

**TERCER 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 tercer control de maduración de la vendimia 2015, en las subzonas Tierra de Barros, Ribera Baja y Montánchez. Las muestras recogidas por los técnicos entre el 17 y el 20 de agosto presentan un pausado aumento de los contenidos de azúcares en las uvas, en algunos viñedos no hay aumento de la concentración de azúcares en la pulpa. Se percibe de forma general una mejora de la madurez fenólica, con aumentos de la cantidad de antocianos fácilmente extraíbles y de la intensidad colorante. Las temperaturas frescas de la semana pasada y de la primera mitad de esta semana, han contribuido a una favorable evolución de la madurez fenólica de la uva tinta, como se pone de manifiesto en los valores analíticos y de catas de las uvas. Algunos viñedos de la variedad Tempranillo presentan valores de vendimia. Se ha comenzado el muestreo de viñedos de la variedad Cabernet Sauvignon y Petit Verdot, con resultados dispares.

Los viñedos muestreados de la variedad Macabeo han experimentado una favorable evolución de la maduración, presentando racimos de coloración amarilla y una buena evolución de los aromas y de la gustosidad de la uva.

En muchos viñedos de uva tinta, sobre todo de la variedad Tempranillo, se aprecian acusados daños de mosquito verde en las hojas. También cabe destacar la desecación de hojas basales debido al estrés hídrico, más acusado aún en aquellos viñedos que presentan elevadas producciones. En algunos viñedos de variedades blancas autóctonas, Pardina, Cayetana Blanca, Montúa y Eva destacan rodales afectados de araña amarilla con fuertes pérdidas de hojas. Todos estos viñedos defoliados por las causas antes descritas, pueden ver comprometida la adecuada maduración de sus uvas.

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.

**Boletín nº3      Muestreos del 17-8-15 al 20-8-15**

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.

Boletín nº3 Muestreos del 17-8-15 al 20-8-15

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	6-8-15	156,30	11,54	6,10	3,77	2,17	2530	33,3	236	5,206		
				12-8-15	161,10	12,47	4,50	3,83	1,77	2600	28,5	282	5,807		
				18-8-15	169,30	12,47	4,10	3,89	1,69	2420	19,5	232	5,416		
				<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>	↔	<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 hojas basales por estrés hídrico. Pulpa con poca intensidad frutal. Hollejo con final herbáceo. Pepitas marrones sin estrías verdes. Peso = 317 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego  
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	20-8-15	105,9	12,57	5,3	3,41	1,05	1930	42,4	152	4,171
<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 "tecnológica azúcares/acidez									X ← →	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 afectada de mosquito verde, racimos de coloración heterogénea con bayas aún verdes y rosáceas. Pulpa con aromas afrutados pero no dominantes. Hollejo duro con notas neutras y sin herbáceos, poco astringentes. Peso = 83 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

Boletín nº3 Muestreos del 17-8-15 al 20-8-15

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 - Picadas	Macabeo	4-8-15	116,21	9,04	9,00	3,21	1,74	1740					
11-8-15				124,2	10,99	5,6	3,35	0,67	1450						
18-8-15				134,9	10,99	4,7	3,44	0,36	1600						
<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 ← →	X					
Madurez de los taninos									X						
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado, presencia de mosquito verde. Buena evolución de la maduración. Pulpa afrutada, pepitas marrones. Peso = 482 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

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	4-8-15	285,4	9,66	5,05	3,46	2,36	1710			
<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 afectada de araña amarilla. Presencia de mosquito verde, comienzan a verse daños en las hojas de los ápices. Coloración heterogénea de los racimos. Peso = 575 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

Boletín nº3 Muestreos del 17-8-15 al 20-8-15

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	
					5-8-15	166,20	10,38	6,40	3,71	2,21	1810	23,4	122,6	2,453
				12-8-15	157,30	11,31	4,50	3,85	1,87	2580	28,2	194	3,991	
				20-8-15	168,3	11,65	4,0	3,89	1,76	2700	25,8	203	4,104	
				<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>					
				<b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación con gran cantidad de hojas secas. Racimos compactos regulares y homogéneos. Pulpa con dulzor medio, poca acidez y muy poca frutuosidad. Peso = 228 g/racimo.										
				MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura.										
				MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.										

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

Boletín nº3 Muestreos del 17-8-15 al 20-8-15

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	12-ER (N)	Villafranca - Las Boletas	Tempranillo	5-8-15	129,72	9,78	6,50	3,61	2,50	1620	29,6	126,6	2,815	
				12-8-15	136,6	10,81	4,9	3,74	2,00	2440	25,8	176	3,635	
				20-8-15	145,8	11,60	4,2	3,82	1,92	2370	19,2	208	3,787	
				<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> ↔	<b>X</b>	
				Madurez aromática de la pulpa								<b>X</b> ↔	<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 hojas basales por estrés hídrico. Pulpa con más acidez y más frutuosidad que la cara Sur. La uva está madurando de forma más correcta en esta cara. Peso = 228 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



Boletín nº3 Muestréos del 17-8-15 al 20-8-15

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	4-8-15	184,30	13,12	5,70	3,82	2,13	2730	35,6	237,8	6,091	
				11-8-15	188,30	14,03	4,40	3,93	1,82	2720	38,3	280	6,942	
				18-8-15	197,40	14,19	3,80	3,99	1,70	2910	29,3	266	6,993	
	<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> Deseccación de hojas basales en algunas plantas por estrés hídrico. Muy buena maduración. Hollejo con muy buena tanicidad, pulpa muy frutosa. PARA VENDIMIAR. Peso = 423 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde 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

Boletín nº3 Muestreos del 17-8-15 al 20-8-15

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	5-8-15	149,65	12,30	6,25	3,69	1,98	1980	46,7	240	7,030		
12-8-15				146,80	12,62	4,4	3,84	1,62	2712	43,3	244	6,277			
20-8-15				146,40	12,68	4,2	3,84	1,42	2860	42,5	319	7,649			
<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>	← →	<b>X</b>				
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Deseccación de hojas basales por estrés hídrico. Ataque de mosquito verde. Algunos hollejos amargos, con un final bastante astringente. Peso = 320 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

Boletín nº3 Muestréos del 17-8-15 al 20-8-15

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	3-8-15	171,57	14,83	5,60	3,90	2,46	3100	48,5	389	9,782
				10-8-15	200,50	14,77	4,40	3,93	2,11	2880	38,2	324	7,850
				17-8-15	178,50	15,57	4,30	4,02	1,91	2970	40,9	383	9,434
	<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>	← →	<b>X</b>
	Madurez de los taninos										<b>X</b>	← →	<b>X</b>
	<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en muy buen estado. Excelente evolución de la maduración. Pulpa afrutada, hollejo sin sabores herbáceos, frágil a la masticación y con buena tanicidad. Pepitas marrones. PARA VENDIMIAR EN 4-5 DIAS. Peso = 352 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Madura.</p> <p>MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar 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

Boletín nº3 Muestras del 17-8-15 al 20-8-15

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	6-8-15	220,10	11,76	6,50	3,83	2,93	2570	55,1	313	8,900		
13-8-15				222,80	12,42	4,8	3,91	2,50	2600	54,3	400	18,198			
19-8-15				Vendimiado											
<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><u>Conclusión y observaciones:</u></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

Boletín nº3 Muestreos del 17-8-15 al 20-8-15

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	13-8-15	101,40	11,10	8,2	3,39	> 3	1930	55,3	152	5,889		
19-8-15				99,80	11,70	6,9	3,41	> 3	1950	45,3	170	5,937			
<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>															
<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								1	2	3	4				
Madurez "tecnológica azúcares/acidez								X	↔	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> Gran ataque de araña amarilla. Coloración y maduración muy heterogénea (bayas desde verdes y rosáceas hasta negras). Peso = 90 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco maduro.</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

Boletín nº3 Muestreos del 17-8-15 al 20-8-15

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	11-8-15	184,2	9,88	5,2	3,37	1,55	1360					
18-8-15				210,3	10,04	4,7	3,41	1,17	1550						
<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>															
<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								1	2	3	4				
Madurez "tecnológica azúcares/acidez								X	← → X						
Madurez aromática de la pulpa									X						
Madurez aromática del hollejo								X							
Madurez de los taninos								X							
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en muy buen estado. Coloración y maduración heterogénea, bayas verdes y amarillas. Pulpa sin fruta. Peso = 698 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura.</p> <p>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

Boletín nº3 Muestreos del 17-8-15 al 20-8-15

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	93/14-ER	Mérida (M.I.) - Pozanco	Graciano	10-8-15	125,2	11,92	7,20	3,16	1,86	1410	42,0	219	7,849	
				17-8-15	147,1	13,07	5,90	3,39	1,54	1600	29,4	283	9,988	
				<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> ← →	<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> ← →	<b>X</b>	
<b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación con rodales afectados de araña amarilla. Muy buena evolución de la maduración. Pulpa frutosa con buena acidez. Hollejo sin sabores herbáceos. Peso = 290 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

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	3-8-15	107,88	9,66	8,1	3,40	2,86	1680						
				10-8-15	115,0	11,31	4,9	3,62	1,60	1750						
				17-8-15	121,7	11,76	3,9	3,79	0,98	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 ← → 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 basales debido al estrés hídrico. Buena evolución de la coloración y de la maduración. Maduración heterogénea, racimos de color verde y otros amarillo - ámbar. Peso = 270 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



Boletín nº3 Muestras del 17-8-15 al 20-8-15

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			
	23-ER	Badajoz - Cahoso	Tempranillo	3-8-15	170,26	12,47	5,2	4,01	2,95	2820	43,8	326	7,217			
				10-8-15	169,7	13,27	4,5	4,07	2,20	2790	33,2	271	5,798			
				17-8-15	Vendimiado											
				<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><u>Conclusión y observaciones:</u></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

Boletín nº3 Muestreos del 17-8-15 al 20-8-15

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
					17-8-15	89,9	14,08	4,7	3,74	1,69	2200	<b>Sin determinar</b>	
				<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>	↔	<b>X</b>			
				Madurez aromática de la pulpa				<b>X</b>	↔	<b>X</b>			
				Madurez aromática del hollejo						<b>X</b>			
				Madurez de los taninos						<b>X</b>			
				<b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado. Pulpa con buena acidez, hollejo aún algo duro con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes.									
				MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura.									
				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: 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-VS	Puebla Sancho Pérez - Las Mancas	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 "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: MATANEGRA	6-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	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: 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><u>Conclusión y observaciones:</u></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><u>Conclusión y observaciones:</u></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><u>Conclusión y observaciones:</u></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><u>Conclusión y observaciones:</u></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



Boletín nº3 Muestreos del 17-8-15 al 20-8-15

Subzona: MONTANCHEZ	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
	1-ER	Alcuéscar - Valdemantilla	Cabernet Sauvignon	19-8-15	82,20	13,94	3,8	3,70	0,72	2010	63,3	279	Sin determinar
<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> Deseccación de hojas basales por estrés hídrico. Daños considerables de mosquito verde. Pulpa frutosa con buena acidez. Hollejo sin sabores herbáceos y un poco de tanicidad. Pepitas marrones sin trazas verdes. Peso = 68 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>													

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

Boletín nº3 Muestreos del 17-8-15 al 20-8-15

Subzona: MONTANCHEZ	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-ER	Montánchez - Valdemantilla	Petit Verdot	19-8-15	71,09	9,61	5,4	3,38	1,61	1620	31,7	104	Sin determinar	
<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	↔	X		
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Gran ataque de mosquito verde. Coloración de las bayas muy heterogénea (bayas desde verde y rosáceas hasta negras). Muy poco desarrollo vegetativo. Peso = 54 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar.</p> <p>MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy 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: MONTANCHEZ	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	3-ER	Montánchez - Valdemantilla	Cabernet Sauvignon	19-8-15	66,70	12,96	4,3	3,58	0,75	1920	Sin determinar		
<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 ← → X				
Madurez aromática del hollejo									X ← → X				
Madurez de los taninos									X ← → X				
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación afectada de mosquito verde. En la parte del valle pulpa más ácida y hollejo con final herbáceo. Peso = 65 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

Boletín nº3 Muestras del 17-8-15 al 20-8-15

Subzona: RIBERA ALTA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	8-VS	Oliva de Mérida - Alunados	Syrah	6-8-15	124,30	12,09	6,40	3,50	1,65	1830	55,2	249	7,906			
				13-8-15	131,40	14,29	4,4	3,53	0,98	1730	40,7	207	6,845			
				19-8-15	Vendimiado											
				<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><u>Conclusión y observaciones:</u></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