

SEGUNDO 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 segundo control de maduración de la vendimia 2016, en las subzonas de Tierra de Barros, Ribera Baja y Ribera Alta. Las muestras recogidas por los técnicos entre el 17 y el 18 de agosto presentan una buena evolución con respecto a la semana pasada. Las temperaturas suaves registradas durante esta semana, así como las noches frescas están favoreciendo una favorable evolución de la maduración y una buena acumulación de color en las uvas tintas. La acumulación de azúcares en la pulpa se está produciendo de forma pausada en la mayoría de los viñedos muestreados, así como unos descensos, en algunos casos muy bruscos, de la acidez total; no ocurre así con el ácido málico que en muchos casos ha tenido un descenso menos brusco. Se observa también en muchas uvas valores elevados de pH, así como valores también muy elevados de potasio. La madurez fenólica también está evolucionando bien, con aumentos de la cantidad de antocianos fácilmente extraíbles y de la intensidad de color en la mayoría de las uvas tintas. Las catas de uva realizadas reflejan también una buena evolución de la madurez, tanto de las pulpas que presentan cierto dulzor y acidez menos acusada en algunos casos, como de los hollejos que están algo menos duros, pero aún con sabores herbáceos. Las pepitas presentan colores marrones con estrías verdes.

En general los viñedos presentan buen estado de la vegetación. Comienza a aparecer desecación de hojas basales en algunos viñedos debido al estrés hídrico, sobre todo en viñedos con una producción excesiva en suelos con menor capacidad de almacenamiento de agua. Se hacen más patentes los daños causados en algunos rodales por araña amarilla y comienzan a verse daños ocasionados por el mosquito verde. También se ha observado en algún viñedo daños de melazo, con rodales que presentan fuertes infestaciones. Estas situaciones son totalmente adversas para finalizar bien la maduración.

Las diferencias que se aprecian en la evolución entre unos viñedos y otros en función de los distintos factores que inciden (variedad, suelo, orientación, carga productiva, sistema de conducción, estado foliar, etc.) hace necesario vendimiar cada viñedo cuando se haya comprobado que la uva reúne las condiciones idóneas.

El boletín de los resultados publicado por la Denominación de Origen Ribera del Guadiana, que incluye además la cata de uvas, especifica el término municipal y el paraje en que ha sido tomada cada una de las muestras, dato que sumado al de variedad, sistema de conducción (vaso o espaldera) y sistema de cultivo (secano o riego) del viñedo “testigo” permite al viticultor establecer una comparación con sus propios viñedos en función de su localización y características.

Subzona: 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	
	4-ES	Almendralejo - El Teso	Tempranillo	10-8-16	135,4	10,70	6,7	3,61	3,2	2360	55,9	200	5,623	
18-8-16				162,2	11,98	5,4	3,89	2,5	2820	47,5	337	7,769		
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	← → X					
Conclusión y observaciones: Dsecación de hojas basales por estrés hídrico. Pulpa poco dulce y ácida. Hollejos con buena consistencia y herbáceos. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 293 g/racimo.														
MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.														

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
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			
	10-VS	Santa Marta - Mogeas	Macabeo	9-8-16	122,9	9,78	6,5	3,32	1,53	1460						
				17-8-16	123,9	11,15	5,1	3,52	0,5	1580						
				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				
				<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Pulpa poco dulce y bastante ácida. Hollejo muy duro y herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Algunas bayas arrugándose, aún estando verdes. Peso = 143 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta 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			
	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	
					11-8-16	118,3	9,32	6,9	3,68	3,8	2340	55,0	131	3,882
				18-8-16	136,0	10,10	5,5	3,87	3,1	2720	40,5	190	3,835	
				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				
				Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Pulpa poco dulce y ácida. Hollejos consistentes y herbáceos. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 327 g/racimo.										
				MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura.										
				MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.										

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
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		
	16-VS	Aceuchal - Canita	Tempranillo	9-8-16	164,7	12,03	5,6	3,71	2,58	2890	48,5	230	6,534		
17-8-16				181,6	12,85	4,8	3,82	2,00	3000	53,2	376	9,294			
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: Desección de algunas hojas basales por estrés hídrico. Pulpa algo dulce y de acidez media, algo frutosa. Hollejo duro astringente y herbáceo. Pepitas desde amarillo verdes hasta marrones con estrías verdes. Peso = 385 g/racimo.</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: 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	11-8-16	158,1	12,09	6,5	3,76	3,0	2790	65,6	303	8,490				
				18-8-16	165,2	12,47	5,3	3,84	2,6	2960	59,5	316	7,215				
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
				Madurez “tecnológica azúcares/acidez								ANOMALIA: Baja acidez a pesar de tener pocos azúcares.					
				Madurez aromática de la pulpa									X				
				Madurez aromática del hollejo								X					
				Madurez de los taninos								X					
				Conclusión y observaciones: Deseccación de algunas hojas basales por estrés hídrico. Pulpa poco dulce y poco ácida. Hollejo duro y herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 328 g/racimo.													
				MADUREZ DE LA PULPA: ANOMALA y 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

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	18-VS	Solana de los Barros - Cortegana	Tempranillo	8-8-16	162,3	12,03	7,2	3,67	3,96	2630	57,3	346	8,612		
				17-8-16	176,0	13,07	5,2	3,88	2,7	2650	47,2	367	9,043		
				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. Presencia de mosquito verde, sin daños. Pulpa con dulzor medio y acidez elevada. Hollejo aún con mucha pulpa adherida, duro y herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 298 g/racimo.</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
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	
					10-8-16	134,6	9,11	6,8	3,59	3,5	1930	56,6	232	9,381
				18-8-16	154,4	10,65	5,4	3,79	2,2	2380	68,9	357	14,270	
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4			
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez				ANOMALIA: Baja acidez a pesar de tener pocos azúcares.						
				Madurez aromática de la pulpa					X					
				Madurez aromática del hollejo						X				
				Madurez de los taninos					X	← →	X			
				<p>Conclusión y observaciones: Deseccación de muchas hojas basales por estrés hídrico. Notable ataque de melazo, uvas afectadas. Pulpa poco dulce y poco ácida. Hollejo con buena fragilidad y neutro. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 193 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: ANOMALA y poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>										

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
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	Almendrales - 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	
					17-8-16	97,0	11,1	9,3	3,17	2,3	1550	44,1	218	9,270
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4			
	15-ER	Mérida (M.I.) - Pozanco	Graciano	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. Coloración heterogénea de las bayas. Pulpa ácida y poco dulce. Hollejos duros y herbáceos. Pepitas desde verdes hasta marrones con estrías verdes. Peso = 275 g/racimo.										
				MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.										

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

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		
	T/16-VR	Villafranca - Centro de Formación	Trincadeira	11-8-16	166,3	12,09	6,8	3,69	3,5	2340	47,4	237	8,332		
18-8-16				166,6	12,57	5,7	3,81	3,3	2360	41	264	8,419			
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	← →	X				
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Pulpa afrutada con buena acidez. Hollejo con buena fragilidad y ligeramente afrutado. Pepitas marrones con estrías verdes.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</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

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
					11-8-16	129,8	9,11	11,3	3,63	9,5	2780	84,3	211
				18-8-16	135,1	9,78	9,3	3,72	7,8	2980	76,5	297	8,844
				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					
				Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Coloración heterogénea de las bayas. Pulpa muy ácida, muy poco dulce y herbácea. Hollejo duro y muy herbáceo. Pepitas amarillo verdes.									
				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

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	1/13-VS	Villalba – Garandina	Tempranillo	9-8-16	101,1	11,10	5,6	3,74	1,89	1880	51,6	190	5,622		
				17-8-16	111,4	11,87	4,5	3,92	1,70	2560	62,5	330	7,736		
				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: Muchas hojas secas por estrés hídrico, algunas plantas con un 50% de hojas secas. Pulpa poco dulce y bastante ácida. Hollejo consistente, herbáceo y muy astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas verdes. Peso = 147 g/racimo.</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
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
	22-ER	Badajoz - Romera	Macabeo	8-8-16	74,5	6,00	19,3	3,07	5,82	1600			
	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: Presencia de mosquito verde, comienza a verse daños en los ápices. Hollejo de color verde y muy duro. Pulpa muy ácida y poco dulce. Pepitas verdes o amarillo verdes. Peso = 308 g/racimo.</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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: RIBERA BAJA	23-ER	Badajoz - Cahoso	Tempranillo	8-8-16	146,0	11,60	6,7	3,90	3,84	2990	67,2	421	10,445			
				17-8-16	152,5	12,74	4,8	4,05	2,70	2940	49,9	439	9,840			
				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	← → X				
				<p>Conclusión y observaciones: Desección de hojas basales por estrés hídrico. Pulpa poco dulce y con acidez media. Hollejos bastante consistentes y herbáceos. Pepitas desde amarillo verdes hasta marrones con estrías verdes. Maduración heterogénea. Peso = 287 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura.</p> <p>MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
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			
	24-ER	Badajoz - Cahoso	Merlot	8-8-16	83,9	11,15	7,9	3,36	2,34	1690	69,7	176	6,232			
				17-8-16	89,2	12,96	4,9	3,53	0,80	1640	22,2	170	4,443			
				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 con dulzor medio y acidez elevada. Hollejo aún duro y algo herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 128 g/racimo.</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
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
	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
					10-8-16	111,7	11,26	8,1	3,21	2,30	1670	55,8	165
				18-8-16	125,4	12,09	6,4	3,42	1,30	1930	47,6	219	6,690
				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					
				<p>Conclusión y observaciones: Buena evolución de la coloración de las bayas. Pulpa muy poco dulce y ácida. Hollejos bastante consistentes y herbáceos. Pepitas desde amarillo verdes hasta marrones con estrías verdes. Peso = 190 g/racimo.</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