

**SEXTO 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 sexto control de maduración de la vendimia 2015, en las subzonas de Tierra de Barros, Matanegra y Cañamero. Las muestras recogidas por los técnicos entre el 7 y el 10 de septiembre muestran que las uvas de la variedad Tempranillo y Macabeo presentan valores de vendimia, como también queda reflejado en la cata de las mismas. En el caso de la variedad Tempranillo con una bajísima acidez total y pH con elevados valores. La variedad Cabernet Sauvignon en la subzona de Matanegra presenta una buena evolución de la maduración, en cambio la variedad Syrah presenta síntomas de sobremaduración y problemas sanitarios. La variedad Cabernet Sauvignon en la subzona de Cañamero presenta una buena madurez fenólica y según la cata, valores de vendimia.

Las diferencias que se aprecian en la evolución entre unos viñedos y otros en función de los distintos factores que inciden (variedad, suelo, orientación, carga productiva, sistema de conducción, estado foliar, etc.) hace necesario vendimiar cada viñedo cuando se haya comprobado que la uva reúne las condiciones idóneas.

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

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	6-8-15	156,30	11,54	6,10	3,77	2,17	2530	33,3	236	5,206			
12-8-15				161,10	12,47	4,50	3,83	1,77	2600	28,5	282	5,807				
18-8-15				169,30	12,47	4,10	3,89	1,69	2420	19,5	232	5,416				
25-8-15				166,3	13,07	3,40	4,01	1,43	2670	31,4	357	6,605				
31-8-15				160,4	13,33	3,90	3,98	1,56	2640	34,3	386	6,975				
2-9-15				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			
	9-ER	Villafranca - Varales	Cabernet Sauvignon	20-8-15	105,9	12,57	5,3	3,41	1,05	1930	42,4	152	4,171			
				25-8-15	100,3	12,62	3,9	3,48	0,80	1980	40	172	3,875			
				2-9-15	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												
				<u>Conclusión y observaciones:</u>												
				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 - Picadas	Macabeo	4-8-15	116,21	9,04	9,00	3,21	1,74	1740					
11-8-15				124,2	10,99	5,6	3,35	0,67	1450						
18-8-15				134,9	10,99	4,7	3,44	0,36	1600						
25-8-15				126,5	11,31	4,5	3,52	0,25	1710						
31-8-15				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															
<u>Conclusión y observaciones:</u>															
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	4-8-15	285,4	9,66	5,05	3,46	2,36	1710					
24-8-15				302,0	11,15	4,2	3,59	1,32	1740						
31-8-15				319,3	11,87	4,5	3,62	1,50	1820						
7-9-15				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															
<u>Conclusión y observaciones:</u>															
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	12-ER (S)	Villafranca - Las Boletas	Tempranillo	5-8-15	166,20	10,38	6,40	3,71	2,21	1810	23,4	122,6	2,453			
				12-8-15	157,30	11,31	4,50	3,85	1,87	2580	28,2	194	3,991			
				20-8-15	168,3	11,65	4,0	3,89	1,76	2700	25,8	203	4,104			
				27-8-15	226,0	12,09	4,1	3,95	1,76	2740	25,3	233	4,234			
				2-9-15	164,7	12,19	3,8	3,98	1,64	2760	19,8	213	4,303			
				7-9-15	158,5	12,03	3,7	3,96	1,62	2510	27,1	212	3,912			
				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 con rodales de araña amarilla y con desecación de hojas basales por estrés hídrico. Pulpa poco frutosa y sin acidez. Trituración del hollejo muy frágil. Pepitas marrones. Peso = 268 g/racimo.</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
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	
					5-8-15	129,72	9,78	6,50	3,61	2,50	1620	29,6	126,6	2,815
				12-8-15	136,6	10,81	4,9	3,74	2,00	2440	25,8	176	3,635	
				20-8-15	145,8	11,60	4,2	3,82	1,92	2370	19,2	208	3,787	
				27-8-15	143,3	12,09	4,2	3,89	1,87	2340	25,3	284	5,036	
				2-9-15	145,4	12,42	3,6	4,01	1,82	2560	16,3	261	4,805	
				7-9-15	137,5	12,62	3,6	3,91	1,75	2470	27,1	329	5,600	
				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 con rodales de araña amarilla y con desecación de hojas basales por estrés hídrico. Pulpa con buena frutuosidad y más acidez que la cara Sur. Hollejo muy fácil de triturar. Pepitas marrones. Peso = 268 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta madura.</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		
	16-VS	Aceuchal - Canita	Tempranillo	4-8-15	184,30	13,12	5,70	3,82	2,13	2730	35,6	237,8	6,091		
11-8-15				188,30	14,03	4,40	3,93	1,82	2720	38,3	280	6,942			
18-8-15				197,40	14,19	3,80	3,99	1,70	2910	29,3	266	6,993			
25-8-15				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															
<u>Conclusión y observaciones:</u>															
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	5-8-15	149,65	12,30	6,25	3,69	1,98	1980	46,7	240	7,030			
12-8-15				146,80	12,62	4,4	3,84	1,62	2712	43,3	244	6,277				
20-8-15				146,40	12,68	4,2	3,84	1,42	2860	42,5	319	7,649				
26-8-15				160,00	13,01	4,1	3,92	1,33	2960	44,4	375	9,027				
2-9-15				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																
<u>Conclusión y observaciones:</u>																
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		
	18-VS	Solana de los Barros - Cortegana	Tempranillo	3-8-15	171,57	14,83	5,60	3,90	2,46	3100	48,5	389	9,782		
10-8-15				200,50	14,77	4,40	3,93	2,11	2880	38,2	324	7,850			
17-8-15				178,50	15,57	4,30	4,02	1,91	2970	40,9	383	9,434			
24-8-15				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															
<u>Conclusión y observaciones:</u>															
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	6-8-15	220,10	11,76	6,50	3,83	2,93	2570	55,1	313	8,900		
13-8-15				222,80	12,42	4,8	3,91	2,50	2600	54,3	400	18,198			
19-8-15				Vendimiado											
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-ER	Alange - Palacio Quemado	Syrah	13-8-15	101,40	11,10	8,2	3,39	> 3	1930	55,3	152	5,889		
19-8-15				99,80	11,70	6,9	3,41	> 3	1950	45,3	170	5,937			
25-8-15				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															
<u>Conclusión y observaciones:</u>															
MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco maduro. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.															

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	25-ER	Almendrалеjo - Dehesa de Arriba	Parellada	11-8-15	184,2	9,88	5,2	3,37	1,55	1360					
18-8-15				210,3	10,04	4,7	3,41	1,17	1550						
25-8-15				220,9	10,54	4,5	3,57	0,79	1810						
31-8-15				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															
<u>Conclusión y observaciones:</u>															
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		
	93/14-ER	Mérida (M.I.) - Pozanco	Graciano	10-8-15	125,2	11,92	7,20	3,16	1,86	1410	42,0	219	7,849		
17-8-15				147,1	13,07	5,90	3,39	1,54	1600	29,4	283	9,988			
24-8-15				140,9	13,90	4,90	3,47	0,51	1700	39,2	387	10,560			
31-8-15				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															
<u>Conclusión y observaciones:</u>															
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: RIBERA BAJA	22-ER	Badajoz - Romera	Macabeo	3-8-15	107,88	9,66	8,1	3,40	2,86	1680						
				10-8-15	115,0	11,31	4,9	3,62	1,60	1750						
				17-8-15	121,7	11,76	3,9	3,79	0,98	1860						
				24-8-15	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												
				<u>Conclusión y observaciones:</u>												
				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 - Cahoso	Tempranillo	3-8-15	170,26	12,47	5,2	4,01	2,95	2820	43,8	326	7,217		
10-8-15				169,7	13,27	4,5	4,07	2,20	2790	33,2	271	5,798			
17-8-15				Vendimiado											
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															
<u>Conclusión y observaciones:</u>															
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		
	24-ER	Badajoz - Cahoso	Cabernet Sauvignon	17-8-15	89,9	14,08	4,7	3,74	1,69	2200	Sin determinar				
24-8-15				86,7	14,83	4,2	3,81	1,49	2330	43,1	194	10,472			
31-8-15				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															
<u>Conclusión y observaciones:</u>															
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			
	5-VS	Puebla Sancho Pérez - Las Mancas	Macabeo	27-8-15	126,3	12,30	5,1	3,36	0,38	1580						
				3-9-15	Sin det.	13,17	4,5	3,40	0,29	1550						
				10-9-15	126,3	13,94	4,1	3,35	0,25	1470						
				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	
				Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado general. Pulpa muy frutosa con buena acidez. Hollejo con buena fragilidad y con acidez. Pepitas marrones. PARA VENDIMIAR. Peso = 227 g/racimo.												
				MADUREZ DE LA PULPA: Madura.												
				MADUREZ DEL HOLLEJO: Maduro.												

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: MATANEGRA	6-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Cabernet Sauvignon	3-9-15	Sin det.	13,17	5,1	3,29	0,66	1650	46,4	190	5,352			
				10-9-15	106,7	13,68	5,2	3,30	0,53	1560	44,2	244	5,936			
				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 muy buen estado. Pulpa frutosa con buena acidez. Hollejos aún duros, pero sin sabores herbáceos. Pepitas marrones con estrías verdes. Peso= 183 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: 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

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	3-9-15	Sin det.	12,79	4,6	3,52	1,32	1850	28,1	218	5,145		
				10-9-15	147,6	12,96	4,0	3,61	1,09	1970	27,1	233	4,727		
				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			
				Madurez aromática del hollejo								X			
				Madurez de los taninos								X ← →	X		
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación muy afectada de araña amarilla, gran pérdida de hojas. Pulpa sin frutuosidad y poco dulce. Hollejos duros. Pepitas marrones sin trazas verdes. Uva desecándose y pudriéndose por daños de polilla. Peso= 175 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>															

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

Subzona: 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	
					27-8-15	173,3	14,43	4,2	3,83	1,79	2150	55,9	513	12,562
					2-9-15	178,1	14,43	2,4	3,88	1,47	2220	40,3	385	9,861
					10-9-15	169,2	14,68	3,5	3,84	1,36	1990	52,1	469	10,505
	CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
	NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
	21-ES	Usagre - El Coto	Tempranillo											
														X
														X
														X
														X
	<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado general. Rodales con clorosis y con carencia de Mg. Pulpa muy afrutada. Hollejo con buena fragilidad, sin sabores herbáceos. Pepitas marrones. Peso = 307 g/racimo.</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
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	1-9-15	115,0	14,51	3,6	3,91	1,44	2420	43,9	273	8,557	
			9-9-15	116,6	14,43	3,8	3,86	1,39	2770	50,3	349	6,829		
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: Vegetación en buen estado general, algunos racimos afectados de oídio. Pulpa muy frutosa, con notas de confitura y con algo de acidez. Hollejo con buena fragilidad, sin sabores herbáceos. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas verdes, con final amargo. Peso= 145 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta maduro.</p>														

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

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	1-9-15	157,3	14,19	3,8	3,88	1,31	2240	56,6	620	17,384
			9-9-15	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									
				<u>Conclusión y observaciones:</u>									
				MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura.									
				MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.									

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

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: MONTANCHEZ	1-ER	Alcuéscar - Valdemantilla	Cabernet Sauvignon	19-8-15	82,20	13,94	3,8	3,70	0,72	2010	63,3	279	Sin determinar			
				26-8-15	89,00	14,68	3,9	3,74	0,60	2140	48,2	245	6,090			
				2-9-15	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												
				<u>Conclusión y observaciones:</u>												
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: MONTANCHEZ	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	2-ER	Montánchez - Valdemantilla	Petit Verdot	19-8-15	71,09	9,61	5,4	3,38	1,61	1620	31,7	104	Sin determinar		
26-8-15				73,5	9,99	4,9	3,51	1,14	1800	38,1	183	5,303			
2-9-15				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: MONTANCHEZ	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	3-ER	Montánchez - Valdemantilla	Cabernet Sauvignon	19-8-15	66,70	12,96	4,3	3,58	0,75	1920	Sin determinar				
26-8-15				76,7	13,94	4,2	3,70	0,56	2090	38,2	204	5,100			
2-9-15				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															
<u>Conclusión y observaciones:</u>															
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 ALTA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	8-VS	Oliva de Mérida - Alunados	Syrah	6-8-15	124,30	12,09	6,40	3,50	1,65	1830	55,2	249	7,906			
				13-8-15	131,40	14,29	4,4	3,53	0,98	1730	40,7	207	6,845			
				19-8-15	Vendimiado											
				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												
				<u>Conclusión y observaciones:</u>												
				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