

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

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

Las temperaturas han continuado descendiendo, las máximas incluso por debajo de los 30°C algunos días y las mínimas no sólo por debajo de los 20°C, sino muy cercanas a los 10°C.

Las uvas tintas muestreadas presentan un descenso o un pequeño aumento de la concentración de sólidos solubles (°Bé). En el caso de la variedad Tempranillo, muestran muy baja acidez total y elevados valores de pH; en cambio, la Garnacha Común presenta aún buenos valores de acidez total y de pH.

Los parámetros de la madurez fenólica presentan leves variaciones al alza o a la baja, lo que indica que no se está produciendo acumulación de sustancias responsables del color.

En la cata las uvas tintas presentan una pulpa con afrutado y notas de confitura; hollejos desde ligeramente herbáceos hasta neutros y con poca astringencia; y pepitas desde marrones con estrias verdes hasta marrón oscuro y con aroma neutro o ligero amargor.

Las variedades autóctonas (Pardina, Cayetana Blanca, Montúa y Eva) presentan pequeños aumentos del °Bé, muy bajos valores de acidez total y elevados pH.

En la cata muestran una pulpa poco ácida y con aroma desde neutro hasta afrutado de poca intensidad; los hollejos desde bastante consistentes hasta con buena fragilidad y desde ligeramente herbáceos hasta neutros; y pepitas desde marrones con estrias verdes hasta marrones sin trazas de verde, y desde ligeramente amargas a 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.

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				
			VENDIMIADO													
Subzona: Tierra de Barros	95/24-ES	Mérida - Pozanco	Arinto	4-8-2025	104,54	11,76	9,68	3,13	2,26	820						
				11-8-2025	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS												
				CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
											(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
				Madurez visual y táctil de la baya						4-8-2025						
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas																
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Vegetación con síntomas de estrés hídrico y algún rodal con araña amarilla. Bayas de color verde, separación del pedicelo desde muy difícil hasta difícil y consistencia con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, adherencia desde pegada al hollejo y a las pepitas hasta parte pegada al hollejo y a las pepitas y aroma neutro. Hollejo duro y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones con estrias verdes, crujientes, de fácil rotura y aroma herbáceo y gusto ligeramente amargo. Peso de racimos = 303 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</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	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	120,85	12,03	6,23	3,52	1,45	1180				
			12-8-2025	VENDIMIADO									
				CATA DE UVAS									
				CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
				Madurez visual y táctil de la baya	6-8-2025								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya									
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya									
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya									
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):									
				Algunas hojas secas por estrés hídrico. Bayas desde color amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo pajizo uniforme, desde muy difícil hasta difícil separación del pedicelo y consistencia desde cierta dureza hasta elástica. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso de racimos = 426 g.									
				MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.									
				MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.									

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			6-8-2025	66,86	12,25	5,06	3,58	0,79	1260			
12-8-2025	59,14	14,72	5,14	3,62	0,55	1820						
19-8-2025	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							6-8-2025					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya							12-8-2025					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):												
Gran heterogeneidad en la maduración, uvas pasificadas. Bayas desde amarillo pajizo uniforme hasta amarillo ámbar uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo y consistencia elástica. Pulpa muy poco ácida, poco dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro, sin gustosidad. Hollejo con buena fragilidad y con aroma neutro. Pepitas marrones con estrías verdes, crujientes, de fácil rotura y ligeramente amargas. Peso de racimos = 213 g.												
MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura.												
MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar.												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			6-8-2025	186,40	14,19	4,76	3,77	1,57	1920	57,8	499	10,680
12-8-2025	173,84	15,35	4,80	3,54	1,26	2840	50,6	384	8,110			
19-8-2025	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Madurez visual y táctil de la baya							6-8-2025					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya							12-8-2025					
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Gran defoliación y uvas arrugadas. Bayas de color negro azulado uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro, sin gustosidad. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con gusto desde ligeramente amargas hasta neutro. Peso de racimos = 285 g. MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: Tierra de Barros	57/21-ER	Aceuchal - Montijana	Tempranillo	6-8-2025	155,65	12,90	4,58	3,82	1,91	1920	31,6	374	6,960			
				12-5-2025	145,43	13,90	4,24	3,94	1,58	2600	34,4	362	6,140			
				19-8-2025	142,81	14,60	4,24	3,95	1,33	2080	35,9	304	6,150			
				26-8-2025	141,30	13,90	3,60	4,01	1,11	2000	28,8	199	3,680			
				2-9-2025	141,14	13,52	3,30	4,04	1,04	2040	29,7	196	3,530			
				CATA DE UVAS												
				CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
												(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
				Madurez visual y táctil de la baya							12-5-2025					
				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												
Madurez visual y táctil de la baya							2-9-2025									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa																
Madurez aromática del hollejo																
Madurez de las pepitas																
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Uvas sobremaduras y deshidratadas. Bayas de color negro azulado uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia elástica. Pulpa muy poco ácida, dulce, parte pegada a las pepitas, poca intensidad frutal y notas de confitura por pasificación. Hollejo desde con buena fragilidad hasta trituración muy fácil, ligeramente afrutado poco astringente. Pepitas marrón oscuro, muy crujientes, frágiles, con aroma neutro y sin astringencia. Peso de racimos = 358 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta maduro.</p>																

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			6-8-2025	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			
2-9-2025	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							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												
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):												
<p>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.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar.</p> <p>MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			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
			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						
2-9-2025	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							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						
				2-9-2025	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							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						
				1-9-2025	220,26	11,31	3,38	3,80	1,43	1660						
				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							1-9-2025					
				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): Bayas desde color verde hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo de trituración muy fácil y con aroma neutro. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con aroma neutro. Peso de racimos = 595 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta maduro.</p>																

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
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						
				1-9-2025	210,35	9,32	3,64	3,87	1,97	1940						
				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							1-9-2025					
				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):																
Bayas desde color verde hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro, sin frutalidad. Hollejo con buena fragilidad y ligeramente herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con gusto ligeramente amargo. Peso de racimos = 310 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				
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						
				2-9-2025	206,10	10,81	4,13	3,75	1,14	1500						
				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							2-9-2025					
				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): Poca evolución de la maduración. Bayas desde color amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo ámbar uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo y consistencia elástica. Pulpa ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad y ligeramente herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con aroma neutro. Peso de racimos = 695 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						
				3-9-2025	258,19	11,10	3,11	3,77	0,84	1540						
				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							3-9-2025					
				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): 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, dulce, parte pegada la hollejo y a las pepitas y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con aroma neutro. Peso de racimos = 826 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>																

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: Tierra de Barros	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						
				3-9-2025	160,37	10,26	4,05	3,55	0,61	1200						
				CATA DE UVAS												
				CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
												(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
				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							3-9-2025					
				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): Algunas uvas pasificadas. Bayas desde color verde hasta amarillo ámbar uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas, con aroma neutro y notas de confitura por pasificación. Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras, con sabor ligeramente amargo y astringencia media. Peso de racimos = 498 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>																

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

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						
3-9-2025	167,69	11,98	3,75	3,84	0,61	1320						
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
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						3-9-2025						
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): Sobremaduración y pasificación. Bayas desde color amarillo pajizo uniforme hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas, con aroma afrutado y notas de confitura por pasificación. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y sabor a pasas. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso de racimos = 241 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			21-8-2025	118,23	13,73	6,53	3,45	0,73	1000	35,9	89	2,930
28-8-2025	125,08	14,08	5,63	3,46	0,55	960	28,9	96	2,940			
4-9-2025	129,37	14,29	5,18	3,55	0,50	1160	29,2	138	3,310			
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						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						4-9-2025						
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): Bayas desde color rojo oscuro – negro uniforme hasta negro azulado uniforme, desde difícil hasta 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. Hollejo bastante consistente, con aroma desde ligeramente herbáceo hasta 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 = 236 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
			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			
4-9-2025	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						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
4-9-2025	174,08	13,85	3,64	3,71	0,83	1400	37,7	270	5,090			
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							4-9-2025					
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 de color negro azulado uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia desde elástica hasta blanda. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas, aroma afrutado y notas de confitura. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde poco crujientes, duras hasta crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso de racimos = 260 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
			1-9-2025	243,09	12,36	3,64	3,88	1,77	1880							
CATA DE UVAS																
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
Subzona: Tierra de Barros	141/21-ES	Solana – Cortijo del Cura	Pardina	Madurez visual y táctil de la baya	1-9-2025											
				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):												
				Bayas desde color amarillo pajizo uniforme hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y afrutado. Hollejo con buena fragilidad y ligeramente herbáceo. Peritas 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.												

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
			1-9-2025	234,75	11,26	3,83	3,60	0,71	1480			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ							FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ				
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
Subzona: Tierra de Barros	13/25-VS	Entrín Bajo – El Gitano	Pardina	Madurez visual y táctil de la baya	1-9-2025							
				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):												
Bayas desde color amarillo pajizo uniforme hasta amarillo ámbar uniforme, fácil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad y con aroma neutro. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes y duras y aroma neutro. Peso de racimos = 580 g.												
MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.												
MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			2-9-2025	232,82	11,81	3,49	3,89	1,39	2040			
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							2-9-2025					
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 desde color amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo ámbar, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas desde marrones con estrias verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras, con aroma neutro y astringencia débil. Peso de racimos = 613 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
			3-9-2025	169,35	11,15	4,35	3,67	1,08	1240			
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		3-9-2025										
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 desde color amarillo pajizo uniforme hasta amarillo ámbar uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado poco intenso. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad y ligeramente herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes, duras y con aroma neutro. Peso de racimos = 446 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
			4-9-2025	324,00	10,7	3,56	3,67	1,27	1380							
CATA DE UVAS																
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ									
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro						
Subzona: Matanegra	87/24-ES	Los Santos de Maimona - La Hoya	Eva	Madurez visual y táctil de la baya	4-9-2025											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):												
				Vegetación en buen estado. Bayas desde color verde hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia dura. Pulpa poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. 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 453 g.												
				MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar.												
				MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.												

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