

PRIMER 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 agosto el primer control de maduración de la vendimia 2020, en las subzonas de Ribera Baja y Tierra de Barros.

En general, las uvas de la variedad Tempranillo presentan bajos niveles de azúcares (°Bé), siendo algo más elevados en viñedos con acusados síntomas de estrés hídrico, que provoca la elevación del °Bé por deshidratación y no por acumulación. Hay disparidad de resultados en cuanto a los valores de acidez total, siendo aceptable en algunas uvas y bajas en otras. En cambio, todas presentan valores de pH elevados o muy elevados. Los niveles de ácido málico en general están por debajo de 2 g/l. en la mayoría de las uvas. Los niveles de IPT, antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color aún son bajos en general, excepto en algún viñedo cultivado en secano y con acusado estrés hídrico.

Los viñedos de Garnacha Común, Graciano, Mazuelo y Monastrell presentan buenos niveles de acidez total y bajos valores de pH. Los valores de IPT, antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color son bajos o muy bajos todavía para estas variedades.

Las catas de las uvas tintas presentan bayas con cierta heterogeneidad en la coloración (aún hay bayas con coloración roja alrededor del pedicelo), pulpa poco madura (ácida, poco dulce y sin frutuosidad), hollejo poco maduro (aún bastante duro, ligeramente herbáceo y astringente, con taninos secantes) y pepitas marrones con estrías verdes y ligeramente amargas.

Los viñedos muestreados de variedades de uva blanca presentan muy bajos niveles de azúcares (°Bé) y buenos valores de acidez total. Las catas presentan uvas muy poco maduras y con aromas 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 |
|--|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 4-8-2020 | 142,8 | 12,68 | 5,7 | 3,52 | 1,0 | 1970 | 49,6 | 176 | 5,934 |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | 4-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de 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 afectada de mosquito verde, con daños visibles. Muchos racimos con corrimiento y millerandage. Bastante heterogeneidad en la coloración de las bayas (algunas aún verdes), difícil separación del pedicelo y pincel de color verde. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 125 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

| 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 |
|--|----------------------------|---------------------|-------------------|---------------------|------------|--------------------|------|--------------------|----------------|------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 6-8-2020 | 159,3 | 12,25 | 5,1 | 3,90 | 1,7 | 2220 | 42,0 | 343 | 5,910 |
| 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 | 6-8-2020 | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de 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): Desecación de hojas basales por estrés hídrico. Bayas desde color rojo cerca del pedicelo hasta negro uniforme, difícil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa ácida, poco dulce, y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 228 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p> | | | | | | | | | | | | |

Subzona:
Tierra de
Barros

24/20-VS

Villafranca - Las
Machadas

Tempranillo

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 |
|--|----------------------------|----------------------|-------------------|---|----------|--------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 4-8-2020 | 155,6 | 9,11 | 5,7 | 3,39 | 0,9 | 1700 | | | |
| 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 | 10-VS | Santa Marta - Mogeas | Macabeo | Madurez visual y táctil de la baya | 4-8-2020 | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de 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 general. Presencia de mosquito verde, sin daños. Bastante heterogeneidad de la coloración de las bayas. Separación del pedicelo desde muy difícil hasta difícil y bayas duras. Pulpa muy ácida, muy poco dulce y con aroma herbáceo. Hollejo duro y con aroma herbáceo intenso. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 392 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

| 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-VS | Corte de Peleas - Gitano | Cayetana Blanca | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de 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): | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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

Boletín nº 1 Muestreos del 3-8-2020 al 6-8-2020

| 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 |
|---|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 6-8-2020 | 141,3 | 10,59 | 5,0 | 3,92 | 2,1 | 2180 | 29,0 | 226 | 3,570 |
| 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 | | | | | | 6-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de 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. Araña amarilla. Bastantes bayas de color rojo cerca del pedicelo, difícil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 233 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco 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 |
|--|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 4-8-2020 | 145,2 | 12,30 | 4,6 | 3,79 | 1,5 | 2790 | 64,3 | 369 | 8,358 |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | 4-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de 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. Daños de mosquito verde. Bastantes bayas aún de color rojo cerca del pedicelo, difícil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa ácida, poco dulce y de aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 382 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco 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 | | | | |
|------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|----------------------|---|---------------------|--------------------|---------------------|--------------------|----------------|------|----------------------------------|----------------------|--|--|--|--|
| | | | 6-8-2020 | 172,6 | 12,14 | 5,0 | 3,94 | 1,8 | 2220 | 44,0 | 285 | 5,000 | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 17-ER | Ribera del Fresno – Bermejón Grande | Tempranillo | Madurez visual y táctil de la baya | 6-8-2020 | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de 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): Deseccación de hojas basales por estrés hídrico. Bayas de color negro uniforme, difícil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa ácida, poco dulce, con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 312 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco 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 |
|---|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 4-8-2020 | 151,0 | 12,52 | 4,5 | 3,94 | 1,8 | 2920 | 72,4 | 382 | 8,346 |
| 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 | | | | | | 4-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de 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 daños de mosquito verde. Bayas aún de color rojo cerca del pedicelo, difícil separación del pedicelo y pincel desde poco coloreado hasta coloreado. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 388 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

| 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 | | | | |
|------------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------|---|---------------------|--------------------|---------------------|--------------------|----------------|------|----------------------------------|----------------------|--|--|--|--|
| | | | 5-8-2020 | 126,7 | 10,43 | 5,4 | 3,87 | 1,6 | 1940 | 46,0 | 354 | 12,210 | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 19-ER | Alange - Palacio Quemado | Garnacha Tintorera | Madurez visual y táctil de la baya | 5-8-2020 | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de 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): Dsecación de hojas basales por estrés hídrico. Melazo. Bayas de color negro uniforme, difícil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa poco ácida, poco dulce, con aroma neutro y muy poca gustosidad. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 188 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco maduro 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 | | | | |
|------------------------------|----------------------------|--------------------------|-------------------|--|-----|--------------------|----|--------------------|--------------------------|---------------------------|----------------------------------|----------------------|--|---------------------|--|------------|
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Subzona: Tierra de Barros | 20-ER | Alange – Palacio Quemado | Syrah | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de 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): | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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

| 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 | | | | |
|------------------------------|----------------------------|---------------------------------|-------------------|--|----------|--------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|--|--|--|--|
| | | | 5-8-2020 | 144,6 | 8,00 | 7,7 | 3,31 | 1,6 | 1580 | | | | | | | |
| CATA DE UVAS | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CRITERIOS DE MADUREZ | | | | | | FECHA DE MUESTREO | NIVELES DE MADUREZ | | | | | | | | | |
| | | | | | | | (1) Muy poco maduro | (2) Poco maduro | (3) Aún sin madurar | (4) Maduro | | | | | | |
| Subzona: Tierra de Barros | 25-ER | Almendralejo - Dehesa de Arriba | Parellada | Madurez visual y táctil de la baya | 5-8-2020 | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de 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. Bayas desde color verde hasta amarillo - verdoso, muy duras y separación del pedicelo muy difícil. Pulpa muy ácida, muy poco dulce y con aroma herbáceo. Hollejo duro y con aroma herbáceo intenso. Pepitas desde verde o amarillo - verdes hasta marrones con estrías verdes, muy duras y muy amargas. Peso racimos = 223 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

| 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 |
|---|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 3-8-2020 | 111,9 | 12,19 | 7,7 | 3,11 | 2,2 | 1350 | 42,9 | 228 | 8,755 |
| 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 | | | | | | 3-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de 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 general. Cierta heterogeneidad en la coloración de las bayas, difícil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa muy ácida, muy poco dulce y con aroma herbáceo. Hollejo duro, con aroma herbáceo intenso y muy astringente. Pepitas desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones con estrías verdes, muy duras y muy amargas. Peso racimos = 352 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

| 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 |
|---|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------------|------|---------------------------|-----------------|---------------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 5-8-2020 | 115,1 | 10,49 | 5,0 | 3,70 | 1,3 | 1660 | 50,0 | 268 | 5,500 |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS | | | | | | | | | | | | |
| CRITERIOS DE MADUREZ | | | | | | FECHA DE MUESTREO | | NIVELES DE MADUREZ | | | | |
| | | | | | | | | (1) Muy poco maduro | (2) Poco maduro | (3) Aún sin madurar | (4) Maduro | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 5-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de 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. Presencia de mosquito verde, con daños. Bayas de color rosado cerca del pedicelo, difícil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa ácida, poco dulce con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas desde verdes o amarillo verdes hasta marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 237 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco 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 | | | | |
|------------------------------|----------------------------|-------------------------------|-------------------|---|----------|--------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|--|--|--|--|
| | | | 3-8-2020 | 156,2 | 11,26 | 4,2 | 3,79 | 2,1 | 2330 | 31,4 | 217 | 4,165 | | | | |
| 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 | 1-ER | Almendralejo – Las Carboneras | Tempranillo | Madurez visual y táctil de la baya | 3-8-2020 | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de 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. Maduración muy heterogénea. Algunas bayas aún de color rojo cerca del pedicelo, difícil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa poco dulce y poco ácida, de aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones con estrías verdes, muy duras y muy amargas. Peso racimos = 285 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p> | | | | | | | | | | | | |

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

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | °Bé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE |
|--|----------------------------|-----------------------------|----------------------|---|---------------------|--------------------|---------------------|--------------------|----------------|------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 6-8-2020 | 96,2 | 10,59 | 6,5 | 3,58 | 2,8 | 1740 | 47,0 | 162 | 3,460 |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 63/18-ES | Ribera del Fresno - Bujalto | Monastrell | Madurez visual y táctil de la baya | 6-8-2020 | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de 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): Desecación de hojas por estrés hídrico. Bayas de color rojo cerca del pedicelo, separación del pedicelo desde muy difícil hasta difícil y pincel desde verde hasta poco coloreado. Pulpa muy ácida, muy poco dulce y con aroma herbáceo. Hollejo duro, herbáceo intenso y muy astringente. Pepitas desde verdes o amarillo - verdes hasta marrones con estrías verdes, muy duras y muy amargas. Peso racimos = 193 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

| 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 |
|---|----------------------------|---------------------------|-------------------|---|----------|--------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 5-8-2020 | 146,3 | 11,20 | 8,6 | 3,2 | 1,8 | 1580 | 32,0 | 231 | 7,080 |
| 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 | 107/18-VS | Almendralejo - El Frontón | Mazuelo | Madurez visual y táctil de la baya | 5-8-2020 | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de 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 general. Algunas bayas arrugándose. Bayas de color negro uniforme, separación del pedicelo desde difícil hasta fácil y el pincel desde poco coloreado hasta coloreado. Pulpa muy ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas desde verdes o amarillo - verdes hasta marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 200 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco maduro hasta maduro. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</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

| 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 |
|---|----------------------------|---------------------|-------------------|---------------------|------------|--------------------|------|--------------------|----------------|-----|----------------------------------|----------------------|
| | | | 3-8-2020 | 129,7 | 10,38 | 5,0 | 3,44 | 1,0 | 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 | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | 3-8-2020 | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de 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 general. Algunas plantas afectadas de oídio. Cierta heterogeneidad en la coloración de las bayas, separación del pedicelo muy difícil y bayas muy duras. Pulpa muy ácida, muy poco dulce y con aroma herbáceo. Hollejo duro y con aroma herbáceo. Pepitas desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones con estrías verdes, muy duras y muy amargas. Peso racimos = 272 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.</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

| 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 |
|---|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 3-8-2020 | 189,8 | 11,60 | 4,6 | 3,81 | 2,4 | 2320 | 37,5 | 236 | 4,551 |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | 3-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de 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 algo afectada de mosquito verde. Algunas bayas aún de color rojo cerca del pedicelo, difícil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo duro, con aroma herbáceo intenso, sabor amargo y muy astringente. Pepitas desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 317 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: 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

| 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: Matanegra | 5-ER | Calzadilla – Los Parrales | Macabeo | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de 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): | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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

| 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: Matanegra | 6-ER | Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas | Cabernet Sauvignon | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de 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): | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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

| 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: Matanegra | 7-ER | Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas | Syrah | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de 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): | | | | | | | | | | | | |
| 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

| 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: Matanegra | 21-ES | Usagre – El Coto | Tempranillo | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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 | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de 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): | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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

| 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: Matanegra | 84/19-VS | Usagre - Calzadilla | Garnacha Común | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de 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): | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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

| 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: Cañamero | 13-ER | Cañamero - Alberquillas | Cabernet Sauvignon | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de 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): | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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

| 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: Cañamero | 14-ER | Alía - Alberquillas | Tempranillo | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de 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): | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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

| 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: Cañamero | 109/19-ER | Cañamero - Coronito | Garnacha Común | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de 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): | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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