

#### **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 2019, en las subzonas de Tierra de Barros, Ribera Baja y Cañamero.

Muchos viñedos están ya vendimiados y otros presentan valores de vendimia, según el resultado de los análisis y las catas realizados durante esta semana. A pesar de las lluvias registradas, los viñedos de la variedad Tempranillo en la subzona de Tierra de Barros presentan en general elevados niveles de azúcares (°Bé), muy baja acidez total y valores muy elevados de pH. Los valores de madurez fenólica, a pesar de ser buenos, han dejado de aumentar, se han estancado y en algunos viñedos han iniciado un descenso, por lo que sería ya necesario vendimiar. Las uvas de la variedad Tempranillo en la subzona de Cañamero presentan elevados azúcares (°Bé), baja acidez total y elevado pH; y muy buena madurez fenólica, con valores de IPT, antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color muy altos.

La variedad Monastrell presenta poca evolución de la maduración con respecto a la semana pasada. Ligero aumento de los azúcares, baja acidez total, elevado pH, y estancamiento de los parámetros de madurez fenólica, no hay acumulación de color. La variedad Mazuelo presenta buenos niveles de azúcares (°Bé), elevada acidez total y bajo pH, aumento de la madurez fenólica, con buenos valores de antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color. La variedad Cabernet Sauvignon en la subzona de Cañamero presenta elevado °Bé, aceptable acidez total y pH, así como, buenos valores de IPT y bajos de antocianos fácilmente extraíbles. La variedad Garnacha Tinta en la subzona de Cañamero presenta elevada acumulación de azúcares (°Bé), aceptable acidez total y pH, y un aumento considerable de la madurez fenólica con respecto a la semana anterior.

Las uvas blancas se encuentran en valores de vendimia, tanto Macabeo como Parellada. Las uvas blancas autóctonas de la variedad Cayetana Blanca, presentan buena acumulación de azúcares, aceptable acidez total y elevado pH. La cata de las uvas tintas, en general, presentan una pulpa dulce e incluso en algunos casos con notas de confitura, poco ácidas y con aromas afrutados. Hollejo con buena fragilidad, e incluso de trituración muy fácil en algún caso, con aroma neutro o afrutado y astringencia media. Pepitas marrones sin trazas de verde e incluso marrón oscuro, con aromas tostados y poco astringentes. Las uvas sometidas a severo estrés hídrico presentan anomalías como pérdida de turgencia, pulpa aún pegada a las pepitas y hollejo amargo.

La cata de las uvas blancas presenta una pulpa dulce, poco ácida y con afrutado poco intenso. Hollejo duro, herbáceo y astringente.

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	4-ES	Almendralejo – El Teso	Tempranillo	5-8-19	155,4	12,52	5,3	3,78	2,5	2060	35	360	7,415			
				12-8-19	162,7	13,17	4,5	4,00	2,4	2390	35,3	370	7,569			
				20-8-19	146,7	14,29	4,4	4,05	2,4	3050	47,3	484	9,869			
				26-8-19	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 visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA:												
				MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	9-ER	Villafranca – Varales	Cabernet Sauvignon	8-8-19	78,7	10,81	7,5	3,15	1,6	1420	19,5	70	2,270			
				21-8-19	79,2	12,62	6,6	3,29	0,8	1510	35,2	197	5,321			
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	10-VS	Santa Marta - Mogeas	Macabeo	6-8-19	181,2	11,04	5,4	3,44	1,7	1250						
				13-8-19	178,2	11,92	3,9	3,72	1,1	1570						
				19-8-19	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 visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:																

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE					
	11-VS	Corte de Peleas - Gitano	Cayetana Blanca	19-8-19	225,3	10,92	5,4	3,51	1,5	1540								
				26-8-19	230,2	11,76	5,0	3,63	1,1	1660								
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>														
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
				Madurez visual y táctil de la baya								X	↔	X	↔	X	↔	X
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								X	↔	X	↔	X		
				Madurez aromática del hollejo								X	↔	X				
				Madurez de las pepitas										X				
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Heterogeneidad en la maduración. Algunos racimos secos con síntomas de carencia de Mg. Pulpa poco ácida, dulce, pegada al hollejo y a las pepitas, y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo duro, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, de astringencia débil y aroma tostado. Peso racimos = 405 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  
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	12-ER	Villafranca - Las Boletas	Tempranillo	8-8-19	130,6	11,04	4,7	3,98	2,6	2840	41,6	290	6,498			
				21-8-19	135,7	12,03	3,3	3,99	2,3	2760	30,9	309	6,365			
				27-8-19	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 visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:																

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	16-VS	Aceuchal - Canita	Tempranillo	6-8-19	171,3	13,57	4,5	3,78	2,0	2790	45,7	431	9,772			
				13-8-19	172,9	13,78	4,2	3,99	1,9	2990	44,8	479	11,128			
				20-8-19	159,2	15,04	3,9	3,93	1,9	2890	48,9	465	10,375			
				26-8-19	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 visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA:												
				MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	17-ES	Ribera del Fresno - Bermejón Grande	Tempranillo	8-8-19	155,8	11,92	4,4	3,99	2,6	3140	36,3	311	6,199			
				21-8-19	145,0	13,01	4,1	4,14	2,2	3240	39,7	356	6,593			
				27-8-19	198,8	13,33	3,7	4,18	2,1	3240	38,8	293	5,783			
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez visual y táctil de la baya										X	↔	X
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										X	↔	X
				Madurez aromática del hollejo										X		
				Madurez de las pepitas										X		
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> VENDIMIAR. Pulpa Poco ácida, desde dulce hasta muy dulce y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma ligeramente afrutado y astringencia media. Pepitas marrones sin trazas de verde y aroma tostado. Peso racimos = 248 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  
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro



Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	2/13-VS	Villalba de los Barros - Arcón	Tempranillo	6-8-19	151,9	13,07	4,5	3,92	2,0	3090	66,7	382	8,470			
				13-8-19	159,9	13,22	4,2	4,08	2,0	3170	47,1	396	8,723			
				19-8-19	163,3	13,98	4,4	4,11	2,1	3140	47,3	399	8,848			
				26-8-19	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 visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	19-ER	Alange - Palacio Quemado	Garnacha Tintorera	7-8-19	158,1	10,32	5,7	3,72	2,8	2340	50	542	18,304			
				13-8-19	162,2	10,49	5,3	3,86	2,5	2420	50	586	19,037			
				20-8-19	149,6	11,15	5,3	3,74	2,2	2390	60	654	22,762			
				27-8-19	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 visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA:												
				MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	20-ER	Alange - Palacio Quemado	Syrah	7-8-19	75,5	10,04	12,2	3,22	6,5	2030	71,6	117	4,365			
				20-8-19	87,75	11,92	7,5	3,34	3,9	1860	42,1	171	4,421			
				27-8-19	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 visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:																

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	25-ER	Almendralejo – Dehesa de Arriba	Parellada	8-8-19	148,3	9,5	6,8	3,36	2,3	1770						
				21-8-19	178,8	11,49	4,7	3,61	1,1	1940						
				27-8-19	184,5	11,81	4,2	3,70	1,0	2140						
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez visual y táctil de la baya									X ←→	X		
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								X ←→	X ←→	X		
				Madurez aromática del hollejo									X			
				Madurez de las pepitas										X		
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> VENDIMIAR PARA VINO ESPUMOSO. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde y con aroma tostado. Peso racimos = 248 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	15-ER	Mérida (M.I.) - Pozanco	Graciano	5-8-19	140,1	12,57	8,1	3,32	2,8	1860	62	405	13,815			
				12-8-19	125,5	13,22	6,9	3,34	2,2	1450	39,2	318	10,387			
				19-8-19	114,75	15,35	6,5	3,36	1,4	1590	62,7	563	20,540			
				26-8-19	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 visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	40/13-VS	Ribera del Fresno - Manchita	Tempranillo	7-8-19	167,4	13,22	5,3	3,92	2,2	2770	49,1	460	11,251			
				13-8-19	169,6	13,38	4,4	4,16	2,0	3000	47,7	463	10,449			
				20-8-19	169,9	14,03	4,5	3,91	1,9	2830	44,8	438	9,538			
				27-8-19	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 visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA:												
				MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
	1-ER	Almendralejo - Las Carboneras	Tempranillo	6-8-19	184,9	13,01	5,3	3,80	3,3	2320	43,3	394	8,182	
				12-8-19	183,4	13,38	5,0	3,91	3,0	1900	36,4	368	7,973	
				20-8-19	171,1	14,29	4,4	3,91	2,6	2530	48,2	424	8,480	
				26-8-19	170,5	15,45	4,1	4,16	2,3	2630	44,3	418	8,725	
	<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>													
	<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		
	Madurez visual y táctil de la baya									X ←→	X ←→	X		
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								X	ANOMALIA	X ←→	X		
	Madurez aromática del hollejo									X ←→	X			
	Madurez de las pepitas								X ←→	X ←→	X			
	<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Han dejado de regar, la uva ha perdido turgencia, las bayas están blandas. <b>ANOMALIA:</b> Pulpa pegada a las pepitas y hollejo amargo. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y desde poca astringencia hasta astringencia media. Pepitas desde amarillo, marrones con estrías verdes y marrones sin trazas de verde; y ligeramente amargas. Peso racimos = 190 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: <b>ANOMALIA:</b> Desde muy poco madura hasta aún sin madurar y 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			
	63/18-ES	Ribera del Fresno - Bujalto	Monastrell	21-8-19	111,23	11,92	4,8	3,76	1,9	2030	38,8	229	4,791			
27-8-19				101,4	12,14	4,1	3,85	1,6	2200	39	235	4,964				
<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>																
<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>					
Madurez visual y táctil de la baya									X	↔	X	↔	X			
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									X	↔	X					
Madurez aromática del hollejo									X	↔	X					
Madurez de las pepitas									X							
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Estrés hídrico. Poca evolución de la maduración. Uva con poca gustosidad. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes y ligeramente amargas. Peso racimos = 140 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>																

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



Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
	107/18-VS	Almendralejo – El Frontón	Mazuelo	7-8-19	107,8	11,98	8,7	3,17	2,0	1470	29,4	255	8,989				
				21-8-19	104,8	13,52	6,5	3,31	1,1	1500	33,3	314	10,147				
				27-8-19	103,9	13,94	6,3	3,38	0,8	1760	35,7	381	12,803				
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>													
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		
				Madurez visual y táctil de la baya										X	← →	X	
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									X	← →	X		
				Madurez aromática del hollejo									X	← →	X	← →	X
				Madurez de las pepitas												X	
				<b>Conclusión y observaciones:</b> PARA VENDIMIAR. Pulpa ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo de trituración muy fácil, ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrón oscuro, con gusto tostado y sin astringencia. Peso racimos = 175 g.													
				MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar y 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: RIBERA BAJA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
				5-8-19	96,9	8,54	9,6	3,23	4,2	1890				
				12-8-19	100,2	9,94	6,9	3,32	2,6	1470				
				19-8-19	91,4	11,70	4,3	3,53	1,6	1700				
				26-8-19	101,1	13,12	4,2	3,95	1,1	1980				
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>										
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
				Madurez visual y táctil de la baya					X	↔	X	↔	X	
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa					X	↔	X			
				Madurez aromática del hollejo						X				
				Madurez de las pepitas						X	↔	X		
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Algún rodal con araña amarilla. Uva con buen equilibrio dulzor – acidez. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad y aroma neutro. Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta marrón oscuro, con gusto tostado y poco astringentes. Peso racimos = 163 g.</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: 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 -	Tempranillo	5-8-19	128,4	11,20	5,6	3,74	3,2	2450	43,3	354	7,311			
				12-8-19	116,6	12,03	4,5	3,97	3,1	2240	38,1	422	9,171			
				19-8-19	133,3	12,85	4,4	4,07	2,8	2580	43,1	485	10,626			
				26-8-19	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>										
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
				Madurez visual y táctil de la baya										
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										
				Madurez aromática del hollejo										
				Madurez de las pepitas										
				<b>Conclusión y observaciones:</b>										
				MADUREZ DE LA PULPA:										
				MADUREZ DEL HOLLEJO:										

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

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	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 visual y táctil de la baya														
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
<b>Conclusión y observaciones:</b>															
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

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

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	7-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Syrah													
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>												
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones:</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>										
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
				Madurez visual y táctil de la baya										
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										
				Madurez aromática del hollejo										
				Madurez de las pepitas										
				<b>Conclusión y observaciones:</b>										
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:										

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

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	86/16-VS	Usagre - Vereda de Jaén	Garnacha Tinta												
<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>															
<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>				
Madurez visual y táctil de la baya															
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
<b>Conclusión y observaciones:</b>															
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

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



Subzona: CAÑAMERO	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	13-ER	Cañamero - Alberquillas	Cabernet Sauvignon	28-8-19	81,9	14,15	5,2	3,58	1,4	1590	50,1	290	7,938
<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>													
<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		
Madurez visual y táctil de la baya										X ← →	X		
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									X ← →	X			
Madurez aromática del hollejo									X ← →	X			
Madurez de las pepitas									X ← →	X			
<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Presencia de mosquito verde. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo con buena fragilidad, con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, ligeramente amargas. Peso racimos = 87 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>													

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

Subzona: 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	28-8-19	152,7	15,13	3,9	3,79	1,0	1756	58,4	562	14,659		
	<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>														
	<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
	Madurez visual y táctil de la baya										X	↔	X		
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										X	↔	X		
	Madurez aromática del hollejo										X				
	Madurez de las pepitas										X				
	<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Fuerte ataque de mosquito verde. Síntomas de carencia de Mg en hojas y racimos. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce y con aroma desde afrutado hasta notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y astringencia media. Pepitas marrones sin trazas de verde, con gusto tostado y poco astringente. Peso racimos = 235 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  
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: RIBERA ALTA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	109/19-ER	Cañamero - Coronito	Garnacha Tinta	22-8-19	139,9	14,60	5,2	3,62	1,0	1850	67,7	92	4,067		
				28-8-19	140,0	15,35	5,2	3,61	0,7	1910	72,1	286	5,743		
				<b>CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)</b>											
				<b>NIVEL DE MADUREZ</b>								<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
				Madurez visual y táctil de la baya									X ↔	↔ X	
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								X ↔	X ↔	↔ X	
				Madurez aromática del hollejo										X	
				Madurez de las pepitas									X ↔	↔ X	
				<p><b>Conclusión y observaciones:</b> Vegetación en buen estado. Uvas con gustosidad y frutuosidad. Pulpa ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y astringencia media. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, ligeramente amargas. Peso racimos = 312 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura y 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