

### **TERCER CONTROL DE MADURACION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN RIBERA DEL GUADIANA.**

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha realizado durante la cuarta semana de agosto el tercer 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 22 y el 25 de agosto siguen una adecuada evolución con respecto a la semana pasada, con una buena acumulación de color en las uvas tintas. La acumulación de azúcares en la pulpa está teniendo una normal evolución en la mayoría de los viñedos muestreados, así como la acidez total y el ácido málico que siguen descendiendo pausadamente en algunos viñedos. Se observa, sin embargo, también en muchas uvas valores muy elevados de pH, así como valores también muy elevados de potasio. La madurez fenólica también está evolucionando muy bien, con aumentos considerables 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 favorable evolución de la madurez, tanto de las pulpas, que presentan más dulzor y menos acidez en algunos casos, como de los hollejos que están algo menos duros, pero aún con sabores herbáceos, aunque con buena evolución. Las pepitas presentan colores marrones con estrías verdes y en algún caso marrones sin trazas verdes. Las variedades de uva blanca muestreadas presentan poca madurez como se puede observar en los resultados de los análisis y de las catas de uvas.

En general los viñedos presentan buen estado de la vegetación. Es patente la 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 y que están próximos al final del ciclo vegetativo. También hay rodales defoliados por los daños causados por la araña amarilla y comienzan a verse graves daños ocasionados por el mosquito verde. En algún viñedo hay daños de melazo, con rodales que presentan fuertes infestaciones y uvas muy afectadas. 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.

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
Subzona: TIERRA DE BARROS	4-ES	Almendralejo – El Teso	Tempranillo	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	
				23-8-16	161,6	12,47	5,1	3,91	2,3	2760	39,0	324	6,752	
				<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 “tecnológica azúcares/acidez								X		
				Madurez aromática de la pulpa								X	←→	X
				Madurez aromática del hollejo								X	←→	X
				Madurez de los taninos								X	←→	X
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Deseccación de hojas por estrés hídrico. Pulpa de dulzor medio y poco ácida. Hollejo bastante consistente, aún un poco herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas verdes. Peso = 310 g/racimo.</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

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	9-ER	Villafranca - Varales	Cabernet Sauvignon	25-8-16	84,2	12,03	6,3	3,41	0,7	1510	37,5	97	2,602			
<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 "tecnológica azúcares/acidez							X									
Madurez aromática de la pulpa							X									
Madurez aromática del hollejo							X									
Madurez de los taninos							X									
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado. Pulpa poco dulce y muy ácida. Hollejos duros y herbáceos. Pepitas desde amarillo – verdes hasta marrones con estrías verdes. Peso = 137 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

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						
				23-8-16	130,0	11,87	4,4	3,63	0,5	1860						
				<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 "tecnológica azúcares/acidez									X			
				Madurez aromática de la pulpa									X	↔	X	
				Madurez aromática del hollejo								X	↔	X		
				Madurez de los taninos								X	↔	X		
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado general. Deseccación de algunas hojas basales. Coloración heterogénea de las bayas, desde verde hasta amarillo ámbar. Pulpa con sensación dulce media. Hollejo duro y herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 550 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
	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 "tecnológica azúcares/acidez													
Madurez aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de los taninos													
<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	
					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
					25-8-16	142,5	10,99	5,0	3,99	1,7	2670	38,8	265	8,396
					<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 "tecnológica azúcares/acidez					X				
					Madurez aromática de la pulpa					X				
					Madurez aromática del hollejo					X				
					Madurez de los taninos				X	← →	X			
					<b>Conclusión y observaciones:</b> Desección de algunas hojas por estrés hídrico. Pulpa poco dulce y sin sabores afrutados. Hollejos consistentes y herbáceos. Pepitas desde amarillas a marrones con estrías verdes. Peso = 487 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			
	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			
				23-8-16	189,9	13,68	4,5	3,93	1,9	2740	46,9	379	8,535			
				<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 "tecnológica azúcares/acidez										X		
				Madurez aromática de la pulpa										X		
				Madurez aromática del hollejo									X ← →	X		
				Madurez de los taninos									X ← →	X		
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Desección de hojas basales por estrés hídrico. Pulpa afrutada. Hollejos consistentes y sin apenas sabores herbáceos. Pepitas desde marrones con estrías verdes a marrones sin trazas verdes. Peso = 450 g/racimo.</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	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	
			24-8-16	160,5	13,38	4,8	3,97	1,5	3010	53,8	373	8,255	
<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 "tecnológica azúcares/acidez									X ← →	X			
Madurez aromática de la pulpa										X			
Madurez aromática del hollejo									X				
Madurez de los taninos								X	← →	X			
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Desección de hojas basales por estrés hídrico. Pulpa con dulzor medio y afrutada. Hollejo consistente y aún herbáceo. Pepitas amarillas y marrones con estrías verdes. Peso = 417 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			
	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			
				22-8-16	167,5	14,03	5,3	3,96	2,5	2860	52,8	467	11,191			
				<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 "tecnológica azúcares/acidez									X ← → X			
				Madurez aromática de la pulpa										X		
				Madurez aromática del hollejo									X			
				Madurez de los taninos								X	← → X			
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado. Pulpa dulce y frutosa. Hollejos consistentes y muy herbáceos. Pepitas desde amarillas hasta marrones con estrías verdes. Peso = 438 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: 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			
	19-ER	Alange - Palacio Quemado	Garnacha Tintorera	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			
				24-8-16	160,8	11,81	5,0	4,01	1,4	2410	63,9	449	20,745			
				<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 "tecnológica azúcares/acidez									<b>X</b>			
				Madurez aromática de la pulpa									<b>X</b>			
				Madurez aromática del hollejo										<b>X</b>		
				Madurez de los taninos										<b>X</b>		
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Desección de muchas hojas basales por estrés hídrico. Muchísimo melazo y daños en uvas. Pulpa poco dulce y poco afrutada. Hollejo con buena fragilidad y sin sabores herbáceos. Pepitas marrones sin trazas verdes. Peso = 332 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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										
<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 "tecnológica azúcares/acidez													
Madurez aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de los taninos													
<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
					23-8-16	191,4	9,88	5,7	3,58	2,1	1990		
				<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 "tecnológica azúcares/acidez				X					
				Madurez aromática de la pulpa				X					
				Madurez aromática del hollejo				X					
				Madurez de los taninos				X					
				<b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en bastante buen estado. Pulpa muy dura y poco dulce. Hollejo muy duro y herbáceo. Pepitas amarillas. Peso = 603 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

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	15-ER	Mérida (M.I.) - Pozanco	Graciano	17-8-16	97,0	11,1	9,3	3,17	2,3	1550	44,1	218	9,270		
				22-8-16	98,7	11,87	8,0	3,21	1,8	1550	50,8	376	11,699		
				<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 "tecnológica azúcares/acidez							X				
				Madurez aromática de la pulpa								X			
				Madurez aromática del hollejo								X	← →	X	
				Madurez de los taninos								X	← →	X	
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado. Pulpa poco dulce y muy ácida. Hollejos con buena fragilidad y poco o nada herbáceos. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 303 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta 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				
	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				
				25-8-16	158,1	13,78	4,8	4,03	1,9	2310	34,3	294	6,741				
				<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 "tecnológica azúcares/acidez											X		
				Madurez aromática de la pulpa										X ← →	X		
				Madurez aromática del hollejo											X		
				Madurez de los taninos										X ← →	X		
				<b>Conclusión y observaciones:</b> Algunas bayas arrugadas. Pulpa muy afrutada con un buen equilibrio dulzor – acidez. Hollejo de muy fácil trituración sin sabores herbáceos. Pepitas desde marrones sin trazas verdes hasta pardo oscuro.													
				MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura.													
				MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta 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			
	TN/16-VR	Villafranca - Centro de Formación	Touriga Nacional	11-8-16	129,8	9,11	11,3	3,63	9,5	2780	84,3	211	7,387			
				18-8-16	135,1	9,78	9,3	3,72	7,8	2980	76,5	297	8,844			
				25-8-16	146,5	11,04	7,2	4,01	4,1	3110	63,3	387	8,024			
				<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 "tecnológica azúcares/acidez									X ← → X			
				Madurez aromática de la pulpa									X			
				Madurez aromática del hollejo									X			
				Madurez de los taninos									X			
				<b>Conclusión y observaciones:</b> Pulpa con dulzor medio y buena acidez. Hollejos consistentes y aún herbáceos. Pepitas marrones con estrías verdes.												
				MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.												
				MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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
				9-8-16	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
				23-8-16	108,0	12,47	4,5	3,90	1,50	2550	58,2	414	9,122
				<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 "tecnológica azúcares/acidez				X					
				Madurez aromática de la pulpa				X					
				Madurez aromática del hollejo					X				
				Madurez de los taninos					X	←→	X		
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Muchas hojas basales secas. Pulpa muy ácida y poco dulce. Hollejo consistente, aún herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes. Peso = 353 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Muy 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



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	22-ER	Badajoz - Romera	Macabeo	8-8-16	74,5	6,00	19,3	3,07	5,82	1600						
				22-8-16	85,4	10,54	5,9	3,83	1,80	1820						
				<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 "tecnológica azúcares/acidez							X					
				Madurez aromática de la pulpa								X				
				Madurez aromática del hollejo							X					
				Madurez de los taninos							X					
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado general. Desecación de algunas hojas por estrés hídrico y algunas bayas arrugándose. Pulpa muy poco dulce y ácida. Hollejo muy duro, herbáceo y ácido. Pepitas amarillas y marrones con estrías verdes. Peso = 372 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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	
				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	
				22-8-16	166,9	13,17	4,8	3,98	2,80	3000	53,8	533	11,804	
				<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 "tecnológica azúcares/acidez					X					
				Madurez aromática de la pulpa					X					
				Madurez aromática del hollejo					X					
				Madurez de los taninos					X					
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Dsecación de muchas hojas por estrés hídrico. Bayas poco turgentes. Pulpa poco dulce y sin afrutado. Hollejos bastante consistentes y herbáceos. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 375 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	
				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	
				22-8-16	76,6	14,15	4,5	3,66	0,80	1870	47,2	272	6,795	
				<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 "tecnológica azúcares/acidez						X				
				Madurez aromática de la pulpa					X ←	→ X				
				Madurez aromática del hollejo					X					
				Madurez de los taninos					X					
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado general. Algunas hojas secas por estrés hídrico. Pulpa dulce, con buena acidez, poco frutosa. Hollejos consistentes y herbáceos. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso = 163 g/racimo.</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: 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 "tecnológica azúcares/acidez											
				Madurez aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de los taninos											
				<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 "tecnológica azúcares/acidez											
				Madurez aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de los taninos											
				<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 "tecnológica azúcares/acidez											
				Madurez aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de los taninos															
<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		
	21-ES	Usagre - El Coto	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 "tecnológica azúcares/acidez											
				Madurez aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de los taninos															
<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 "tecnológica azúcares/acidez													
Madurez aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de los taninos													
<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 "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				<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

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 ALTA	8-VS	Oliva de Mérida - Alunados	Syrah	10-8-16	111,7	11,26	8,1	3,21	2,30	1670	55,8	165	6,006		
				18-8-16	125,4	12,09	6,4	3,42	1,30	1930	47,6	219	6,690		
				24-8-16	125,4	13,22	5,3	3,61	0,6	1720	53,3	324	10,603		
				<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 "tecnológica azúcares/acidez								X ←→	X ←→	X	
				Madurez aromática de la pulpa								X ←→	X ←→	X	
				Madurez aromática del hollejo								X ←→	X ←→	X	
				Madurez de los taninos							X ←→	X			
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Pulpa desde poco dulce y ácida hasta sensación dulce fuerte con notas de confitura. Hollejos desde bastante consistentes y con ligeras notas herbáceas hasta de fácil trituración sin notas herbáceas. Pepitas desde amarillas hasta marrones con estrías verdes. Mucha heterogeneidad en la coloración de las bayas y en la maduración. Peso = 290 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta maduro.</p>															

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