

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 2020, en la subzona de Matanegra.

Las uvas de los viñedos muestreados presentan valores de vendimia, con elevada acumulación de azúcares, adecuados valores de acidez total y de pH para las uvas de la variedad Cabernet Sauvignon y, bajos para la variedad Macabeo y Tempranillo. Las uvas de Tempranillo presentan muy buenos valores de las sustancias responsables del color y, aceptables para las de Cabernet Sauvignon. La cata muestra para el Cabernet Sauvignon una pulpa con acidez y afrutada, hollejo con buena fragilidad a la masticación y pepitas aún con estrías verdes. Las uvas de Tempranillo tienen una pulpa con notas de confitura, hollejos muy frágiles a la masticación y pepitas con astringencia media. La cata de las uvas de Macabeo presenta anomalía por la descompensación entre los azúcares y la acidez.

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.

Con este boletín damos por finalizado el seguimiento de la maduración para la vendimia 2020.

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

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

Boletín nº 6 Muestreos del 10-9-2020 al 10-9-2020

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

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

Boletín nº 6 Muestreos del 10-9-2020 al 10-9-2020

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

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

Boletín nº 6 Muestreos del 10-9-2020 al 10-9-2020

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | °Bé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE |
|--|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 24-8-2020 | 222,3 | 10,54 | 4,5 | 3,41 | 0,9 | 1410 | | | |
| 1-9-2020 | 237,6 | 11,65 | 4,2 | 3,54 | 0,8 | 1610 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS | | | | | | | | | | | | |
| CRITERIOS DE MADUREZ | | | | | | FECHA DE MUESTREO | NIVELES DE MADUREZ | | | | | |
| | | | | | | | (1) Muy poco maduro | (2) Poco maduro | (3) Aún sin madurar | (4) Maduro | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 24-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 1-9-2020 | | | ANOMALIA | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color amarillo ámbar y difícil separación del pedicelo. Pulpa muy poco ácida, dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, con aroma neutro y con astringencia media. Peso racimos = 331 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p> | | | | | | | | | | | | |

Subzona:
Tierra de
Barros

11-VS

Corte de Peleas -
Gitano

Cayetana
Blanca

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

Boletín nº 6 Muestreos del 10-9-2020 al 10-9-2020

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | °Bé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE |
|---|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------|---------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 6-8-2020 | 141,3 | 10,59 | 5,0 | 3,92 | 2,1 | 2180 | 29,0 | 226 | 3,570 |
| 12-8-2020 | 131,2 | 10,99 | 3,8 | 4,06 | 1,9 | 3160 | 40,2 | 313 | 5,541 | | | |
| 19-8-2020 | 134,8 | 10,92 | 3,8 | 4,03 | 1,8 | 2940 | 42,2 | 372 | 6,989 | | | |
| 26-8-2020 | 123,6 | 11,49 | 3,7 | 4,18 | 1,9 | 3200 | 44,3 | 400 | 7,635 | | | |
| 2-9-2020 | 145,2 | 11,49 | 3,3 | 4,15 | 1,9 | 3370 | 33,9 | 282 | 5,431 | | | |
| CATA DE UVAS | | | | | | | | | | | | |
| CRITERIOS DE MADUREZ | | | | | | FECHA DE MUESTREO | NIVELES DE MADUREZ | | | | | |
| | | | | | | | (1) Muy poco maduro | (2) Poco maduro | (3) Aún sin madurar | (4) Maduro | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 6-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 12-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 26-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 2-9-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Uvas muy blandas, desequilibradas y sin gustosidad. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa muy poco ácida, dulce y con aroma neutro. Hollejo de buena fragilidad, aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde duras hasta de fácil rotura y desde ligeramente amargas hasta con aroma neutro. Peso racimos = 235 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p> | | | | | | | | | | | | |

Boletín nº 6 Muestreos del 10-9-2020 al 10-9-2020

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

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

Boletín nº 6 Muestréos del 10-9-2020 al 10-9-2020

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | ºBé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE |
|---|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------|---------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 6-8-2020 | 172,6 | 12,14 | 5,0 | 3,94 | 1,8 | 2220 | 44,0 | 285 | 5,000 |
| 12-8-2020 | 156,1 | 12,68 | 3,6 | 4,05 | 1,6 | 2820 | 49,5 | 351 | 6,558 | | | |
| 19-8-2020 | 161,1 | 11,65 | 4,8 | 3,71 | 1,7 | 2240 | 67,5 | 292 | 6,882 | | | |
| 26-8-2020 | 154,1 | 13,17 | 3,5 | 4,07 | 1,4 | 3190 | 52,2 | 407 | 8,473 | | | |
| 2-9-2020 | VENDIMIADO | | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS | | | | | | | | | | | | |
| CRITERIOS DE MADUREZ | | | | | | FECHA DE MUESTREO | NIVELES DE MADUREZ | | | | | |
| | | | | | | | (1) Muy poco maduro | (2) Poco maduro | (3) Aún sin madurar | (4) Maduro | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 6-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 12-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 19-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 26-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel de color tinto y fuerte difusión del color en la pulpa. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce y con afrutado intenso. Hollejo con buena fragilidad, con aroma ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma tostado. Peso racimos = 173 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p> | | | | | | | | | | | | |

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

Boletín nº 6 Muestreos del 10-9-2020 al 10-9-2020

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | °Bé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE |
|---|----------------------------|---------------------|-------------------|---------------------|------------|--------------------|------|--------------------|----------------|------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 4-8-2020 | 151,0 | 12,52 | 4,5 | 3,94 | 1,8 | 2920 | 72,4 | 317 | 8,346 |
| 11-8-2020 | 153,6 | 12,57 | 3,7 | 4,24 | 1,6 | 2900 | 55,2 | 349 | 6,889 | | | |
| 18-8-2020 | 142,7 | 12,85 | 3,5 | 4,11 | 1,6 | 2970 | 56,6 | 367 | 8,449 | | | |
| 25-8-2020 | 151,3 | 13,27 | 3,3 | 4,13 | 1,5 | 2910 | 58,0 | 376 | 8,433 | | | |
| 1-9-2020 | VENDIMIADO | | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS | | | | | | | | | | | | |
| CRITERIOS DE MADUREZ | FECHA DE MUESTREO | NIVELES DE MADUREZ | | | | | | | | | | |
| | | (1) Muy poco maduro | (2) Poco maduro | (3) Aún sin madurar | (4) Maduro | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | 4-8-2020 | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | 11-8-2020 | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | 18-8-2020 | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | 25-8-2020 | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Pérdida de muchas hojas basales y algunas bayas arrugadas debido al estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa muy poco ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, desde duras hasta crujientes y de fácil rotura, con aroma neutro y final amargo. Peso racimos = 163 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta maduro. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p> | | | | | | | | | | | | |

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

Boletín nº 6 Muestreos del 10-9-2020 al 10-9-2020

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

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

Boletín nº 6 Muestreos del 10-9-2020 al 10-9-2020

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

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

Boletín nº 6 Muestreos del 10-9-2020 al 10-9-2020

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | ºBé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE |
|---|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|------|--------------------|---------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 5-8-2020 | 144,6 | 8,00 | 7,7 | 3,31 | 1,6 | 1580 | | | |
| 12-8-2020 | 156,5 | 9,04 | 4,5 | 3,49 | 1,2 | 1530 | | | | | | |
| 19-8-2020 | 171,4 | 9,78 | 4,2 | 3,57 | 1,0 | 1840 | | | | | | |
| 25-8-2020 | 159,2 | 10,21 | 4,3 | 3,54 | 0,9 | 1990 | | | | | | |
| 1-9-2020 | VENDIMIADO | | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS | | | | | | | | | | | | |
| CRITERIOS DE MADUREZ | | | | | | FECHA DE MUESTREO | NIVELES DE MADUREZ | | | | | |
| | | | | | | | (1) Muy poco maduro | (2) Poco maduro | (3) Aún sin madurar | (4) Maduro | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 5-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 12-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 19-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Gran pérdida de hojas debido al estrés hídrico. Bayas desde color amarillo verdoso hasta amarillo pajizo uniforme, difícil separación del pedicelo. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma neutro. Peso racimos = 240 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p> | | | | | | | | | | | | |

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

Boletín nº 6 Muestreos del 10-9-2020 al 10-9-2020

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

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

Boletín nº 6 Muestreos del 10-9-2020 al 10-9-2020

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

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

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | ºBé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE |
|---|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------|---------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 3-8-2020 | 156,2 | 11,26 | 4,2 | 3,79 | 2,1 | 2330 | 31,4 | 180 | 4,165 |
| 10-8-2020 | 161,0 | 11,60 | 4,1 | 3,93 | 1,7 | 2360 | 38,3 | 260 | 5,102 | | | |
| 17-8-2020 | 162,6 | 11,92 | 3,6 | 3,94 | 1,5 | 2170 | 35,7 | 343 | 7,018 | | | |
| 24-8-2020 | 170,3 | 12,14 | 3,3 | 3,96 | 1,5 | 2130 | 37,0 | 343 | 6,399 | | | |
| 1-9-2020 | 168,1 | 12,52 | 3,3 | 4,04 | 1,4 | 2640 | 34,4 | 316 | 6,143 | | | |
| CATA DE UVAS | | | | | | | | | | | | |
| CRITERIOS DE MADUREZ | | | | | | FECHA DE MUESTREO | NIVELES DE MADUREZ | | | | | |
| | | | | | | | (1) Muy poco maduro | (2) Poco maduro | (3) Aún sin madurar | (4) Maduro | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 3-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 10-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 17-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 24-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 1-9-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel de color tinto. Pulpa muy poco ácida, dulce y desde afrutado hasta afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma neutro. Peso racimos = 308 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p> | | | | | | | | | | | | |

Boletín nº 6 Muestreos del 10-9-2020 al 10-9-2020

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | °Bé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE |
|---|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------|---------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 6-8-2020 | 96,2 | 10,59 | 6,5 | 3,58 | 2,8 | 1740 | 47,0 | 162 | 3,460 |
| 12-8-2020 | 99,4 | 11,37 | 4,5 | 3,78 | 2,0 | 1950 | 73,1 | 181 | 4,377 | | | |
| 19-8-2020 | 103,2 | 12,52 | 3,6 | 3,99 | 1,6 | 2860 | 54,4 | 395 | 8,312 | | | |
| 26-8-2020 | 94,0 | 12,79 | 4,6 | 3,78 | 1,6 | 2720 | 61,0 | 324 | 9,057 | | | |
| 2-9-2020 | 104,7 | 13,12 | 3,4 | 4,04 | 1,3 | 2460 | 47,0 | 260 | 5,820 | | | |
| CATA DE UVAS | | | | | | | | | | | | |
| CRITERIOS DE MADUREZ | | | | | | FECHA DE MUESTREO | NIVELES DE MADUREZ | | | | | |
| | | | | | | | (1) Muy poco maduro | (2) Poco maduro | (3) Aún sin madurar | (4) Maduro | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 6-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 12-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 19-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 26-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 2-9-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, con final herbáceo y desde poco astringente hasta sin astringencia. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 162 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta maduro.</p> | | | | | | | | | | | | |

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

Boletín nº 6 Muestréos del 10-9-2020 al 10-9-2020

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | ºBé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE |
|--|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------|---------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 5-8-2020 | 146,3 | 11,20 | 8,6 | 3,20 | 1,8 | 1580 | 32,0 | 231 | 7,080 |
| 12-8-2020 | 135,0 | 11,87 | 6,3 | 3,28 | 1,1 | 1250 | 41,4 | 249 | 8,215 | | | |
| 17-8-2020 | 129,4 | 12,09 | 6,7 | 3,32 | 0,9 | 1620 | 43,4 | 380 | 12,714 | | | |
| 24-8-2020 | 113,2 | 13,27 | 6,4 | 3,22 | 0,8 | 1450 | 41,3 | 383 | 12,918 | | | |
| 1-9-2020 | 138,9 | 13,78 | 5,5 | 3,40 | 0,8 | 1690 | 37,5 | 378 | 10,796 | | | |
| CATA DE UVAS | | | | | | | | | | | | |
| CRITERIOS DE MADUREZ | | | | | | FECHA DE MUESTREO | NIVELES DE MADUREZ | | | | | |
| | | | | | | | (1) Muy poco maduro | (2) Poco maduro | (3) Aún sin madurar | (4) Maduro | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 5-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 12-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 17-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 24-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Muchas bayas arrugadas. Bayas de color negro azulado uniforme, muy fácil separación del pedicelo y pincel tinto. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma desde afrutado hasta afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y sin astringencia. Pepitas marrones oscuro, de fácil rotura y con aroma tostado. Peso racimos = 322 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta madura.</p> | | | | | | | | | | | | |

Boletín nº 6 Muestreos del 10-9-2020 al 10-9-2020

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

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

Boletín nº 6 Muestreos del 10-9-2020 al 10-9-2020

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

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

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | °Bé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE |
|--|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 31-8-2020 | 116,7 | 12,42 | 3,5 | 3,56 | 0,4 | 1160 | | | |
| 10-9-2020 | 103,6 | 14,68 | 4,1 | 3,66 | 0,2 | 1240 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS | | | | | | | | | | | | |
| CRITERIOS DE MADUREZ | | | | | | FECHA DE MUESTREO | NIVELES DE MADUREZ | | | | | |
| | | | | | | | (1) Muy poco maduro | (2) Poco maduro | (3) Aún sin madurar | (4) Maduro | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 31-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 10-9-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | ANOMALIA | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas desde amarillo pajizo hasta amarillo ámbar y fácil separación del pedicelo. Pulpa muy poco ácida, muy dulce, con afrutado intenso y confitura. Hollejo con buena fragilidad y ligeramente afrutado. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 303 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. (ANOMALIA) MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p> | | | | | | | | | | | | |

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

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | °Bé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE |
|--|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 31-8-2020 | 69,9 | 13,22 | 4,6 | 3,55 | 0,7 | 1350 | 53,7 | 273 | 6,312 |
| 10-9-2020 | 67,0 | 15,39 | 6,0 | 3,46 | 0,4 | 1160 | 39,0 | 297 | 6,460 | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS | | | | | | | | | | | | |
| CRITERIOS DE MADUREZ | | | | | | FECHA DE MUESTREO | NIVELES DE MADUREZ | | | | | |
| | | | | | | | (1) Muy poco maduro | (2) Poco maduro | (3) Aún sin madurar | (4) Maduro | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 31-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 10-9-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, muy fácil separación del pedicelo y pincel tinto. Pulpa ácida, dulce y con afrutado intenso. Hollejo con buena fragilidad, ligeramente afrutado y sin astringencia. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 137 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta maduro.</p> | | | | | | | | | | | | |

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

Boletín nº 6 Muestreos del 10-9-2020 al 10-9-2020

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | °Bé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE |
|--|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------------|------|---------------------------|-----------------|---------------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 31-8-2020 | 111,1 | 13,22 | 5,0 | 3,67 | 1,0 | 1810 | 39,6 | 381 | 9,162 |
| 10-9-2020 | VENDIMIADO | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS | | | | | | | | | | | | |
| CRITERIOS DE MADUREZ | | | | | | FECHA DE MUESTREO | | NIVELES DE MADUREZ | | | | |
| | | | | | | | | (1) Muy poco maduro | (2) Poco maduro | (3) Aún sin madurar | (4) Maduro | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 31-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde duras hasta de fácil rotura y desde ligeramente amargas hasta con aroma neutro. Peso racimos = 158 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 seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 6 Muestreos del 10-9-2020 al 10-9-2020

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | °Bé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE |
|--|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 31-8-2020 | 151,5 | 13,57 | 3,6 | 4,03 | 1,7 | 2240 | 47,7 | 465 | 9,185 |
| 10-9-2020 | 124,6 | 14,98 | 3,5 | 3,94 | 1,3 | 1920 | 43,0 | 517 | 9,010 | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS | | | | | | | | | | | | |
| CRITERIOS DE MADUREZ | | | | | | FECHA DE MUESTREO | NIVELES DE MADUREZ | | | | | |
| | | | | | | | (1) Muy poco maduro | (2) Poco maduro | (3) Aún sin madurar | (4) Maduro | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 31-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 10-9-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel desde coloreado hasta tinto. Pulpa muy poco ácida, muy dulce y con afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo de trituración muy fácil, con aroma ligeramente afrutado y sin astringencia. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes y con astringencia media. Peso racimos = 165 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sim 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

Boletín nº 6 Muestreos del 10-9-2020 al 10-9-2020

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | °Bé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE |
|---|----------------------------|----------|-------------------|--------------------|-------|--------------------------|------|---------------------------|-----------------|---------------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 31-8-2020 | 165,2 | 15,61 | 3,7 | 3,87 | 0,7 | 1620 | 43,6 | 190 | 5,308 |
| 10-9-2020 | VENDIMIADO | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS | | | | | | | | | | | | |
| CRITERIOS DE MADUREZ | | | | | | FECHA DE MUESTREO | | NIVELES DE MADUREZ | | | | |
| | | | | | | | | (1) Muy poco maduro | (2) Poco maduro | (3) Aún sin madurar | (4) Maduro | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | 31-8-2020 | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | | | | | |
| Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | | | | | |
| Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | | | | | |
| Madurez de las pepitas | | | | | | | | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Cierta heterogeneidad de la maduración. Bayas desde color rojo oscuro hasta negro azulado, fácil separación del pedicelo y pincel desde poco coloreado hasta coloreado. Pulpa muy poco ácida, desde dulce hasta muy dulce y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, de fácil rotura y con aroma neutro y astringencia media. Peso racimos = 232 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p> | | | | | | | | | | | | |

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

Boletín nº 6 Muestreos del 10-9-2020 al 10-9-2020

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

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

Boletín nº 6 Muestreos del 10-9-2020 al 10-9-2020

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | °Bé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE |
|--|----------------------------|---------------------|-------------------|---|-----|--------------------------|------------|---------------------------|-----------------|---------------------|----------------------------------|----------------------|
| | | | | | | 27-8-2020 | VENDIMIADO | | | | | |
| CATA DE UVAS | | | | | | | | | | | | |
| CRITERIOS DE MADUREZ | | | | | | FECHA DE MUESTREO | | NIVELES DE MADUREZ | | | | |
| | | | | | | | | (1) Muy poco maduro | (2) Poco maduro | (3) Aún sin madurar | (4) Maduro | |
| Subzona: Cañamero | 14-ER | Alía - Alberquillas | Tempranillo | Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de las pepitas | | | | | | | | |
| | | | | Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de las pepitas | | | | | | | | |
| | | | | Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de las pepitas | | | | | | | | |
| | | | | Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de las pepitas | | | | | | | | |
| Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): | | | | | | | | | | | | |
| MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO: | | | | | | | | | | | | |

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

Boletín nº 6 Muestreos del 10-9-2020 al 10-9-2020

| VIÑEDO | TERMINO MUNICIPAL - PARAJE | VARIEDAD | FECHA DE MUESTREO | PESO 100 BAYAS (g) | °Bé | ACIDEZ TOTAL (g/l) | pH | ACIDO MALICO (g/l) | POTASIO (mg/l) | IPT | ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES | INTENSIDAD COLORANTE |
|--|----------------------------|---------------------|----------------------|---|---------------------|--------------------|---------------------|--------------------|----------------|------|----------------------------------|----------------------|
| | | | 27-8-2020 | 150,64 | 13,52 | 5,5 | 3,56 | 0,1 | 1800 | 44,0 | 150 | 5,750 |
| 3-9-2020 | 150,46 | 14,08 | 5,3 | 3,50 | 0,1 | 1660 | 44,0 | 159 | 4,580 | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| CATA DE UVAS | | | | | | | | | | | | |
| | | | CRITERIOS DE MADUREZ | FECHA DE MUESTREO | NIVELES DE MADUREZ | | | | | | | |
| | | | | | (1) Muy poco maduro | (2) Poco maduro | (3) Aún sin madurar | (4) Maduro | | | | |
| Subzona: Cañamero | 109/19-ER | Cañamero - Coronito | Garnacha Común | Madurez visual y táctil de la baya | 27-8-2020 | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de las pepitas | | | | | | | | |
| | | | | Madurez visual y táctil de la baya | 3-9-2020 | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de las pepitas | | | | | | | | |
| | | | | Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de las pepitas | | | | | | | | |
| | | | | Madurez visual y táctil de la baya | | | | | | | | |
| | | | | Madurez tecnológica y aromática de la pulpa | | | | | | | | |
| | | | | Madurez aromática del hollejo | | | | | | | | |
| | | | | Madurez de las pepitas | | | | | | | | |
| <p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas desde color rojo y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce y con aroma desde afrutado hasta afrutado intenso. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro o ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, de fácil rotura y con aroma neutro y astringencia media. Peso racimos = 230 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p> | | | | | | | | | | | | |

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