

## SEGUNDO CONTROL DE MADURACION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN RIBERA DEL GUADIANA.

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha realizado durante la segunda semana de agosto el segundo control de maduración de la vendimia 2019, en las subzonas de Tierra de Barros y Ribera Baja.

El estrés hídrico bastante acusado en algunos viñedos está provocando una difícil evolución de la maduración, que se ve reflejada en el mantenimiento o incluso la bajada de los niveles de algunos de los parámetros analizados. En general, en los viñedos de la variedad Tempranillo se observa una subida moderada de los contenidos de azúcares ( $^{\circ}$ Bé), una disminución de la acidez total y pH muy altos en algunos viñedos, sin embargo, los niveles de ácido málico se mantienen aún en 2 g/l. También se observa un estancamiento de la madurez fenólica.

La variedad Graciano presenta síntomas de acusado estrés hídrico, con algunas bayas arrugadas, una bajada brusca de la acidez total y bajada del IPT, antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color. En el caso de la variedad Garnacha Tintorera, la maduración está prácticamente paralizada.

Las catas de la uva tinta presentan una aceptable evolución, comienzan a aparecer los aromas afrutados en la pulpa y el hollejo cada vez más blando a la masticación y aumentando su astringencia. Las pepitas presentan cierto retraso, encontrándose aún marrones con estrías verdes (algunas ya, marrones sin trazas de verde) y con gusto ligeramente amargo.

La uva blanca en secano presenta una brusca bajada de la acidez total y elevación del pH, niveles de azúcares moderados y bajos niveles de ácido málico. En riego presenta unos buenos niveles de acidez total y de pH, con el ácido málico por encima de 2 g/l.

La cata de la uva blanca en secano da como resultado una pulpa afrutada y hollejo ligeramente herbáceo. La uva blanca en riego presenta una pulpa afrutada y el hollejo ganando fragilidad al masticarlo y cada vez menos herbáceo.

No se han detectado incidencias reseñables de plagas y enfermedades, presentando las uvas una excelente sanidad.

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	5-8-19	155,4	12,52	5,3	3,78	2,5	2060	35	360	7,415		
12-8-19				162,7	13,17	4,5	4,00	2,4	2390	35,3	370	7,569			
<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>															
<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>				
Madurez visual y táctil de la baya										X	↔	X			
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										X					
Madurez aromática del hollejo									X	↔	X				
Madurez de las pepitas									X	↔	X				
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado general. Grandes grietas en el suelo. Buena evolución de la maduración. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y astringencia media. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes y aroma tostado y astringencia media. Peso racimos = 285 g.</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 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	8-8-19	78,7	10,81	7,5	3,15	1,6	1420	19,5	70	2,270
<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>													
<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		
Madurez visual y táctil de la baya													
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
<b>Conclusión y observaciones:</b>													
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	6-8-19	181,2	11,04	5,4	3,44	1,7	1250					
				13-8-19	178,2	11,92	3,9	3,72	1,1	1570					
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>											
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
				Madurez visual y táctil de la baya										X ← →	X
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									X ← →	X	
				Madurez aromática del hollejo									X		
				Madurez de las pepitas									X		
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado. Buena evolución de la maduración. Pulpa ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes y con gusto ligeramente amargo. Peso de racimos = 283 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>											

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

Subzona: 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													
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	12-ER	Villafranca – Las Boletas	Tempranillo	8-8-19	130,6	11,04	4,7	3,98	2,6	2840	41,6	290	6,498
	<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
	<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
	Madurez visual y táctil de la baya												
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
	Madurez aromática del hollejo												
	Madurez de las pepitas												
	<b>Conclusión y observaciones:</b>												
	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	
				6-8-19	171,3	13,57	4,5	3,78	2,0	2790	45,7	431	9,772	
				13-8-19	172,9	13,78	4,2	3,99	1,9	2990	44,8	479	11,128	
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>										
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
		16-VS	Aceuchal - Canita	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya						X	↔	X	
					Madurez tecnológica y aromática de la pulpa						X			
					Madurez aromática del hollejo					X	↔	X		
					Madurez de las pepitas					X	↔	X		
					<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Daños de mosquito verde. Aceptable evolución de la maduración. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma afrutado poco intenso. Hollejo desde bastante consistentes hasta con buena fragilidad con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 265 g.</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 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	8-8-19	155,8	11,92	4,4	3,99	2,6	3140	36,3	311	6,199
<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>													
<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		
Madurez visual y táctil de la baya													
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
<b>Conclusión y observaciones:</b>													
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	
	2/13-VS	Villalba de los Barros - Arcón	Tempranillo	6-8-19	151,9	13,07	4,5	3,92	2,0	3090	66,7	382	8,470	
13-8-19				159,9	13,22	4,2	4,08	2,0	3170	47,1	396	8,723		
<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>														
<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
Madurez visual y táctil de la baya										X ← →	X			
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									X ← →	X				
Madurez aromática del hollejo									X					
Madurez de las pepitas										X				
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación con síntomas de acusado estrés hídrico. Daños de mosquito verde. Poca evolución de la maduración debido al estrés hídrico, uva con poca gustosidad. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde y crujientes. Peso de racimos = 268 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>														

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

Subzona: 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		
	19-ER	Alange - Palacio Quemado	Garnacha Tintorera	7-8-19	158,1	10,32	5,7	3,72	2,8	2340	50	542	18,304		
13-8-19				162,2	10,49	5,3	3,86	2,5	2420	50	586	19,037			
<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>															
<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>				
Madurez visual y táctil de la baya										X ← →	X				
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									X ← →	X					
Madurez aromática del hollejo									X ← →	X					
Madurez de las pepitas									X						
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación con síntomas de estrés hídrico. Maduración prácticamente parada, uva sin gustosidad y diluida. Pulpa poco ácida, dulce, parte de la pulpa pegada al hollejo y con aroma neutro. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y con poca astringencia. Pepitas marrones con estrías verdes con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 198 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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	7-8-19	75,5	10,04	12,2	3,22	6,5	2030	71,6	117	4,365
	<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
	<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
	Madurez visual y táctil de la baya												
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
	Madurez aromática del hollejo												
	Madurez de las pepitas												
	<b>Conclusión y observaciones:</b>												
	MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
	25-ER	Almendralejo - Dehesa de Arriba	Parellada	8-8-19	148,3	9,5	6,8	3,36	2,3	1770				
	<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>													
	<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		
	Madurez visual y táctil de la baya													
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
	Madurez aromática del hollejo													
	Madurez de las pepitas													
	<b>Conclusión y observaciones:</b>													
	MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:													

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	15-ER	Mérida (M.I.) - Pozanco	Graciano	5-8-19	140,1	12,57	8,1	3,32	2,8	1860	62	405	13,815		
12-8-19				125,5	13,22	6,9	3,34	2,2	1450	39,2	318	10,387			
<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>															
<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>				
Madurez visual y táctil de la baya										X ← →	X				
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										X					
Madurez aromática del hollejo									X ← →	X					
Madurez de las pepitas									X						
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado. Comienza a verse algunas bayas arrugadas. Notable pérdida de peso de las bayas. ¡ESTAR ATENTOS! Pulpa poco ácida y dulce con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad y con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro y con poca astringencia. Pepitas marrones con estrias verdes y con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 230 g.</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 secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	40/13-VS	Ribera del Fresno - Manchita	Tempranillo	7-8-19	167,4	13,22	5,3	3,92	2,2	2770	49,1	460	11,251			
				13-8-19	169,6	13,38	4,4	4,16	2,0	3000	47,7	463	10,449			
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez visual y táctil de la baya										X	↔	X
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										X		
				Madurez aromática del hollejo									X	↔	X	
				Madurez de las pepitas									X	↔	X	
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Maduración prácticamente detenida debido al estrés hídrico. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y desde poca astringencia hasta astringencia media. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes y con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 358 g.</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 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-ER	Almendrалеjo - Las Carboneras	Tempranillo	6-8-19	184,9	13,01	5,3	3,80	3,3	2320	43,3	394	8,182		
				12-8-19	183,4	13,38	5,0	3,91	3,0	1900	36,4	368	7,973		
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>											
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>							<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez visual y táctil de la baya								X ← →	X ← →	X	
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								X ← →	X		
				Madurez aromática del hollejo								X ← →	X		
				Madurez de las pepitas								X			
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado. Buena evolución, uva con gustosidad. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y desde poca astringencia hasta astringencia media. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 358 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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			
	63/18-ES	Ribera del Fresno - Bujalto	Monastrell													
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
				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	
	107/18-VS	Almendralejo - El Frontón	Mazuelo	7-8-19	107,8	11,98	8,7	3,17	2,0	1470	29,4	255	8,989	
	<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>													
	<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		
	Madurez visual y táctil de la baya													
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
	Madurez aromática del hollejo													
	Madurez de las pepitas													
	<b>Conclusión y observaciones:</b>													
	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 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	
					5-8-19	96,9	8,54	9,6	3,23	4,2	1890			
					12-8-19	100,2	9,94	6,9	3,32	2,6	1470			
					<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>									
					<b>NIVEL DE MADUREZ</b>				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		
					Madurez visual y táctil de la baya					X	↔	X		
					Madurez tecnológica y aromática de la pulpa					X	↔	X		
					Madurez aromática del hollejo					X	↔	X		
					Madurez de las pepitas					X				
					<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado. Buena evolución de la maduración. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad y con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 253 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>									

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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	
					5-8-19	128,4	11,20	5,6	3,74	3,2	2450	43,3	354	7,311
					12-8-19	116,6	12,03	4,5	3,97	3,1	2240	38,1	422	9,171
					<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>									
					<b>NIVEL DE MADUREZ</b>				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		
					Madurez visual y táctil de la baya					X	↔	X	↔	X
					Madurez tecnológica y aromática de la pulpa					X	↔	X		
					Madurez aromática del hollejo					X	↔	X		
					Madurez de las pepitas						X			
					<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado general. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro y con astringencia media. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 220 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Dese poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>									

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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												
	<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>														
	<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
	Madurez visual y táctil de la baya														
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
<b>Conclusión y observaciones:</b>															
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	
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>										
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
				Madurez visual y táctil de la baya										
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										
				Madurez aromática del hollejo										
				Madurez de las pepitas										
				<b>Conclusión y observaciones:</b>										
				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												
	<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>														
	<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
	Madurez visual y táctil de la baya														
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
<b>Conclusión y observaciones:</b>															
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		
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>											
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>				
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				<b>Conclusión y observaciones:</b>											
				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	
	86/16-VS	Usagre - Vereda de Jaén	Garnacha Tinta											
<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>														
<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
Madurez visual y táctil de la baya														
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
Madurez aromática del hollejo														
Madurez de las pepitas														
<b>Conclusión y observaciones:</b>														
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										
<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>													
<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		
Madurez visual y táctil de la baya													
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
<b>Conclusión y observaciones:</b>													
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													
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
				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		
	109/19-ER	Cañamero - Coronito	Garnacha Tinta												
	<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>														
	<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
	Madurez visual y táctil de la baya														
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
	Madurez aromática del hollejo														
	Madurez de las pepitas														
	<b>Conclusión y observaciones:</b>														
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