

CUARTO CONTROL DE MADURACION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN RIBERA DEL GUADIANA.

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha realizado durante la segunda semana de septiembre el quinto control de maduración de la vendimia 2018, en las subzonas de Cañamero y Matanegra. La maduración evoluciona lentamente debido a las temperaturas suaves y a las precipitaciones registradas durante los últimos días.

En general, las uvas de variedades tintas muestreadas presentan bajo contenido de azúcares, con aceptables contenidos de acidez total y adecuados valores de pH, en cambio otras uvas con mayor madurez tienen pulpas con buen equilibrio dulzor – acidez y afrutado dominante. Buena evolución de la madurez fenólica, algunas uvas con mayor grado de madurez han alcanzado aceptables contenidos de antocianos e intensidad de color.

La cata de las uvas tintas muestra pulpas, en algunos casos de uvas con menos madurez, con poco dulzor y aromas neutros. Los hollejos se encuentran en el rango desde bastante consistentes hasta con buena fragilidad y las pepitas en general con poca madurez. Otros viñedos con uvas más maduras presentan hollejos con buena fragilidad, sin sabores herbáceos y pepitas sin trazas de verde.

Las uvas blancas presentan valores analíticos próximos a la vendimia, con buen equilibrio entre los distintos parámetros analizados.

En cata las uvas blancas presentan buen balance dulzor – acidez y un afrutado dominante.

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	16-8-18	159,5	12,42	6,2	3,90	3,7	3030	46,3	326	7,524			
				27-8-18	168,0	14,15	4,8	4,09	2,9	3290	38,3	352	7,233			
				3-9-18	169,2	14,77	4,5	4,17	2,6	3350	40,6	364	7,205			
				VENDIMIADO												
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez “tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				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	
				20-8-18	89,8	10,59	7,9	3,40	2,3	1680	61,9	102	3,527	
				27-8-17	98,3	11,54	6,2	3,34	1,4	1610	37,0	104	2,902	
				3-9-18	107,7	12,42	5,6	3,47	1,2	1580	33,2	128	2,840	
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4			
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez					X ← → X					
				Madurez aromática de la pulpa					X ← → X					
				Madurez aromática del hollejo					X					
				Madurez de los taninos					X					
				<p>Conclusión y observaciones: Pulpa con buen equilibrio dulzor - acidez, con aromas desde neutro hasta afrutado dominante. Hollejo bastante consistente, con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso racimos = 122 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>										

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	10-VS	Santa Marta - Mogeas	Macabeo	14-8-18	131,7	8,48	6,6	3,36	2,4	1320						
				22-8-18	136,9	10,26	6,2	3,49	1,2	1680						
				30-8-18	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				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: TIERRA DE BARROS	11-VS	Corte de Peleas - Gitano	Cayetana Blanca	28-8-18	207,1	9,50	5,4	3,36	1,8	1410						
				6-9-18	216,1	10,15	4,7	3,46	1,2	1390						
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ							1	2	3	4		
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez							ANOMALIA: Poco dulce y poco ácida.					
				Madurez aromática de la pulpa								X				
				Madurez aromática del hollejo							X	← →	X			
				Madurez de los taninos									X			
<p>Conclusión y observaciones: Maduración heterogénea. Pulpa poco dulce y poco ácida y con aroma neutro. Hollejo desde duro hasta bastante consistente y con sabores herbáceos. Pepitas marrones sin trazas de verde. Peso racimos = 575 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: 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
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº 5 Muestreos del 10-9-18 al 13-9-18

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	
				20-8-18	159,6	10,99	5,9	3,94	3,4	2770	32,7	186	3,977	
				27-8-18	155,2	12,25	5,3	3,90	3,0	3130	31,2	229	4,372	
				3-9-18	159,6	13,22	4,2	4,16	2,7	3070	31,8	264	4,840	
				VENDIMIADO										
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
				NIVEL DE MADUREZ					1	2	3	4		
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez										
				Madurez aromática de la pulpa										
				Madurez aromática del hollejo										
				Madurez de los taninos										
				Conclusión y observaciones:										
			MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:											

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

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	14-8-18	158,4	12,19	4,6	3,81	2,6	1800	53,4	285	8,060			
				22-8-18	170,1	13,73	4,7	3,94	2,0	2750	44,1	342	8,627			
				30-8-18	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				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	20-8-18	168,9	13,22	5,4	3,98	2,8	3030	52,3	291	7,199			
				27-8-18	167,8	14,24	4,8	4,00	2,4	3310	55,0	332	7,192			
				3-9-18	160,9	14,72	4,4	4,18	2,2	3130	54,5	346	7,022			
				VENDIMIADO												
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:																

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

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	13-8-18	160,0	12,36	6,0	3,75	3,1	2610	52,8	302	7,806		
21-8-18				VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)											
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4				
Madurez "tecnológica azúcares/acidez															
Madurez aromática de la pulpa															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de los taninos															
Conclusión y observaciones:															
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	16-8-18	136,7	9,78	8,1	3,70	4,1	2340	51,5	410	16,966			
				23-8-18	147,1	10,54	6,9	3,81	3,2	2230	61,2	575	20,707			
				29-8-18	144,0	10,99	6,0	3,79	2,6	2180	52,6	519	18,835			
				5-9-18	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez “tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
				23-8-18	77,7	10,76	10,0	3,34	3,8	1990	55,0	321	11,992	
				29-8-18	77,8	11,81	7,5	3,47	2,8	1880	43,4	285	8,890	
				4-9-18	110,9	13,07	6,3	3,56	2,1	1760	38,3	307	9,918	
				VENDIMIADO										
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
				NIVEL DE MADUREZ					1	2	3	4		
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez										
				Madurez aromática de la pulpa										
				Madurez aromática del hollejo										
				Madurez de los taninos										
				Conclusión y observaciones:										
			MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:											

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

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	23-8-18	188,6	8,20	8,4	3,42	3,4	2010						
				30-8-18	192,4	9,16	6,6	3,53	2,4	1860						
				6-9-18	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

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	13-8-18	93,6	9,88	11,9	3,12	4,9	1430	92,9	183	8,009			
				21-8-18	90,4	12,09	8,6	3,32	2,5	1740	69,4	306	10,966			
				28-8-18	104,9	13,68	6,6	3,42	1,8	2000	51,2	377	12,054			
				3-9-18	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				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	16-8-18	158,3	12,96	5,2	3,85	2,3	2690	49,9	324	8,256			
				23-8-18	166,7	13,27	5,0	3,96	2,3	2720	49,8	381	9,301			
				29-8-18	152,2	14,51	4,5	4,00	1,8	2820	47,4	361	9,229			
				4-9-18	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				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			
	105/18-ER	Almendralejo - Las Carboneras	Tempranillo	14-8-18	150,9	11,37	6,6	3,67	4,4	1860	54,8	231	6,236			
				22-8-18	160,8	13,07	5,6	3,79	3,3	2320	43,2	383	8,798			
				30-8-18	162,1	13,78	4,8	3,93	2,5	2320	39,2	474	9,117			
				4-9-18	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				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			
	26-VS	Villalba - Garandina	Tempranillo	14-8-18	127,8	14,51	3,9	4,06	2,0	1920	41,4	253	7,329			
				22-8-18	133,1	14,43	3,4	4,02	1,7	2860	63,5	436	11,088			
				30-8-18	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: RIBERA BAJA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	22-ER	Badajoz	Macabeo	13-8-18	116,1	6,85	12,6	3,23	6,1	1580						
				21-8-18	134,0	10,10	6,9	3,56	3,0	1990						
				28-8-18	129,8	12,47	5,0	3,70	2,1	2330						
				6-9-18	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: RIBERA BAJA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	23-ER	Badajoz	Tempranillo	13-8-18	162,9	11,87	5,6	3,88	4,4	3120	46,3	276	6,464			
				21-8-18	152,0	12,90	5,6	4,01	3,6	3010	47,3	419	9,555			
				28-8-19	157,2	14,03	5,0	4,10	3,4	3340	49,3	461	10,189			
				6-9-18	VENDIMIADO											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

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

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
	5-ER	Calzadilla – Los Parrales	Macabeo	13-9-18	147,6	12,42	4,7	3,55	0,8	1682				
	CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
	NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
	Madurez “tecnológica azúcares/acidez										X			
	Madurez aromática de la pulpa										X			
	Madurez aromática del hollejo									X ←	→ X			
	Madurez de los taninos								X ←	→ X				
	<p>Conclusión y observaciones: Heterogeneidad en la maduración. Pulpa con buen equilibrio dulzor – acidez y con afrutado dominante. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con notas neutras o ligeramente afrutadas, sin final herbáceo. Pepitas desde verdes hasta marrones con estrías verdes. Peso racimos = 213 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. 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: 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
				13-9-18	104,0	12,09	5,6	3,41	0,9	1412	28,7	105	3,692
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)									
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4		
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez					X				
				Madurez aromática de la pulpa					X				
				Madurez aromática del hollejo					X				
			Madurez de los taninos					X					
			<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Pulpa poco dulce y muy ácida con ligeros aromas herbáceos. Hollejo bastante consistente y herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso racimos = 139 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>										

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

Subzona: 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	13-9-18	142,7	13,12	5,6	3,59	1,3	1720	24,3	260	6,682
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez									X				
Madurez aromática de la pulpa									X				
Madurez aromática del hollejo									X	↔	X		
Madurez de los taninos									X	↔	X		
<p>Conclusión y observaciones: Un rodal con plantas parcialmente defoliadas debido a la araña amarilla. Pulpa con dulzor medio y acidez elevada con aroma neutro. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y final un poco herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde. Peso racimos = 198 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>													

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

Subzona: 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	10-9-18	180,7	11,81	4,8	3,62	1,8	1810	35,9	238	5,332			
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)																
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4					
Madurez "tecnológica azúcares/acidez									X							
Madurez aromática de la pulpa									X							
Madurez aromática del hollejo									X							
Madurez de los taninos									X							
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Pulpa poco dulce y acidez elevada, con aroma neutro. Hollejo bastante consistente y con final herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso racimos = 367 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>																

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

Subzona: 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
	86/16-VS	Usagre - Vereda de Jaén	Garnacha Tinta	10-9-18	181,3	13,17	5,4	3,50	1,1	1900	40,8	133	6,123
	CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
	NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
	Madurez "tecnológica azúcares/acidez									X			
	Madurez aromática de la pulpa									X			
	Madurez aromática del hollejo								X	← → X			
	Madurez de los taninos									X			
	<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en muy buen estado. Pulpa poco dulce y ácida, con aroma neutro. Hollejo desde duro hasta bastante consistente con notas herbáceas. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso racimos = 518 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. 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: 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	5-9-18	99,6	12,62	5,3	3,53	1,4	1690	40,6	194	5,088		
11-9-18				106,5	13,12	5,0	3,58	1,1	1950	39,7	203	4,783			
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)															
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4				
Madurez "tecnológica azúcares/acidez											X				
Madurez aromática de la pulpa											X				
Madurez aromática del hollejo										X					
Madurez de los taninos									X	← →	X				
<p>Conclusión y observaciones: Pulpa dulce con afrutado dominante y algunas notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, con notas neutras y sin final herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde. Peso racimos = 91 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: 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: 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	
					5-9-18	157,5	11,76	4,9	3,61	1,4	1620	50,8	300	7,762
					11-9-18	162,6	11,92	4,5	3,57	1,2	1700	41,1	309	7,975
					CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)									
					NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4		
		14-ER	Alía - Alberquillas	Tempranillo	Madurez "tecnológica azúcares/acidez							X		
					Madurez aromática de la pulpa							X		
					Madurez aromática del hollejo						X			
					Madurez de los taninos						X			
					Conclusión y observaciones: Pulpa con buen equilibrio dulzor - acidez, con afrutado dominante. Hollejo con buena fragilidad, ligeramente afrutado y sin final herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde. Peso racimos = 343 g.									
					MADUREZ DE LA PULPA: Madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: 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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
Subzona: RIBERA ALTA	8-VS	Oliva de Mérida - Alunados	Syrah												
				Ya vendimiado (16-8-18)											
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)											
				NIVEL DE MADUREZ							1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez											
				Madurez aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de los taninos											
				Conclusión y observaciones:											
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