

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

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

Las temperaturas máximas registradas durante esta semana han sido muy elevadas, con temperaturas máximas medias superiores a 40°C en ambas subzonas, lo que ha influido de manera notoria en la evolución de la maduración de las uvas. Se observan viñedos bastante defoliados y algunas variedades de uva como Macabeo y Graciano muy pasificadas.

La mayoría de las uvas presentan un aumento significativo de los valores de °Bé con respecto a la semana pasada, debido a los efectos de las altas temperaturas. En cuanto a la evolución de la acidez total y el pH encontramos distintas situaciones: las variedades Graciano (incluso con las bayas arrugadas) y Mazuelo presentan unos elevados valores de acidez total y bajo pH. En cambio, la variedad Tempranillo presenta muy baja acidez total y elevados valores de pH.

Por el contrario en la madurez fenólica encontramos uvas con ligeros aumentos de los valores de IPT, antocianos fácilmente extraíbles e intensidad colorante, lo que nos indica poca evolución de la madurez fenólica y poca acumulación de las sustancias responsables del color; y por otra parte, hay uvas muy pasificadas o con síntomas de sobremaduración que presentan descensos de estas sustancias responsables del color.

Las uvas blancas también presentan aumentos notables de los valores de °Bé y descensos de la acidez total y con pH elevados.

La cata de las uvas presenta gran heterogeneidad en las uvas pasificadas y sobremaduras. El resto de las uvas presentan pulpas dulces y ácidas, hollejos con buena consistencia y ligeramente herbáceos – neutros y pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde 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.

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	4-8-2025	136,04	11,54	7,76	3,34	2,15	1120			
			11-8-2025	130,21	13,52	5,55	3,53	1,16	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								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								11-8-2025					
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													
<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>													
Bayas desde color amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo, consistencia elástica. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, desde parte pegada al hollejo y a las pepitas hasta poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas, y aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo bastante consistente, con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro. Pepitas marrones con estrías verdes, crujientes, de fácil rotura y ligeramente amargas. Peso de racimos = 383 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
			4-8-2025	104,54	11,76	9,68	3,13	2,26	820			
11-8-2025	<b>VENDIMIADO</b>											
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>							<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							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 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.</p>												

Subzona:  
Tierra de  
Barros

95/24-ES

Mérida - Pozanco

Arinto

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
11-8-2025	169,12	14,24	3,94	3,85	2,03	2080	49,8	579	10,390			
<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					<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						11-8-2025						
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												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>            Algunas bayas arrugándose por estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia con cierta dureza. 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 aroma afrutado poco intenso. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso de racimos = 302 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
			4-8-2025	132,46	12,03	5,74	3,58	3,38	1800	34,9	317	5,900
11-8-2025	130,18	12,62	4,43	3,72	2,28	1860	30,7	308	4,950			
<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							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							11-8-2025					
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												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Buena evolución de la maduración. Bayas desde rojo oscuro – negro uniforme hasta negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y astringente. Pepitas desde verdes o amarillo verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 370 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
			4-8-2025	83,88	13,64	9,94	3,12	2,10	1320	49,4	456	13,720
11-8-2025	78,42	16,67	8,25	3,25	1,25	1100	58,5	642	20,580			
<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							11-8-2025					
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												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Buena evolución de la maduración. Uvas arrugadas. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y afrutada. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrias verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso de racimos = 102 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
			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 estrías 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			
Subzona: Tierra de Barros	73/23-ES	Almendralejo – La Parrada	Garnacha Tintorera	5-8-2025	115,96	13,48	7,09	3,51	1,86	2100	90,8	840	26,300		
				12-8-2025	103,83	15,57	6,49	3,64	1,13	2280	89,5	866	25,610		
				<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	12-8-2025										
				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															
<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>															
Gran defoliación. Uvas arrugadas. Bayas de color negro azulado uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia elástica. Pulpa desde poco ácida hasta muy poco ácida, desde dulce hasta muy dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado, las bayas arrugadas sabor a pasas y notas de confitura. Hollejo desde duro hasta bastante consistente, con aroma neutro y 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 ligeramente amargas. Peso de racimos = 195 g.															
MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura.															
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	151,09	12,52	6,49	3,46	1,40	1260	30,1	103	2,820
13-8-2025	<b>VENDIMIADO</b>											
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>							<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							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>  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.</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	131,95	11,49	7,73	3,48	3,49	1880	54,9	351	7,290
13-8-2025	12,47	13,12	6,45	3,64	2,00	2240	41,6	263	4,680			
<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				<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							13-8-2025					
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												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>            Algunas uvas arrugándose. Melazo. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa poco ácida, poco dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y aroma neutro, con poca gustosidad. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes de fácil rotura y con aroma neutro. Peso de racimos = 242 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	
					5-8-2025	151,07	13,27	7,31	3,51	3,24	1640	23,1	347	6,220
				13-8-2025	<b>VENDIMIADO</b>									
				<b>CATA DE UVAS</b>										
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>	<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>								
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
				Madurez visual y táctil de la baya	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>										
				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.										

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	120,85	12,03	6,23	3,52	1,45	1180				
			12-8-2025	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	6-8-2025								
				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				
			CATA DE UVAS													
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ											
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro								
Subzona: Tierra de Barros	25/23-ES	Santa Marta – El Campillo	Macabeo	6-8-2025	66,86	12,25	5,06	3,58	0,79	1260						
				12-8-2025	59,14	14,72	5,14	3,62	0,55	1820						
				<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	12-8-2025								
							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													
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>            Gran heterogeneidad en la maduración, uvas pasificadas. Bayas desde amarillo pajizo uniforme hasta amarillo ámbar uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo y consistencia elástica. Pulpa muy poco ácida, poco dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro, sin gustosidad. Hollejo con buena fragilidad y con aroma neutro. Pepitas marrones con estrías verdes, crujientes, de fácil rotura y ligeramente amargas. Peso de racimos = 213 g.            MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura.            MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde 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	1/20-VS	Villalba - Monjita	Tempranillo	6-8-2025	186,40	14,19	4,76	3,77	1,57	1920	57,8	499	10,680		
				12-8-2025	173,84	15,35	4,80	3,54	1,26	2840	50,6	384	8,110		
				<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							12-8-2025				
				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															
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>            Gran defoliación y uvas arrugadas. Bayas de color negro azulado uniforme, desde difícil hasta fácil 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, sin gustosidad. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con gusto desde ligeramente amargas hasta neutro. Peso de racimos = 285 g.            MADUREZ DE LA PULPA:            MADUREZ DEL HOLLEJO:</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	6-8-2025	155,65	12,90	4,58	3,82	1,91	1920	31,6	374	6,960		
				12-5-2025	145,43	13,90	4,24	3,94	1,58	2600	34,4	362	6,140		
				<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							12-5-2025				
				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															
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>            Algunas uvas arrugadas por estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia elástica. Pulpa muy poco ácida, dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado, las bayas arrugadas sabor a pasas y notas de confitura. Hollejo de buena fragilidad, con aroma neutro y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma herbáceo. Peso de racimos = 392 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			
Subzona: Tierra de Barros	31/21-ES	Santa Marta – El Gitano	Graciano	6-8-2025	86,33	16,05	9,30	3,15	1,96	1160	58,7	791	26,910		
				12-8-2025	91,31	18,46	8,57	3,24	1,66	1540	57,0	667	22,610		
				<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						ANOMALIA					
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya		12-8-2025									
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa						ANOMALIA					
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de las pepitas															
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  Uvas totalmente pasificadas. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia elástica. Pulpa ácida, muy dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con notas de confitura y sabor a pasas. (Consideramos ANOMALIA por niveles de madurez no consecutivos). Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y con gusto desde muy amargo hasta ligeramente amargo. Peso de racimos = 218 g.  MADUREZ DE LA PULPA: Desde 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
			7-8-2025	129,23	11,54	5,36	3,50	1,29	1100			
<b>CATA DE UVAS</b>												
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Subzona: Tierra de Barros	125/25-ES	Ribera del Fresno - Cantarrana	Macabeo	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								
<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 estrías 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.												

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	
Subzona: Tierra de Barros	48/21-ES	Villafranca - Encomienda	Tempranillo	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								
				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			
			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	168,50	14,08	5,06	3,82	2,12	2360	57,8	551	10,790			
Subzona: Tierra de Barros	65/25-ER	Ribera del Fresno – Fuente Rita	Tempranillo												
				CATA DE UVAS			NIVELES DE MADUREZ								
				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				
			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	120,30	13,52	7,73	3,37	1,57	1120	48,5	102	3,950				
Subzona: Tierra de Barros	64/22-ER	Ribera del Fresno – Cruz Caballero	Garnacha Común	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												
				<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.												

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>													
			<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	23/25-ES	Villafranca - Carneril	Garnacha Común	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												
				<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.												

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
			11-8-2025	70,66	16,55	7,73	3,33	1,17	1060	35,8	596	16,860
<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							11-8-2025					
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. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia elástica. Pulpa ácida, dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y afrutado de buena intensidad. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro o ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde poco crujientes y duras hasta crujientes de fácil rotura y ligeramente amargas. Peso de racimos = 232 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
			13-8-2025	88,21	14,89	7,35	3,51	2,93	1880	33,7	389	9,150
<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							13-8-2025					
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>            Algunas bayas arrugadas por estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde color verde hasta coloreado y consistencia elástica. Pulpa ácida, dulce con buen equilibrio dulzor - acidez, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas, con aroma afrutado y las bayas arrugadas con notas de confitura. Hollejo desde duro hasta bastante consistente, ligeramente herbáceo 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 ligeramente amargas. Peso de racimos = 188 g.            MADUREZ DE LA PULPA: Desde 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
			13-8-2025	102,85	14,77	7,65	3,21	1,82	1640	33,8	341	8,810
<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							13-8-2025					
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 muy buen estado. Bayas de color negro azulado uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia elástica. Pulpa ácida, dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y aroma afrutado poco intenso. 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 gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso de racimos = 219 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