

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

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha realizado durante la primera semana de agosto el primer control de maduración de la vendimia 2025, en las subzonas de Ribera Baja y Tierra de Barros.

En general, se observa en los viñedos estrés hídrico, con las hojas basales e interiores secas, y ataques araña amarilla que están provocando la defoliación de las plantas.

Algunas uvas presentan elevados valores de °Bé, probablemente debido a la deshidratación por las altas temperaturas, datos que no están en consonancia con los elevados valores de acidez total y bajos o aceptables valores de pH que presentan dichas uvas.

La madurez fenólica es dispar dependiendo del viñedo, destacando algunos viñedos de la variedad Tempranillo con buenos valores de IPT, antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color. Las uvas de la variedad Garnacha Común presentan poca madurez fenólica, con bajos valores de antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color. La variedad Graciano presenta muy buenos valores de madurez fenólica, así como de acidez total y bajo pH, pero comienza a verse bayas pasificándose.

En las uvas blancas cabe destacar los buenos valores de acidez total, sobre todo de la variedad Arinto, con una acidez total muy elevada y bajo pH.

La cata de las uvas presenta pulpas con poca gustosidad, hollejos duros y ligeramente herbáceos y pepitas marrones con estrías verdes, herbáceas y con cierto amargor.

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
			4-8-2025	136,04	11,54	7,76	3,34	2,15	1120			
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>							<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							4-8-2025					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Vegetación en buen estado. Melazo. Oidio. Bayas desde amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo pajizo uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia desde dura hasta con cierta dureza, revienta por el ombligo. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro y con aroma herbáceo intenso. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y con gusto muy amargo. Peso de racimos = 383 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.</p>												

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

	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
					4-8-2025	104,54	11,76	9,68	3,13	2,26	820						
Subzona: Tierra de Barros	95/24-ES	Mérida - Pozanco	Arinto	<b>CATA DE UVAS</b>													
				CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ											
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro								
				Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2025												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
				Madurez aromática del hollejo													
				Madurez de las pepitas													
				Madurez visual y táctil de la baya													
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
				Madurez aromática del hollejo													
				Madurez de las pepitas													
				Madurez visual y táctil de la baya													
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
				Madurez aromática del hollejo													
				Madurez de las pepitas													
				Madurez visual y táctil de la baya													
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
				Madurez aromática del hollejo													
				Madurez de las pepitas													
				<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>													
				Vegetación con síntomas de estrés hídrico y algún rodal con araña amarilla. Bayas de color verde, separación del pedicelo desde muy difícil hasta difícil y consistencia con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, adherencia desde pegada al hollejo y a las pepitas hasta parte pegada al hollejo y a las pepitas y aroma neutro. Hollejo duro y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones con estrias verdes, crujientes, de fácil rotura y aroma herbáceo y gusto ligeramente amargo. Peso de racimos = 303 g.													
				MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura.													
				MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.													

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2025	170,42	13,27	5,29	3,72	2,71	2160	48,8	550	10,820
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>							<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya											<b>ANOMALIA</b>	
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>												
Estrés hídrico, grietas en el suelo. Araña amarilla. Bayas de color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel poco coloreado y consistencia desde dura hasta con cierta dureza, revienta por el ombligo. (Consideramos ANOMALIA por niveles de madurez no consecutivos). Pulpa ácida, desde muy poco dulce hasta poco dulce, desde pegada al hollejo y a las pepitas hasta parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro, con aroma herbáceo intenso y muy astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y con aroma herbáceo. Peso de racimos = 323 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2025	132,46	12,03	5,74	3,58	3,38	1800	34,9	317	5,900
<b>CATA DE UVAS</b>												
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							4-8-2025					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>							<p>Vegetación en buen estado. Maduración muy heterogénea. Bayas desde color rojo y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel poco coloreado y consistencia desde dura hasta con cierta dureza. Pulpa desde muy ácida hasta ácida, desde muy poco dulce hasta poco dulce, desde pegada al hollejo y a las pepitas hasta parte pegada al hollejo y a las pepitas, y con aroma desde herbáceo hasta neutro. Hollejo duro, con aroma herbáceo intenso y muy astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras, herbáceas y ligeramente amargas. Peso racimos = 235 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.</p>					

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2025	83,88	13,64	9,94	3,12	2,10	1320	49,4	456	13,720
			<b>CATA DE UVAS</b>									
			<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>	<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
Subzona: Tierra de Barros	15-ER	Mérida - Pozanco	Graciano	Madurez visual y táctil de la baya		4-8-2025						
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de 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								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Vegetación en buen estado. Comienza a verse bayas arrugándose. Bayas desde color rojo oscuro y negro uniforme hasta negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa muy ácida, muy poco 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 y muy amargas. Peso de racimos = 123 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy 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

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
			5-8-2025	180,48	13,22	5,44	3,76	2,44	2360	46,1	439	7,300
<b>CATA DE UVAS</b>												
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							5-8-2025					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Vegetación afectada de araña amarilla. Bayas de color negro azulado uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo duro, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y con aroma herbáceo. Peso de racimos = 470 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>												

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

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
			5-8-2025	115,96	13,48	7,09	3,51	1,86	2100	90,8	840	26,300
<b>CATA DE UVAS</b>												
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							5-8-2025					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Mucho estrés hídrico y mucha araña amarilla. Maduración muy heterogénea. Bayas desde color rosado y verdoso cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, poco dulce (sabores a pasificación, sin gustosidad), parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro, con aroma neutro y desde astringente hasta poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y muy amargas. Peso de racimos = 251 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
			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								
			5-8-2025	151,09	12,52	6,49	3,46	1,40	1260	30,1	103	2,820				
Subzona: Tierra de Barros	118/21-ER	Alange – Palacio Quemado	Garnacha Común	Madurez visual y táctil de la baya	5-8-2025											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>												
				Bayas de coloración heterogénea, desde rojo y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel de color verde y consistencia con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y muy pegada a las pepitas, con aroma desde neutro hasta afrutado poco intenso. Hollejo duro, ligeramente herbáceo y desde astringente hasta poco astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y aroma desde herbáceo hasta neutro. Peso de racimos = 211 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
			5-8-2025	131,95	11,49	7,73	3,48	3,49	1880	54,9	351	7,290
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>							<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							5-8-2025			<b>ANOMALIA</b>		
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Vegetación en buen estado. Bayas de color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel desde verde hasta poco coloreado y consistencia desde dura hasta con cierta dureza. (Consideramos ANOMALIA por niveles de madurez no consecutivos). Pulpa desde muy ácida hasta ácida, muy poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde herbáceo hasta neutro. Hollejo duro, con aroma desde herbáceo intenso hasta ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y muy amargas y herbáceas. Peso de racimos = 134 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta madura.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			5-8-2025	151,07	13,27	7,31	3,51	3,24	1640	23,1	347	6,220
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>							<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Subzona: Tierra de Barros	TR/24-ER	Alange – Palacio Quemado	Trincadeira	Madurez visual y táctil de la baya			5-8-2025					
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de 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								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>            Algunas hojas tostadas por el sol. Muchísimo melazo. Bayas desde rojo oscuro – negro uniforme hasta negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia desde dura hasta con cierta dureza. Pulpa muy ácida, poco dulce, desde pegada al hollejo y a las pepitas hasta parte pegada al hollejo y a las pepitas y aroma neutro. Hollejo duro, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas desde verde o amarillo – verdes hasta marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y muy amargas. Peso de racimos = 130 g.            MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura.            MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
			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								
			6-8-2025	120,85	12,03	6,23	3,52	1,45	1180							
Subzona: Tierra de Barros	6/23-ER	Almendralejo – Las Cumbres	Macabeo	Madurez visual y táctil de la baya	6-8-2025											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>												
				Algunas hojas secas por estrés hídrico. Bayas desde color amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo pajizo uniforme, desde muy difícil hasta difícil separación del pedicelo y consistencia desde cierta dureza hasta elástica. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso de racimos = 426 g.												
				MADUREZ DE LA PULPA: Desde 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
			6-8-2025	66,86	12,25	5,06	3,58	0,79	1260			
<b>CATA DE UVAS</b>												
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							6-8-2025					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Bayas desde amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo pajizo uniforme, separación del pedicelo muy difícil y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde herbáceo hasta neutro, con cierto amargor y sin gustosidad. Hollejo duro y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso de racimos = 206 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
			6-8-2025	186,40	14,19	4,76	3,77	1,57	1920	57,8	499	10,680
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						6-8-2025						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Mucho estrés hídrico (algunas bayas arrugadas) y mucha araña amarilla. Maduración heterogénea. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia elástica, inicio de la difusión del color en la pulpa. Pulpa poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas (pulpa gelatinosa, adherida a las pepitas y con sabor a pasas), con aroma a confitura. Hollejo duro, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro y astringencia media. Peso de racimos = 300 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta 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
			6-8-2025	155,65	12,90	4,58	3,82	1,91	1920	31,6	374	6,960
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>							<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							6-8-2025					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Estrés hídrico y araña amarilla. Bayas desde color rojo y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y a las pepitas y con aroma neutro, sin gustosidad. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y con aroma herbáceo. Peso de racimos = 413 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			6-8-2025	86,33	16,05	9,30	3,15	1,96	1160	58,7	791	26,910
<b>CATA DE UVAS</b>												
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							6-8-2025					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Vegetación en buen estado. Mucha heterogeneidad en la maduración. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado, consistencia desde con cierta dureza hasta elástica, arrugándose. Pulpa muy ácida, desde muy poco dulce hasta muy dulce (pasificadas), parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde herbáceo hasta confitura (pasificadas). (Consideramos ANOMALIA por niveles de madurez no consecutivos). Hollejo duro, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas verdes y marrones con estrías verdes, no son crujientes y muy amargas. Peso de racimos = 301 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta madura (ANOMALIA).  MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
			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					
			7-8-2025	129,23	11,54	5,36	3,50	1,29	1100				
Subzona: Tierra de Barros	125/25-ES	Ribera del Fresno - Cantarrana	Macabeo										
				<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>            Grietas en el suelo, mucho estrés hídrico. Bayas desde color verde hasta amarillo pajizo uniforme, desde muy difícil hasta difícil separación del pedicelo y consistencia desde dura hasta con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde herbáceo hasta neutro, sin gustosidad. Hollejo duro y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso de racimos = 420 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	
			7-8-2025	196,43	13,64	5,21	3,78	2,37	2080	46,2	420	7,660	
<b>CATA DE UVAS</b>													
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>						
							(1) Muy poco maduro		(2) Poco maduro		(3) Aún sin madurar		(4) Maduro
Madurez visual y táctil de la baya						7-8-2025							
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
Madurez visual y táctil de la baya													
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
Madurez visual y táctil de la baya													
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
Madurez visual y táctil de la baya													
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Estrés hídrico. Bayas desde color rojo y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia desde dura hasta con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso de racimos = 323 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>													

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			7-8-2025	168,50	14,08	5,06	3,82	2,12	2360	57,8	551	10,790
<b>CATA DE UVAS</b>												
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							7-8-2025					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro, sin gustosidad. Hollejo duro, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y herbáceas y ligeramente amargas. Peso de racimos = 215 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.  MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>												

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

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
			7-8-2025	120,30	13,52	7,73	3,37	1,57	1120	48,5	102	3,950
<b>CATA DE UVAS</b>												
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							7-8-2025					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>          Mucha araña amarilla. Bayas desde color rosado y verdoso cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme (coloración muy heterogénea), difícil separación del pedicelo, pincel desde color verde hasta poco coloreado y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde herbáceo hasta neutro. Hollejo duro, con aroma herbáceo intenso y astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y herbáceas y ligeramente amargas. Peso de racimos = 215 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
			7-8-2025	121,57	13,33	7,69	3,26	0,37	960	48,3	86	3,330
<b>CATA DE UVAS</b>												
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							7-8-2025					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Estrés hídrico. Bayas desde color rosado y verdoso cerca del pedicelo hasta rojo oscuro negro uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel de color verde y consistencia desde cierta dureza hasta elástica. Pulpa ácida, desde muy poco dulce hasta poco dulce, desde pegada al hollejo y a las pepitas hasta parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma herbáceo. Hollejo duro, con aroma herbáceo intenso y astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y herbáceas y ligeramente amargas. Peso de racimos = 343g.  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