

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

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

Durante esta semana, a partir del día 18, se ha producido un descenso notable de las temperaturas medias máximas de unos 4 – 6°C con respecto a las de la semana pasada, y también una bajada de las temperaturas mínimas con refresco por las noches.

Las uvas tintas de la variedad Tempranillo presentan elevados valores de °Bé, baja acidez total y elevados valores de pH. En cuanto a la madurez fenólica hay un descenso del IPT, antocianos fácilmente extraíbles y de la intensidad de color, claros síntomas de sobremaduración y acusado estrés hídrico.

En la cata estas uvas de Tempranillo presentan una pulpa con poca acidez, dulce y con notas de confitura debido a la pasificación; hollejo bastante consistente o con buena fragilidad con aroma neutro y cierta astringencia; y pepitas marrones sin trazas de verde y con aroma neutro.

Las uvas blancas de variedades autóctonas (Pardina, Cayetana Blanca y Montúa) presentan poca acumulación de azúcares (°Bé), baja acidez total y elevados valores de pH.

En cata las uvas presentan una pulpa poco ácida y poco dulce; hollejo aún duro o bastante consistente y pepitas marrones con estrías verdes, duras y con aroma herbáceo.

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
					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			
				19-8-2025	123,33	14,19	4,28	3,70	0,69	1040			
				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	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	19-8-2025								
				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									
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):									
				Uvas pasificadas. Maduración heterogénea. Bayas desde amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo ámbar uniforme, fácil separación del pedicelo y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa muy poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas, con poca frutuosidad y notas de confitura por la pasificación. Pepitas desde marrones con estrias verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes de fácil rotura y con aroma neutro y astringencia media o débil. Peso de racimos = 406 g.									
				MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura.									
				MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.									

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
			4-8-2025	104,54	11,76	9,68	3,13	2,26	820				
			11-8-2025	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				
Subzona: Tierra de Barros	95/24-ES	Mérida - Pozanco	Arinto	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									
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):													
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						
Subzona: Ribera Baja	23-ER	Badajoz – El Cahoso	Tempranillo	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					
				19-8-2025	155,71	15,5	4,46	3,94	1,75	2240	44,6	566	8,900					
				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						4-8-2025							ANOMALIA	
				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						19-8-2025								
				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																		
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Defoliación y pasificación. Bayas negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa muy poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas, con afrutado poco intenso y notas de confitura por pasificación. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro o ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro y astringencia débil. Peso de racimos = 213 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>																		

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			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			
19-8-2025	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							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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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			
19-8-2025	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							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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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
20-8-2025	161,90	14,77	4,58	3,94	1,54	2160	40,7	312	5,860			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						5-8-2025						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						20-8-2025						
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Fuerte estrés hídrico, algunas uvas arrugadas. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel tinto, consistencia elástica, inicio de la difusión del color en la pulpa. Pulpa muy poco ácida, dulce, parte pegada a las pepitas y notas de confitura en las bayas pasificadas. Hollejo duro, con aroma neutro y astringente. Pepitas marrones sin tazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma tostado y astringencia media o débil. Peso de racimos = 366 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
			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			
19-8-2025	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							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												
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):												
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	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							5-8-2025					
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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			
19-8-2025	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							5-8-2025			ANOMALIA		
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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

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	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							5-8-2025					
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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	
			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			
					6-8-2025	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									
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):									
				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			
12-8-2025	59,14	14,72	5,14	3,62	0,55	1820						
19-8-2025	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							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												
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):												
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.												

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
12-8-2025	173,84	15,35	4,80	3,54	1,26	2840	50,6	384	8,110			
19-8-2025	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							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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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				
				19-8-2025	142,81	14,60	4,24	3,95	1,33	2080	35,9	304	6,150				
				CATA DE UVAS													
				CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
												(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
				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							19-8-2025						
				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																	
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Uvas arrugándose. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia elástica. Pulpa muy poco ácida, muy dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y afrutado intenso, notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, neutro o ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrón oscuro, muy crujientes, frágiles y con aroma neutro o tostado y astringencia media o débil . Peso de racimos = 290 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>																	

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			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			
19-8-2025	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										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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							7-8-2025					
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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				
Subzona: Tierra de Barros	48/21-ES	Villafranca - Encomienda	Tempranillo	7-8-2025	196,43	13,64	5,21	3,78	2,37	2080	46,2	420	7,660			
				20-8-2025	180,87	14,83	4,46	3,95	1,68	2320	42,8	340	5,660			
				CATA DE UVAS												
				CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
												(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
				Madurez visual y táctil de la baya							7-8-2025					
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya							20-8-2025					
				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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Estrés hídrico. Algunas uvas arrugadas. Bayas de color negro azulado uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica, inicio de la difusión del color en la pulpa. Pulpa poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas, afrutado poco intenso y notas de confitura por pasificación. Hollejo bastante consistente, desde ligeramente herbáceo hasta neutro y astringente. Pepitas desde verdes o amarillo verdes hasta marrones con estrías verdes, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro o tostado y astringencia media o débil. Peso de racimos = 270 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura 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
			7-8-2025	168,50	14,08	5,06	3,82	2,12	2360	57,8	551	10,790
21-8-2025	158,43	15,66	4,54	4,00	1,65	2320	43,8	311	6,500			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
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							21-8-2025					
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Uvas pasificadas. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta tinto y consistencia elástica, inicio de la difusión del color en la pulpa. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde afrutado hasta afrutado intenso, notas de confitura. Pepitas desde marrones con estrias verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso de racimos = 326 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			7-8-2025	120,30	13,52	7,73	3,37	1,57	1120	48,5	102	3,950
19-8-2025	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							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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							7-8-2025					
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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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

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
19-8-2025	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							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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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
20-8-2025	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							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>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): 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>												

Subzona:
Tierra de
Barros

35/24-ER

Mérida – Doña
Leonor

Malbec

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	
			20-8-2025	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	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									
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):									
				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.									

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			19-8-2025	208,40	11,49	3,34	4,00	1,78	2120			
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	39/21-VS	Almendralejo – Camino de Alange	Cayetana Blanca	Madurez visual y táctil de la baya	19-8-2025							
				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								
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):												
Algunos racimos pasificados. Bayas desde amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las papitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y con aroma herbáceo. Peso de racimos = 546 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.												

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

Subzona: Ribera Baja	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
					19-8-2025	224,26	10,92	3,90	3,77	1,48	1620		
				CATA DE UVAS									
				CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
				Madurez visual y táctil de la baya	19-8-2025								
				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									
				Madurez visual y táctil de la baya									
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):									
				Bayas desde color verde hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia dura. Pulpa poco ácida, muy poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma herbáceo (Consideramos ANOMALIA por niveles de madurez no consecutivos). Hollejo bastante consistente y herbáceo intenso. Pepitas desde verdes o amarillo verdes hasta marrones con estrías verdes, no son crujientes, muy duras y con aroma herbáceo. Peso de racimos = 420 g.									
				MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco maduro hasta aún sin madurar. (ANOMALIA).									
				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
			20-8-2025	199,97	10,43	4,76	3,73	1,43	1560			
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	11/23-ES	Almendrales - Represa	Pardina	Madurez visual y táctil de la baya	20-8-2025							
				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								
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):												
Estrés hídrico. Bayas desde amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro, ligeramente herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro y astringencia media. 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
			20-8-2025	251,54	10,81	4,05	3,71	1,05	1320			
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	20/25-ER	Villafranca - Cabrita	Montúa	Madurez visual y táctil de la baya	20-8-2025							
				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												
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):												
Estrés hídrico. Bayas desde amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo pajizo uniforme y consistencia dura. Pulpa poco ácida, poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro y herbáceo intenso. Pepitas desde verdes o amarillo verdes hasta marrones con estrías verdes, no son crujientes, muy duras y muy amargas. Peso de racimos = 326 g.												
MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar.												
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
			21-8-2025	145,03	9,99	5,25	3,54	0,83	1180			
			CATA DE UVAS									
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
Subzona: Tierra de Barros	66/20-ER	Ribera del Fresno – La Jara	Pardina	21-8-2025	21-8-2025							
				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								
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):												
<p>Maduración heterogénea. Estrés hídrico. Bayas desde color verde hasta amarillo ámbar uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo y consistencia desde dura hasta con cierta dureza. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde herbáceo hasta neutro, y notas de confitura por pasificación. Hollejo desde duro hasta bastante consistente y con aroma herbáceo intenso. Pepitas desde verdes o amarillo verdes hasta marrones sin trazas de verde, no son crujientes, muy duras y muy amargas. Peso de racimos = 296 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco maduro hasta maduro.</p> <p>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
			21-8-2025	159,99	11,98	4,20	3,83	0,73	1460			
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			21-8-2025									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo					ANOMALIA							
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Maduración heterogénea. Estrés hídrico. Bayas desde color verde hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado poco intenso y notas de confitura por pasificación. Hollejo duro y con aroma neutro (Consideramos ANOMALIA por niveles de madurez no consecutivos). Pepitas marrones con estrías verdes, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso de racimos = 183 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta aún sin madurar (ANOMALIA).</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
			21-8-2025	118,23	13,73	6,53	3,45	0,73	1000	35,9	89	2,930
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			21-8-2025									
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												
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):												
<p>Bayas desde color rosado y verdoso cerca del pedicelo hasta rojo oscuro – negro uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo, pincel desde verde hasta poco coloreado y consistencia elástica. Pulpa ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado (frutosidad). Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, crujientes, de fácil rotura y con aroma herbáceo y ligeramente amargas. Peso de racimos = 293 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.</p> <p>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
			21-8-2025	154,07	16,27	4,76	3,79	1,27	1720	54,7	411	9,140
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							21-8-2025					
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												
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):												
Estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta tinto y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde afrutado hasta afrutado intenso. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro o ligeramente afrutado y desde astringente hasta 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 = 236 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.												

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