

CUARTO 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 cuarto control de maduración de la vendimia 2020, en las subzonas de Ribera Baja, Tierra de Barros y Cañamero.

Se ha producido un aumento significativo de las temperaturas, pero a finales de la semana de nuevo se han suavizado, registrándose noches muy frescas. Esto favorece una acompasada maduración de la pulpa, los hollejos y las pepitas. Algunos viñedos ya están vendimiados, lo que indica una creciente generalización de la vendimia.

Las uvas de la variedad Tempranillo presentan en general, un aumento de la acumulación de azúcares, baja acidez total y elevados valores del pH. También presentan un aumento de la madurez fenólica (parámetros del color). Todo esto siempre fuertemente condicionado por la severidad del estrés hídrico sufrido por cada viñedo. En la cata las uvas muestran una pulpa con diversos niveles de afrutado, hollejos con buena fragilidad a la masticación y pepitas sin trazas verdes y en algunos casos, incluso con aromas tostados.

La variedad Monastrell presenta una acusada pérdida de peso y un cierto estancamiento en la maduración, con irregular evolución de la madurez fenólica y en la cata presenta hollejos y pepitas aún con poca madurez.

La variedad Mazuelo muestra una notable pérdida de peso, buena acumulación de azúcares y mantiene la acidez total, los niveles de pH y de madurez fenólica. En la cata presenta hollejos y pepitas maduros.

Las uvas de la subzona de Cañamero presentan buena acumulación de azúcares y adecuados niveles de acidez total y de pH. Hay disparidad en los niveles de acumulación de sustancias responsables del color debido a las características intrínsecas de cada variedad. En la cata las pulpas presentan aún poca frutuosidad, hollejos aún duros a la masticación y pepitas poco maduras.

Las uvas blancas de las variedades Cayetana Blanca y Parellada muestran poca acumulación de azúcares y poca acidez total. En la cata se muestran sin frutuosidad y con hollejos aún duros a la masticación.

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2020	142,8	12,68	5,7	3,52	1,0	1970	49,6	137	5,934
10-8-2020	150,0	13,48	4,3	3,73	0,8	1810	43,2	136	4,821			
17-8-2020	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	10-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Coloración heterogénea de las bayas, fácil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro o ligeramente afrutado, y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 180 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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			6-8-2020	159,3	12,25	5,1	3,90	1,7	2220	42,0	343	5,910
12-8-2020	154,3	12,14	3,9	4,04	1,5	3030	43,3	348	6,325			
19-8-2020	158,9	12,19	4,2	3,97	1,5	2980	46,9	399	7,922			
25-8-2020	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						6-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						12-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						19-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel desde coloreado hasta tinto. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, aroma neutro y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma neutro. Peso racimos = 300 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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2020	155,6	9,11	5,7	3,39	0,9	1700			
11-8-2020	154,2	10,87	4,2	3,58	0,6	1320						
18-8-2020	141,6	10,87	4,2	3,56	0,3	1490						
25-8-2020	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						4-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						11-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						18-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas desde color amarillo pajizo hasta amarillo ámbar uniforme, fácil separación del pedicelo. Pulpa poco ácida, dulce y con afrutado poco intenso. Hollejo bastante consistente y con aroma desde neutro hasta ligeramente afrutado. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y con aroma neutro. Peso racimos = 392 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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
			24-8-2020	222,3	10,54	4,5	3,41	0,9	1410							
CATA DE UVAS																
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ									
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro						
Subzona: Tierra de Barros	11-VS	Corte de Peleas - Gitano	Cayetana Blanca	Madurez visual y táctil de la baya	24-8-2020											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Gran heterogeneidad en la maduración. Bayas desde amarillo – verdoso hasta amarillo pajizo y amarillo ámbar, separación del pedicelo desde muy difícil hasta difícil. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo duro y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma neutro. Peso racimos = 612 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy 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

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
					6-8-2020	141,3	10,59	5,0	3,92	2,1	2180	29,0	226
				12-8-2020	131,2	10,99	3,8	4,06	1,9	3160	40,2	313	5,541
				19-8-2020	134,8	10,92	3,8	4,03	1,8	2940	42,2	372	6,989
				26-8-2020	123,6	11,49	3,7	4,18	1,9	3200	44,3	400	7,635
				CATA DE UVAS									
				CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
	12-ER	Villafranca - Las Boletas	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya	6-8-2020								
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
Madurez visual y táctil de la baya				12-8-2020									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
Madurez visual y táctil de la baya													
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
Madurez visual y táctil de la baya				26-8-2020									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Acusado estrés hídrico, bayas blandas, maduración anómala. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa muy poco ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y sin astringencia. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma tostado. Peso racimos = 222 g.													
MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. (ANOMALIA)													
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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2020	145,2	12,30	4,6	3,79	1,5	2790	64,3	288	8,358
11-8-2020	155,1	12,57	3,8	3,92	1,4	2780	51,5	323	6,167			
18-8-2020	149,9	12,85	3,9	3,92	1,2	2750	55,0	555	8,699			
25-8-2020	159,0	13,22	3,8	3,96	1,3	3070	52,2	355	8,056			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	11-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	18-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	25-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Pérdida de hojas basales debido al acusado estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma ligeramente afrutado y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con gusto a almendras. Peso racimos = 282 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún din 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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			6-8-2020	172,6	12,14	5,0	3,94	1,8	2220	44,0	285	5,000
12-8-2020	156,1	12,68	3,6	4,05	1,6	2820	49,5	351	6,558			
19-8-2020	161,1	11,65	4,8	3,71	1,7	2240	67,5	292	6,882			
26-8-2020	154,1	13,17	3,5	4,07	1,4	3190	52,2	407	8,473			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	6-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	12-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	19-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	26-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel de color tinto y fuerte difusión del color en la pulpa. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce y con afrutado intenso. Hollejo con buena fragilidad, con aroma ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma tostado. Peso racimos = 173 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta 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

Boletín nº 4 Muestreos del 24-8-2020 al 27-8-2020

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2020	151,0	12,52	4,5	3,94	1,8	2920	72,4	317	8,346
11-8-2020	153,6	12,57	3,7	4,24	1,6	2900	55,2	349	6,889			
18-8-2020	142,7	12,85	3,5	4,11	1,6	2970	56,6	367	8,449			
25-8-2020	151,3	13,27	3,3	4,13	1,5	2910	58,0	376	8,433			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	11-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	18-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	25-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Pérdida de muchas hojas basales y algunas bayas arrugadas debido al estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa muy poco ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, desde duras hasta crujientes y de fácil rotura, con aroma neutro y final amargo. Peso racimos = 163 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta maduro. 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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			5-8-2020	126,7	10,43	5,4	3,87	1,6	1940	46,0	354	12,210
11-8-2020	120,2	11,10	3,7	3,98	1,5	2300	51,6	387	9,618			
18-8-2020	115,3	11,54	3,5	3,99	1,6	2750	53,7	288	14,932			
25-8-2020	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	5-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	11-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	18-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, muy fácil separación del pedicelo y pincel de color tinto. Pulpa muy poco ácida, muy dulce y con afrutado intenso. Hollejo de trituración muy fácil, con afrutado intenso y sin astringencia. Pepitas de color marrón oscuro, desde crujientes y fácil rotura hasta muy crujientes y frágiles. Peso racimos = 152 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Maduro.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			18-8-2020	69,1	11,10	6,0	3,50	1,8	1810	84,3	382	9,139
25-8-2020	67,9	11,92	5,8	3,48	1,5	1910	71,8	315	8,930			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						18-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Heterogeneidad en la coloración y en la maduración. Bayas desde rojas y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, desde ligeramente herbáceo hasta con aroma neutro y desde astringente hasta poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, duras, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos =130 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

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	25-ER	Almendralejo - Dehesa de Arriba	Parellada	5-8-2020	144,6	8,00	7,7	3,31	1,6	1580							
				12-8-2020	156,5	9,04	4,5	3,49	1,2	1530							
				19-8-2020	171,4	9,78	4,2	3,57	1,0	1840							
				25-8-2020	159,2	10,21	4,3	3,54	0,9	1990							
				CATA DE UVAS													
				CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO		NIVELES DE MADUREZ					
												(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
				Madurez visual y táctil de la baya						5-8-2020							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
				Madurez aromática del hollejo													
				Madurez de las pepitas													
				Madurez visual y táctil de la baya						12-8-2020							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
				Madurez aromática del hollejo													
				Madurez de las pepitas													
				Madurez visual y táctil de la baya						19-8-2020							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
				Madurez aromática del hollejo													
				Madurez de las pepitas													
				Madurez visual y táctil de la baya													
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa																	
Madurez aromática del hollejo																	
Madurez de las pepitas																	
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Gran pérdida de hojas debido al estrés hídrico. Bayas desde color amarillo verdoso hasta amarillo pajizo uniforme, difícil separación del pedicelo. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma neutro. Peso racimos = 240 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>																	

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: Tierra de Barros	15-ER	Mérida (M.I.) - Pozanco	Graciano	3-8-2020	111,9	12,19	7,7	3,11	2,2	1350	42,9	182	8,755			
				10-8-2020	107,02	14,19	6,0	3,44	1,4	1460	55,4	406	13,100			
				17-8-2020	60,0	14,60	6,5	3,53	1,2	2010	60,0	631	20,330			
				24-8-2020	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS												
				CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
											(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
				Madurez visual y táctil de la baya						3-8-2020						
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya						10-8-2020						
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya						17-8-2020						
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa																
Madurez aromática del hollejo																
Madurez de las pepitas																
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Algunas bayas arrugadas. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel de color tinto. Pulpa poco ácida, dulce y desde afrutada hasta notas de confitura de las bayas arrugadas. Hollejo con buena fragilidad, ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y con aroma neutro. Peso racimos = 195 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta 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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			5-8-2020	115,1	10,49	5,0	3,70	1,3	1660	50,0	268	5,500
11-8-2020	104,5	10,59	4,2	3,79	1,1	2110	59,2	290	5,469			
18-8-2020	108,8	11,04	3,5	3,80	1,1	2280	55,9	379	7,962			
25-8-2020	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	5-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	11-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	18-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel desde coloreado hasta tinto. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma afrutado medio. Hollejo con buena fragilidad, con aroma ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrones con trazas de verde, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 257 g.</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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			3-8-2020	156,2	11,26	4,2	3,79	2,1	2330	31,4	180	4,165
10-8-2020	161,0	11,60	4,1	3,93	1,7	2360	38,3	260	5,102			
17-8-2020	162,6	11,92	3,6	3,94	1,5	2170	35,7	343	7,018			
24-8-2020	170,3	12,14	3,3	3,96	1,5	2130	37,0	343	6,399			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	3-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	10-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	17-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	24-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro o ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma neutro. Peso racimos = 297 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. 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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			6-8-2020	96,2	10,59	6,5	3,58	2,8	1740	47,0	162	3,460
12-8-2020	99,4	11,37	4,5	3,78	2,0	1950	73,1	181	4,377			
19-8-2020	103,2	12,52	3,6	3,99	1,6	2860	54,4	395	8,312			
26-8-2020	94,0	12,79	4,6	3,78	1,6	2720	61,0	324	9,057			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	6-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	12-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	19-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	26-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Maduración heterogénea debido al acusado estrés hídrico. Bayas desde color rojo oscuro hasta negro azulado, separación del pedicelo desde difícil hasta fácil y pincel desde poco coloreado hasta coloreado. Pulpa desde poco ácida hasta muy poco ácida, dulce y con aroma desde neutro hasta afrutado poco intenso. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 123 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			5-8-2020	146,3	11,20	8,6	3,20	1,8	1580	32,0	231	7,080
12-8-2020	135,0	11,87	6,3	3,28	1,1	1250	41,4	249	8,215			
17-8-2020	129,4	12,09	6,7	3,32	0,9	1620	43,4	380	12,714			
24-8-2020	113,2	13,27	6,4	3,22	0,8	1450	41,3	383	12,918			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	5-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	12-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	17-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	24-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Muchas bayas arrugadas. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel tinto. Pulpa ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro o ligeramente afrutado y astringente. Pepitas de color marrón oscuro, muy crujientes y frágiles y con aroma tostado y sin astringencia. Peso racimos = 267 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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			3-8-2020	129,7	10,38	5,0	3,44	1,0	1480			
10-8-2020	125,6	12,09	3,9	3,71	0,6	1410						
17-8-2020	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						3-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						10-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de coloración heterogénea desde amarillo - verdoso hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, poco dulce, con aroma neutro y sabor amargo. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y con sabor amargo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 262 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			3-8-2020	189,8	11,60	4,6	3,81	2,4	2320	37,5	188	4,551
10-8-2020	191,2	12,47	4,3	3,97	2,1	2500	50,8	363	7,649			
17-8-2020	193,6	12,79	3,7	4,02	2,0	2530	50,8	459	9,927			
24-8-2020	201,2	13,07	3,2	4,06	1,9	2450	46,8	403	7,837			
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	3-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	10-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	17-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	24-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma afrutado medio. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y astringente. Pepitas de color marrón oscuro, muy crujientes y frágiles y con aroma tostado. Peso racimos = 250 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta 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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE						
Subzona: Matanegra	5-ER	Calzadilla – Los Parrales	Macabeo															
				CATA DE UVAS														
				CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
											(1) Muy poco maduro		(2) Poco maduro		(3) Aún sin madurar		(4) Maduro	
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):														
				MADUREZ DE LA PULPA:														
MADUREZ DEL HOLLEJO:																		

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: Matanegra	6-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Cabernet Sauvignon													
				CATA DE UVAS												
				CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO		NIVELES DE MADUREZ				
												(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):												
				MADUREZ DE LA PULPA:												
MADUREZ DEL HOLLEJO:																

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE						
Subzona: Matanegra	7-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Syrah															
				CATA DE UVAS														
				CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
											(1) Muy poco maduro		(2) Poco maduro		(3) Aún sin madurar		(4) Maduro	
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):														
				MADUREZ DE LA PULPA:														
MADUREZ DEL HOLLEJO:																		

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE						
Subzona: Matanegra	21-ES	Usagre – El Coto	Tempranillo															
				CATA DE UVAS														
				CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
											(1) Muy poco maduro		(2) Poco maduro		(3) Aún sin madurar		(4) Maduro	
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):														
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:														

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: Matanegra	84/19-VS	Usagre - Calzadilla	Garnacha Común													
				CATA DE UVAS												
				CRITERIOS DE MADUREZ					FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ						
										(1) Muy poco maduro		(2) Poco maduro		(3) Aún sin madurar		(4) Maduro
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas																
Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):																
MADUREZ DE LA PULPA:																
MADUREZ DEL HOLLEJO:																

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			27-8-2020	60,6	14,43	5,9	3,51	0,8	1840	48,0	342	8,210
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						27-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Maduración bastante heterogénea. Bayas de color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa muy ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo desde duro hasta bastante consistente, con aroma neutro y desde astringente hasta poco astringente. Pepitas desde verdes o amarillo - verdes hasta marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 152 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura. 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

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			
						27-8-2020	VENDIMIADO								
CATA DE UVAS															
CRITERIOS DE MADUREZ						FECHA DE MUESTREO		NIVELES DE MADUREZ							
								(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
Subzona: Cañamero	14-ER	Alía - Alberquillas	Tempranillo			Madurez visual y táctil de la baya									
						Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
						Madurez aromática del hollejo									
						Madurez de las pepitas									
						Madurez visual y táctil de la baya									
						Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
						Madurez aromática del hollejo									
						Madurez de las pepitas									
						Madurez visual y táctil de la baya									
						Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
						Madurez aromática del hollejo									
						Madurez de las pepitas									
						Madurez visual y táctil de la baya									
						Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
						Madurez aromática del hollejo									
						Madurez de las pepitas									
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):											
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:											

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

Boletín nº 4 Muestreos del 24-8-2020 al 27-8-2020

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			27-8-2020	150,64	13,52	5,5	3,56	0,1	1800	44,0	150	5,750
CATA DE UVAS												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
Subzona: Cañamero	109/19-ER	Cañamero - Coronito	Garnacha Común	Madurez visual y táctil de la baya	27-8-2020							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
			Madurez visual y táctil de la baya									
			Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
			Madurez aromática del hollejo									
			Madurez de las pepitas									
			Madurez visual y táctil de la baya									
			Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
			Madurez aromática del hollejo									
			Madurez de las pepitas									
			Madurez visual y táctil de la baya									
			Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
			Madurez aromática del hollejo									
			Madurez de las pepitas									

Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas desde color rojo y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa ácida, dulce y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 185 g.

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