

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

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

Esta semana han continuado las temperaturas moderadas y las noches frescas con temperaturas medias mínimas semanales bastante por debajo de los 20°C.

Las uvas de la variedad Tempranillo que aún están sin vendimiarse, y se muestrearon las pasadas semanas, presentan una bajada del °Bé, unos bajos valores de acidez total y elevados valores de pH. También presentan un descenso acusado de los parámetros correspondientes a la madurez fenólica, IPT, antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color, síntoma de sobremaduración.

El resto de las uvas de Tempranillo de las subzonas de Matanegra y Cañamero presentan baja acidez total y unos aceptables valores de acidez fenólica.

En la cata las uvas de Tempranillo con sobremaduración muestran una pulpa con notas de confitura, un hollejo con buena fragilidad y pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta marrón oscuro y con aroma neutro.

Las uvas de Tempranillo en Matanegra y Cañamero presentan la pulpa afrutada, el hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad y pepitas marrones sin trazas de verde, ligeramente amargas.

Las variedades autóctonas (Pardina, Cayetana Blanca y Montúa) presentan muy ligeras variaciones de los contenidos de sólidos solubles (°Bé) con respecto a la semana pasada, baja o muy baja acidez total y elevados valores de pH.

En la cata estas uvas muestran una pulpa sin frutuosidad o con frutuosidad poco intensa, hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad y ligeramente herbáceo, y pepitas marrones con estrías verdes, desde ligeramente amargas hasta neutras.

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 | | | | |
| | | | | 27-8-2025 | 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 | 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 | 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 | | | |
| 27-8-2025 | 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 | | | 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 | | | | | | | | | | | | |
| 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. | | | | | | | | | | | | |

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 | | | |
| 27-8-2025 | 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 | | | | | | | 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 | | | | | | | | | | | | |
| <p>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.</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 | 151,09 | 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 | 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. | | | | | | | | | | | | |

Subzona:
Tierra de
Barros

25/23-ES

Santa Marta – El
Campillo

Macabeo

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 | | | | | | |
| | | | | 26-8-2025 | 141,30 | 13,90 | 3,60 | 4,01 | 1,11 | 2000 | 28,8 | 199 | 3,680 | | | | | | |
| | | | | 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 | | | | | | | 26-8-2025 | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Mucho estrés hídrico, defoliación y sobremaduración. Bayas desde color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa muy poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con 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 o tostado, sin astringencia. Peso de racimos = 248 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 |
|--|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------|-------------------|---------------------|-----------------|---------------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 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 | | | |
| 27-8-2025 | 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): Grietas en el suelo, mucho estrés hídrico. Bayas desde color verde hasta amarillo pajizo uniforme, desde muy difícil hasta difícil separación del pedicelo y consistencia desde dura hasta con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde herbáceo hasta neutro, sin gustosidad. Hollejo duro y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso de racimos = 420 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p> | | | | | | | | | | | | |

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

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | °Bé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE |
|--|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------|-------------------|---------------------|-----------------|---------------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 7-8-2025 | 196,43 | 13,64 | 5,21 | 3,78 | 2,37 | 2080 | 46,2 | 420 | 7,660 |
| 20-8-2025 | 180,87 | 14,83 | 4,46 | 3,95 | 1,68 | 2320 | 42,8 | 340 | 5,660 | | | |
| 27-8-2025 | 185,66 | 14,60 | 3,75 | 3,96 | 1,37 | 2000 | 26,4 | 372 | 2,860 | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | 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 | | | | | | | 27-8-2025 | | | | | |
| 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): Estrés hídrico y defoliación. Bayas de color negro azulado uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde afrutado hasta notas de confitura. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y astringente. Pepitas desde marrones sin tazas de verde hasta marrón oscuro, muy crujientes, frágiles y con aroma neutro y sin astringencia. Peso de racimos = 301 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 | | | |
| 28-8-2025 | 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 | | | | | | | 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 |
| 27-8-2025 | 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): 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> | | | | | | | | | | | | |

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 | | | | | | | | | | | | |
| <p>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.</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 | 39/21-VS | Almendralejo – Camino de Alange | Cayetana Blanca | 19-8-2025 | 208,40 | 11,49 | 3,34 | 4,00 | 1,78 | 2120 | | | | | |
| | | | | 26-8-2025 | 196,70 | 11,20 | 3,04 | 4,03 | 1,89 | 2000 | | | | | |
| | | | | 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 | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | 26-8-2025 | | | | |
| | | | | 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 pasificadas. Bayas desde color verde hasta amarillo ámbar uniforme, fácil separación del pedicelo y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa desde poco ácida hasta muy poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro, sin gustosidad. Hollejo con buena fragilidad y con aroma neutro. Pepitas desde marrones con estrias verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con aroma neutro. Peso de racimos = 323 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |

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

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | °Bé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE | | | |
|--|----------------------------|---------------------|-------------------|---|--------|--------------------|------|--------------------|----------------|------|----------------------------------|---------------------------|-----------------|---------------------|------------|
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| Subzona: Tierra de Barros | 60/23-VR | Aceuchal – La China | Pardina | 19-8-2025 | 194,63 | 11,04 | 4,99 | 3,71 | 1,25 | 1260 | | | | | |
| | | | | 26-8-2025 | 191,17 | 11,10 | 4,46 | 3,74 | 1,02 | 1360 | | | | | |
| | | | | 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 | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | 26-8-2025 | | | | |
| | | | | 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 desde color verde hasta amarillo ámbar uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde herbáceo hasta neutro, sin gustosidad. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, y con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, duras y con aroma neutro. Peso de racimos = 480 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy 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 | | | |
|---|----------------------------|------------------------------|-------------------|---|--------|--------------------|------|--------------------|----------------|------|----------------------------------|---------------------------|-----------------|---------------------|------------|
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| Subzona: Ribera Baja | 70/21-VR | Badajoz – Monjias de Montero | Cayetana Blanca | 19-8-2025 | 224,26 | 10,92 | 3,90 | 3,77 | 1,48 | 1620 | | | | | |
| | | | | 27-8-2025 | 230,62 | 10,99 | 3,19 | 3,78 | 1,66 | 1640 | | | | | |
| | | | | 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 | | | | | | | 27-8-2025 | | | | |
| | | | | 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): Bayas desde verdes hasta amarillo ámbar, difícil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa muy poco ácida, poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. (Consideramos ANOMALIA por niveles de madurez no consecutivos). Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin razas de verde, poco crujientes, duras y con aroma desde herbáceo hasta neutro. Peso de racimos = 485 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta madura. (ANOMALIA). MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |

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

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | °Bé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE | | | |
|---|----------------------------|---------------------|-------------------|---|--------|--------------------|------|--------------------|----------------|------|----------------------------------|---------------------------|-----------------|---------------------|------------|
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| Subzona: Ribera Baja | 119/21-ER | Badajoz – El Cahoso | Pardina | 19-8-2025 | 173,24 | 8,48 | 5,25 | 3,71 | 2,14 | 1400 | | | | | |
| | | | | 27-8-2025 | 175,72 | 8,76 | 4,46 | 3,79 | 2,05 | 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 |
| | | | | 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 | | | | | | | 27-8-3035 | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas desde color amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo ámbar uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde herbáceo hasta neutro. Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y herbáceas y ligeramente amargas. Peso de racimos = 188 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |

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

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | °Bé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE | | | |
|--|----------------------------|------------------------|-------------------|---|--------|--------------------|------|--------------------|----------------|------|----------------------------------|---------------------------|-----------------|---------------------|------------|
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| Subzona: Tierra de Barros | 11/23-ES | Almendralejo - Represa | Pardina | 20-8-2025 | 199,97 | 10,43 | 4,76 | 3,73 | 1,43 | 1560 | | | | | |
| | | | | 26-8-2025 | 214,90 | 10,65 | 4,16 | 3,74 | 1,19 | 1280 | | | | | |
| | | | | CATA DE UVAS | | | | | | | | | | | |
| | | | | CRITERIOS DE MADUREZ | | | | | | | FECHA DE MUESTREO | NIVELES DE MADUREZ | | | |
| | | | | | | | | | | | | (1) Muy poco maduro | (2) Poco maduro | (3) Aún sin madurar | (4) Maduro |
| | | | | Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | 20-8-2025 | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | 26-8-2025 | | | | |
| | | | | 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): Bayas desde color verde hasta amarillo ámbar uniforme, fácil separación del pedicelo y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado poco intenso. Hollejo con buena fragilidad y desde ligeramente herbáceo hasta neutro. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con aroma neutro. Peso de racimos = 526 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 | | | |
|---|----------------------------|-----------------------|-------------------|---|--------|--------------------|------|--------------------|----------------|------|----------------------------------|---------------------------|-----------------|---------------------|------------|
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| Subzona: Tierra de Barros | 20/25-ER | Villafranca - Cabrita | Montúa | 20-8-2025 | 251,54 | 10,81 | 4,05 | 3,71 | 1,05 | 1320 | | | | | |
| | | | | 27-8-2025 | 277,41 | 11,20 | 3,23 | 3,79 | 1,00 | 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 | | | | | | | 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 | | | | | | | 27-8-2025 | | | | |
| | | | | 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): 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, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro, sin frutuosidad. Hollejo bastante consistente y desde ligeramente herbáceo hasta neutro. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y desde ligeramente amargas hasta neutras. Peso de racimos = 835 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy 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 | | | |
|--|----------------------------|-----------------------------|-------------------|---|--------|--------------------|------|--------------------|----------------|------|----------------------------------|---------------------------|-----------------|---------------------|------------|
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| Subzona: Tierra de Barros | 66/20-ER | Ribera del Fresno – La Jara | Pardina | 21-8-2025 | 145,03 | 9,99 | 5,25 | 3,54 | 0,83 | 1180 | | | | | |
| | | | | 28-8-2025 | 151,06 | 9,99 | 4,50 | 3,56 | 0,75 | 1060 | | | | | |
| | | | | 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 | | | | | | | 28-8-2025 | | | | |
| | | | | 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 arrugadas. Bayas desde color amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo ámbar uniforme, fácil separación del pedicelo y consistencia elástica. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso de racimos = 456 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |

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

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | °Bé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE |
|--|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 21-8-2025 | 159,99 | 11,98 | 4,20 | 3,83 | 0,73 | 1460 | | | |
| 28-8-2025 | 161,00 | 12,36 | 4,05 | 3,80 | 0,59 | 1420 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | 28-8-2025 | | | | | | |
| 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 pasificadas. Bayas desde color amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia elástica. Pulpa muy poco ácida, desde dulce hasta muy dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y aroma desde neutro hasta notas de confitura por pasificación. Hollejo duro y ligeramente herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con aroma neutro. Peso de racimos = 361 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p> | | | | | | | | | | | | |

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

| Subzona: Matanegra | VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | °Bé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE |
|-----------------------|--------|----------------------------|----------|--|--------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|--------------------|----------------|------|----------------------------------|----------------------|
| | | | | | 21-8-2025 | 118,23 | 13,73 | 6,53 | 3,45 | 0,73 | 1000 | 35,9 | 89 |
| | | | | 28-8-2025 | 125,08 | 14,08 | 5,63 | 3,46 | 0,55 | 960 | 28,9 | 96 | 2,940 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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 | 28-8-2025 | | | | | | | | |
| | | | | 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): | | | | | | | | | |
| | | | | Bayas desde color rojo oscuro – negro uniforme hasta negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel poco coloreado y consistencia elástica. Pulpa ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado, buena frutuosidad. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso de racimos = 226 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 |
|--|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------|--------------------------|---------------------------|-----------------|---------------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 21-8-2025 | 154,07 | 16,27 | 4,76 | 3,79 | 1,27 | 1720 | 54,7 | 411 | 9,140 |
| 28-8-2025 | 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 | | | | | | | 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 | | | | | | | | | | | | |
| <p>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.</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 |
|--|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 25-8-2025 | 56,07 | 12,36 | 7,13 | 3,36 | 0,87 | 840 | 62,9 | 139 | 3,380 |
| CATA DE UVAS | | | | | | | | | | | | |
| CRITERIOS DE MADUREZ | | | | | | FECHA DE MUESTREO | NIVELES DE MADUREZ | | | | | |
| | | | | | | | (1) Muy poco maduro | (2) Poco maduro | (3) Aún sin madurar | (4) Maduro | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 25-8-2025 | | | | | | |
| 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): Muchísimo estrés hídrico, defoliación. Bayas desde rojo oscuro – negro uniforme hasta negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia elástica. Pulpa muy ácida, poco dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde herbáceo hasta neutro. Hollejo duro, herbáceo intenso y muy astringente. Pepitas verdes o amarillo - verdes, no son crujientes, muy duras y muy amargas. Peso de racimos = 63 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.</p> | | | | | | | | | | | | |

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

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | °Bé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE |
|---|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------|--------------------------|---------------------------|-----------------|---------------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 25-8-2025 | 111,05 | 13,33 | 4,35 | 3,98 | 1,27 | 2080 | 44,1 | 351 | 6,600 |
| 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 | | | | | | | 25-8-2025 | | | | | |
| 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): Muchísimo estrés hídrico, defoliación. Bayas de color negro azulado uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia elástica. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y desde astringente hasta poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, duras y ligeramente amargas. Peso de racimos = 173 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 |
|---|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 28-8-2025 | 95,99 | 14,29 | 6,04 | 3,40 | 0,55 | 1640 | | | |
| CATA DE UVAS | | | | | | | | | | | | |
| CRITERIOS DE MADUREZ | | | | | | FECHA DE MUESTREO | NIVELES DE MADUREZ | | | | | |
| | | | | | | | (1) Muy poco maduro | (2) Poco maduro | (3) Aún sin madurar | (4) Maduro | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 28-8-2025 | | | | | | |
| 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): Maduración muy heterogénea. Algunas uvas pasificándose. Bayas desde color verde hasta amarillo ámbar uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo y 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 con aroma desde afrutado hasta notas de confitura por pasificación. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con aroma neutro y astringencia débil. Peso de racimos = 165 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar.</p> | | | | | | | | | | | | |

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

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | °Bé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE |
|--|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------|--------------------------|---------------------------|-----------------|---------------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 28-8-2025 | 177,64 | 14,03 | 3,98 | 3,68 | 0,91 | 1400 | 36,7 | 269 | 4,310 |
| CATA DE UVAS | | | | | | | | | | | | |
| CRITERIOS DE MADUREZ | | | | | | | FECHA DE MUESTREO | NIVELES DE MADUREZ | | | | |
| | | | | | | | | (1) Muy poco maduro | (2) Poco maduro | (3) Aún sin madurar | (4) Maduro | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | 28-8-2025 | | | | | |
| 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): | | | | | | | | | | | | |
| Buena maduración. 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 con aroma afrutado. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, 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 = 265 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