Cañamero – Carrascal Bajo	Cabernet Sauvignon	Madurez visual y táctil de la baya	27-8-2024							
				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):												
Bayas desde rojo y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, dulce, gelatinosa y con aromas de sobremaduración, parte pegada a las papitas, poca pulpa queda pegada al hollejo y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y muy amargas. Peso racimos = 242 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
			29-8-2024	176,86	14,24	4,01	3,71	0,74	1420	49,6	336	6,340
5-9-2024	195,00	13,68	3,41	3,76	0,61	1400	49,5	326	6,740			
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							29-8-2024					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya							5-9-2024					
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 en muy buen estado. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y desde afrutado hasta afrutado intenso con notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde poco crujientes y duras hasta crujientes y de fácil rotura y desde ligeramente amargas hasta neutras. Peso racimos = 410 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar 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
			5-9-2024	362,60	10,04	3,68	3,59	0,95	1260			
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	87/24-ES	Los Santos de Maimona – La Hoya	Eva	Madurez visual y táctil de la baya	5-9-2024							
				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 afectada de mosquito verde. Bayas desde color verde hasta amarillo pajizo uniforme, fácil 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. Hollejo con buena fragilidad y con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro. Pepitas de color marrón oscuro, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro o tostado y astringencia media o débil. Peso racimos = 605 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