

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

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha realizado durante la tercera semana de agosto el primer control de maduración de la vendimia 2018, en las subzonas de Ribera Baja, Ribera Alta y Tierra de Barros. Los viñedos presentan un buen aspecto general con un adecuado desarrollo vegetativo y sin presencia reseñable de plagas y enfermedades. La maduración presenta un retraso superior a 15 días con respecto a la media de la denominación.

Las uvas tintas presentan aún baja concentración de azúcares y elevados niveles de acidez total y de ácido málico. Las uvas de los viñedos con estrés hídrico tienen pH muy elevados, así como elevada acumulación de potasio. Aún no presentan madurez fenólica, pero ya se aprecian unos buenos niveles del índice de polifenoles totales, no así de antocianos y de intensidad de color.

La cata de las uvas tintas proporciona unos resultados de poca madurez, con pulpas de poco dulzor, acidez elevada y aromas herbáceos; los hollejos duros con sabores herbáceos intensos, con pocos taninos; las pepitas presentan una coloración desde verdes o amarillo - verdes hasta marrones con estrías verdes.

Las uvas blancas de la variedad Macabeo presentan muy baja concentración de azúcares y elevadísimos niveles de acidez total y de ácido málico.

La cata de las uvas blancas da como resultado uvas sin madurez, con pulpa muy ácida y herbácea; hollejos muy duros y muy herbáceos.

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			
Subzona: TIERRA DE BARROS	4-ES	Almendralejo – El Teso	Tempranillo	16-8-18	159,5	12,42	6,2	3,90	3,7	3030	46,3	326	7,524		
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)											
				NIVEL DE MADUREZ							1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez							X	← →	X		
				Madurez aromática de la pulpa								X			
				Madurez aromática del hollejo							X				
				Madurez de los taninos								X			
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Pulpa poco dulce y con bastante acidez. No hay difusión del color en la pulpa. Hollejo duro y con notas herbáceas intensas. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso racimos = 320 g.</p> <p>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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	9-ER	Villafranca - Varales	Cabernet Sauvignon										
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez													
Madurez aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de los taninos													
Conclusión y observaciones:													
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
				14-8-18	131,7	8,48	6,6	3,36	2,4	1320				
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
				NIVEL DE MADUREZ					1	2	3	4		
		10-VS	Santa Marta - Mogeas	Macabeo	Madurez "tecnológica azúcares/acidez					X				
					Madurez aromática de la pulpa					X				
					Madurez aromática del hollejo					X				
					Madurez de los taninos					X				
					Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Algunos racimos afectados de oídio. Pulpa sin dulzor y muy ácida. Hollejo muy duro y herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso racimos = 277 g.									
					MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.									

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	11-VS	Corte de Peleas - Gitano	Cayetana Blanca													
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	12-ER	Villafranca - Las Boletas	Tempranillo												
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)											
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez											
				Madurez aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de los taninos															
Conclusión y observaciones:															
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

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	16-VS	Aceuchal - Canita	Tempranillo	14-8-18	158,4	12,19	4,6	3,81	2,6	1800	53,4	285	8,060		
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)											
				NIVEL DE MADUREZ							1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez								X			
				Madurez aromática de la pulpa								X			
				Madurez aromática del hollejo							X	↔	X		
				Madurez de los taninos								X			
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado general, algunas plantas con síntomas de estrés hídrico. Pulpa con dulzor medio y ácida, con aromas neutros. Comienza a haber difusión del color en la pulpa. Hollejo desde duro con herbáceo intenso hasta consistente con ligeras notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso racimos = 203 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	17-ES	Ribera del Fresno - Bermejón Grande	Tempranillo												
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)											
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez											
				Madurez aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de los taninos															
Conclusión y observaciones:															
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
	18-VS	Solana de los Barros - Cortegana	Tempranillo	13-8-18	160,0	12,36	6,0	3,75	3,1	2610	52,8	302	7,806	
	CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
	NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
	Madurez "tecnológica azúcares/acidez								X					
	Madurez aromática de la pulpa								X	↔	X			
	Madurez aromática del hollejo								X					
	Madurez de los taninos								X	↔	X			
	<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en muy buen estado. Pulpa con acidez intensa y poco dulce, con aromas desde herbáceo hasta aroma neutro. Hollejo con notas herbáceas intensas. Pepitas desde verde o amarillo - verdes hasta marrones con estrías verdes. Peso racimos = 285 g.</p> <p>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

NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

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	19-ER	Alange - Palacio Quemado	Garnacha Tintorera	16-8-18	136,7	9,78	8,1	3,70	4,1	2340	51,5	410	16,966		
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)															
NIVEL DE MADUREZ							1	2	3	4					
Madurez "tecnológica azúcares/acidez							X								
Madurez aromática de la pulpa							X	← →	X						
Madurez aromática del hollejo							X								
Madurez de los taninos								X							
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación con síntomas de estrés hídrico. Ataque de melazo. Pulpa sin dulzor con acidez intensa y aromas de herbáceo a neutro. Hollejo duro con notas herbáceas intensas. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso racimos = 175 g.</p> <p>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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	20-ER	Alange - Palacio Quemado	Syrah													
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	25-ER	Almendralejo - Dehesa de Arriba	Parellada													
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	15-ER	Mérida (M.I.) - Pozanco	Graciano	13-8-18	93,6	9,88	11,9	3,12	4,9	1430	92,9	183	8,009
	CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
	NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
	Madurez "tecnológica azúcares/acidez								X				
	Madurez aromática de la pulpa								X				
	Madurez aromática del hollejo								X				
	Madurez de los taninos								X				
	<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en muy buen estado. Pulpa muy ácida con sabores herbáceos. Hollejo duro con notas herbáceas intensas. Pepitas verdes o amarillo - verdes. Peso racimos = 265 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
	40/13-VS	Ribera del Fresno - Manchita	Tempranillo	16-8-18	158,3	12,96	5,2	3,85	2,3	2690	49,9	324	8,256	
	CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
	NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
	Madurez "tecnológica azúcares/acidez									X				
	Madurez aromática de la pulpa								X	← → X				
	Madurez aromática del hollejo									X				
	Madurez de los taninos								X	← → X				
	<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Pulpa poco dulce y con acidez aún elevada. Hollejo bastante consistente con ligeras notas herbáceas. Pepitas desde amarillo – verde hasta marrones con estrías verdes. Peso racimos=350 g.</p> <p>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

NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	105/18-ER	Almendralejo - Las Carboneras	Tempranillo	14-8-18	150,9	11,37	6,6	3,67	4,4	1860	54,8	231	6,236
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez								X	↔	X			
Madurez aromática de la pulpa								X	↔	X			
Madurez aromática del hollejo								X					
Madurez de los taninos								X	↔	X			
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación abundante y en muy buen estado. Pulpa poco dulce y acidez intensa hasta dulzor medio y acidez elevada, con aromas desde herbáceo a neutro. Hollejo duro con notas herbáceas intensas. Pepitas desde verde o amarillo - verdes hasta marrones con estrías verdes. Peso racimos = 405 g.</p> <p>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

NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
					14-8-18	127,8	14,51	3,9	4,06	2,0	1920	41,4	253
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)									
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4		
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez						X			
				Madurez aromática de la pulpa					X	← →	X		
				Madurez aromática del hollejo					X				
				Madurez de los taninos					X				
				<p>Conclusión y observaciones: Muchísimo estrés hídrico. Algunos racimos pasificándose. Pulpa muy dulce por concentración de azúcares debido a la deshidratación. Hollejo bastante consistente con ligeras notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso racimos = 152 g.</p> <p>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

NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

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
				13-8-18	116,1	6,85	12,6	3,23	6,1	1580			
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)									
				NIVEL DE MADUREZ					1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez					X				
				Madurez aromática de la pulpa					X				
				Madurez aromática del hollejo					X				
				Madurez de los taninos					X				
				<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Pulpa muy ácida y sin dulzor. Hollejo duro y herbáceo. Pepitas verdes o amarillo – verdes. Peso racimos = 140 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:</p>									

VS: Viñedo en vaso y seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

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	
			13-8-18	162,9	11,87	5,6	3,88	4,4	3120	46,3	276	6,464	
			CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
			NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4			
			Madurez "tecnológica azúcares/acidez					X					
			Madurez aromática de la pulpa					X	← →	X			
			Madurez aromática del hollejo				X	← →	X				
			Madurez de los taninos				X	← →	X				
			<p>Conclusión y observaciones: Presencia de mosquito verde, comienza a verse daños en los ápices. Hojas basales amarillas por estrés hídrico. Pulpa con dulzor medio y acidez elevada, con aromas desde neutros a afrutado dominante. Hollejo desde duro y herbáceo hasta consistente con ligeras notas herbáceas. Pepitas desde verdes o amarillo - verdes hasta marrones con estrías verdes. Maduración muy heterogénea. Peso racimos = 258 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>										

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

NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

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		
	5-ER	Calzadilla - Los Parrales	Macabeo												
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)											
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez											
				Madurez aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de los taninos															
Conclusión y observaciones:															
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

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

NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

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		
	6-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Cabernet Sauvignon												
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)											
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez											
				Madurez aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de los taninos															
Conclusión y observaciones:															
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

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

NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

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		
	7-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Syrah												
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)											
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez											
				Madurez aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de los taninos															
Conclusión y observaciones:															
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

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-ES	Usagre - El Coto	Tempranillo												
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)											
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez											
				Madurez aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de los taninos															
Conclusión y observaciones:															
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

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

NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: CAÑAMERO	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			
	86/16-VS	Usagre - Vereda de Jaén	Garnacha Tinta													
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: CAÑAMERO	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-ER	Cañamero - Alberquillas	Cabernet Sauvignon										
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez													
Madurez aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de los taninos													
Conclusión y observaciones:													
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: CAÑAMERO	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			
	14-ER	Alía - Alberquillas	Tempranillo													
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: RIBERA ALTA	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			
	8-VS	Oliva de Mérida - Alunados	Syrah													
				Ya vendimiado (16-8-18)												
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:																

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro