

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

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha realizado durante la cuarta semana de agosto el cuarto control de maduración de la vendimia 2021, en las subzonas de Tierra de Barros, Ribera Baja, Matanegra y Cañamero.

En las dos subzonas muestreadas por primera vez durante esta semana, algunas uvas presentan cierto margen de mejora, en cambio, en otros viñedos muy afectados por el estrés hídrico, las uvas tienen un aspecto arrugado y consistencia blanda, circunstancia que obligará a la vendimia de las mismas.

Los viñedos en la subzona de Matanegra, a pesar de los elevados valores de acumulación de azúcares (Bé), aún pueden mejorar la madurez fenólica cuyos valores son aceptables. La cata de las uvas presenta una pulpa pegada a las pepitas, con aroma neutro o afrutado poco intenso; hollejo en algún caso herbáceo con mucha pirazina, y pepitas con poca madurez.

En la subzona de Cañamero los viñedos presentan bastante estrés hídrico, con las hojas basales amarillas, y en el caso de la variedad Graciano es muy acusado con las bayas arrugadas y de consistencia blanda. La cata de las uvas muestra una pulpa pegada al hollejo y a las pepitas debido al estrés hídrico; hollejo aún con aroma herbáceo o neutro y las pepitas marrones con estrías verdes.

Las variedades de uva blanca autóctonas (Pardina y Cayetana Blanca) en general muestran poca acidez total y elevados valores de pH. El resultado de las catas es una pulpa pegada al hollejo, con aroma neutro o afrutado poco intenso y pepitas de color marrón.

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.

Boletín nº 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			3-8-2021	165,4	13,78	4,7	3,61	1,5	2150			
10-8-2021	VENDIMIADO											
<b>CATA DE UVAS</b>												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
<b>Subzona: TIERRA DE BARROS</b>	34/20-ER	Almendrales - Cebadera	Moscatel de Grano Menudo	Madurez visual y táctil de la baya	3-8-2021							
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Vegetación en buen estado general. Algunas bayas quemadas por el sol. Bayas desde color amarillo - verdoso hasta amarillo ámbar, desde difícil a fácil separación del pedicelo y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, desde poco dulce hasta dulce y con afrutado intenso típico de la variedad. Hollejo bastante consistente y con aroma ligeramente afrutado. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes de fácil rotura y gusto tostado. Peso racimos = 187 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

Boletín nº 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			5-8-2021	178,0	13,90	5,0	3,78	2,2	2940	45,6	479	11,162
12-8-2021	168,3	15,04	4,5	3,87	2,1	3060	52,8	584	14,048			
19-8-2021	VENDIMIADO											
<b>CATA DE UVAS</b>												
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	5-8-2021											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	12-8-2021											
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Desecación de hojas basales e interiores. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel desde coloreado hasta tinto. Pulpa con buen equilibrio dulzor - acidez y con aroma afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo de trituración muy fácil, con aroma neutro y sin astringencia. Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta marrón oscuro, crujientes y con aroma tostado. Peso racimos = 242 g. <b>PARA VENDIMIAR</b></p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta 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

Boletín nº 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			3-8-2021	143,0	12,62	4,3	3,62	1,2	1750			
10-8-2021	136,9	13,90	3,9	3,57	0,8	1500						
17-8-2021	VENDIMIADO											
<b>CATA DE UVAS</b>												
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	3-8-2021											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	10-8-2021											
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Algunos racimos pasificándose. Color de las bayas desde amarillo pajizo hasta amarillo ámbar, difícil separación del pedicelo y consistencia elástica. Pulpa con buen equilibrio dulzor – acidez y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente y con aroma neutro. Pepitas de color marrón oscuro, crujientes y con aroma tostado. Peso racimos = 523 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 seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			2-8-2021	170,0	14,72	5,7	3,69	1,9	2550	65,3	558	16,877
9-8-2021	161,6	15,61	4,6	3,79	1,6	2510	66,0	595	15,591			
17-8-2021	VENDIMIADO											
<b>CATA DE UVAS</b>												
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			2-8-2021									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			9-8-2021									
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Presencia de mosquito verde, sin daños. Algunos racimos afectados de oídio. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia elástica e inicio de la difusión del color en la pulpa. Pulpa ácida, desde dulce hasta muy dulce y con aroma desde afrutado hasta afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro (sin herbáceos) y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma tostado. Peso racimos = 253 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

Boletín nº 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			5-8-2021	141,7	12,09	5,2	3,49	1,8	1590			
12-8-2021	<b>VENDIMIADO</b>											
<b>CATA DE UVAS</b>												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
<b>Subzona: TIERRA DE BARROS</b>	45/19-ES	Villafranca - Crucita	Macabeo	Madurez visual y táctil de la baya	5-8-2021							
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Vegetación en buen estado. Bayas de color amarillo – verdoso, separación del pedicelo muy difícil y consistencia de cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente con aroma neutro. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y amargas. Peso racimos = 362 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 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			3-8-2021	179,5	12,09	4,7	3,84	2,6	2640	38,7	344	6,950
10-8-2021	177,4	13,01	4,4	3,86	2,4	2840	37,3	339	6,866			
18-8-2021	158,5	15,13	4,2	3,99	2,1	3170	39,8	323	7,804			
25-8-2021	VENDIMIADO											
<b>CATA DE UVAS</b>												
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	3-8-2021											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	10-8-2021											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	18-8-2021											
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Viñedo con acusado estés hídrico, con las bayas blandas. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa poco ácida, muy dulce, parte pegada a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas de color marrón oscuro, muy crujientes y con sabor tostado. Peso racimos = 280 g. PARA VENDIMIAR.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura 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 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			5-8-2021	195,0	13,78	4,8	3,87	2,8	3160	56,2	508	11,982
12-8-2021	178,47	15,13	4,5	3,95	2,67	3470	62,3	587	13,392			
19-8-2021	VENDIMIADO											
<b>CATA DE UVAS</b>												
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			5-8-2021									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			12-8-2021									
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Vegetación en buen estado. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce y con aromas desde afrutado hasta afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 193 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 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			3-8-2021	173,4	14,72	4,5	3,93	2,2	2810	64,9	550	13,143
10-8-2021	171,6	15,21	4,4	3,89	2,0	3370	56,0	465	10,229			
17-8-2021	VENDIMIADO											
<b>CATA DE UVAS</b>												
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			3-8-2021									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			10-8-2021									
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado, inicio de la difusión del color en la pulpa y algunas bayas de consistencia blanda. Pulpa con buen equilibrio dulzor – acidez y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro o ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y aroma tostado. Peso racimos = 167 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 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			4-8-2021	168,4	10,76	6,8	3,55	3,3	2400	54,6	611	20,950
11-8-2021	167,8	11,70	6,1	3,64	2,7	2410	63,2	688	20,993			
18-8-2021	VENDIMIADO											
<b>CATA DE UVAS</b>												
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	4-8-2021											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	11-8-2021											
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Viñedo afectado de melazo. Irregular evolución de la maduración de la pulpa. Bayas de color negro azulado, fácil separación del pedicelo y pincel de color tinto. Pulpa poco ácida, poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo desde buena fragilidad hasta trituración muy fácil, con aroma neutro y sin astringencia. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 244 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 secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			4-8-2021	189,8	11,81	6,0	3,45	2,4	2190	33,5	147	4,566
11-8-2021	199,7	13,52	5,1	3,61	1,7	2190	37,9	195	5,368			
18-8-2021	VENDIMIADO											
<b>CATA DE UVAS</b>												
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	4-8-2021											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	11-8-2021											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo			ANOMALIA									
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Vegetación en muy buen estado y muy bien dispuesta verticalmente. Algunas plantas afectadas de melazo. Maduración heterogénea. Consideramos "ANOMALIA" en la madurez aromática del hollejo porque los niveles de madurez señalados no son consecutivos. Bayas de color desde rojo oscuro hasta negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel de color verde. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma afrutado poco intenso. Hollejo duro, con aroma neutro y desde poco astringente hasta sin astringencia. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 205 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: ANOMALIA.</p>												

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

Boletín nº 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			19-8-2021	271,6	12,14	4,3	3,70	1,7	2100			
25-8-2021	254,7	12,36	4,2	3,72	1,3	2260						
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						19-8-2021						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						25-8-2021						
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Vegetación en buen estado. Bayas desde color amarillo pajizo uniforme hasta amarillo ámbar uniforme, fácil separación del pedicelo y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa desde poco ácida hasta muy poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y con aroma afrutado poco intenso. Hollejo desde con buena fragilidad hasta trituración muy fácil y con aroma neutro. Pepitas de color marrón oscuro, muy crujientes y con aroma tostado. Peso racimos = 625 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta 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

Boletín nº 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			2-8-2021	125,5	11,31	10,1	3,14	3,7	1830	64,5	381	14,951
9-8-2021	122,5	12,85	7,5	3,22	2,3	1670	45,9	429	14,059			
17-8-2021	96,3	17,17	6,5	3,39	1,4	1650	64,9	606	22,940			
24-8-2021	VENDIMIADO											
<b>CATA DE UVAS</b>												
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	2-8-2021											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	9-8-2021											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	17-8-2021											
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Vegetación afectada por las altas temperaturas. Uvas arrugándose. Bayas de color negro azulado, fácil separación del pedicelo, pincel de color tinto y bayas de consistencia blanda. Pulpa con acidez media, muy dulce y desde afrutada hasta afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, desde ligeramente herbáceo hasta neutro y sin astringencia. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 158 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro 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 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			4-8-2021	166,4	13,73	5,1	3,79	3,0	2830	59,1	672	17,501
11-8-2021	159,1	14,89	4,7	3,91	2,4	2870	61,5	748	18,487			
18-8-2021	157,9	16,72	4,7	3,98	2,2	3010	57,4	568	14,974			
<b>CATA DE UVAS</b>												
			FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ								
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>				(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
<b>Subzona: TIERRA DE BARROS</b>	1-ER	Almendralejo – Las Carboneras	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	11-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	18-8-2021							
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Vegetación en buen estado general. Muchas plantas afectadas de melazo. Bayas de color negro azulado uniforme, desde fácil hasta muy fácil separación del pedicelo pincel tinto y bayas blandas. Pulpa muy poco ácida, muy dulce, con afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo de trituración muy fácil, con aroma neutro y sin astringencia. Pepitas de color marrón oscuro, muy crujientes y con gusto tostado. Peso racimos = 287 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. 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 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			5-8-2021	261,7	12,57	6,1	3,56	2,7	2410	49,0	423	11,524
12-8-2021	203,1	15,39	5,7	3,66	2,35	2730	59,7	638	18,443			
19-8-2021	VENDIMIADO											
<b>CATA DE UVAS</b>												
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	5-8-2021											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	12-8-2021											
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Vegetación en buen estado. Presencia de mosquito verde sin daños. Bayas de color negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo y pincel desde coloreado hasta tinto. Pulpa con buen equilibrio dulzor – acidez, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo muy fino, con buena fragilidad, aroma ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 375 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 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			4-8-2021	165,0	11,10	10,2	3,07	3,9	2000	32,1	250	8,629
11-8-2021	158,6	12,85	8,1	3,21	2,4	1830	33,7	341	10,835			
18-8-2021	130,2	14,94	6,2	3,29	1,5	1490	36,0	325	11,838			
25-8-2021	VENDIMADO											
<b>CATA DE UVAS</b>												
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	4-8-2021											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	11-8-2021											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	18-8-2021											
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												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Algunas plantas con las hojas basales amarillas debido al estrés hídrico. Maduración muy heterogénea. Consideramos ANOMALIA en la madurez tecnológica y aromática de la pulpa porque debido al estrés hídrico la pulpa está adherida a las pepitas y con aromas a fruta en aguardiente. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel tinto. Pulpa desde ácida hasta muy poco ácida, desde poco dulce hasta muy dulce, con aroma desde neutro hasta de frutas en aguardiente. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas de color marrón oscuro, muy crujientes y con gusto tostado. Peso racimos = 232 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: ANOMALIA. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

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



Boletín nº 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			10-8-2021	151,1	12,68	7,6	3,15	2,8	1800	37,2	366	12,253
19-8-2021	130,2	14,94	6,7	3,35	1,6	1820	40,6	428	15,909			
<b>CATA DE UVAS</b>												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
<b>Subzona: TIERRA DE BARROS</b>	112/20-VS	Almendrales - Jareño	Mazuelo	Madurez visual y táctil de la baya	10-8-2021							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	19-8-2021							
				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):** Vegetación en bastante buen estado. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel tinto. Pulpa con buen equilibrio dulzor - acidez, no pegada ni al hollejo ni a las pepitas y con afrutado intenso. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas de color marrón oscuro, muy crujientes y con aroma tostado. Peso racimos = 305 g. PARA VENDIMIAR.

MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura 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

Boletín nº 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			12-8-2021	196,3	15,21	4,4	3,91	2,3	3340	54,5	560	12,556
19-8-2021	175,6	17,17	4,4	4,01	2,1	3520	49,7	445	10,861			
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						12-8-2021						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						19-8-2021						
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Plantas con las hojas basales amarillas debido al estrés hídrico. Consideramos ANOMALIA en la madurez tecnológica y aromática de la pulpa porque debido al estrés hídrico la pulpa está adherida a las pepitas y con aromas a fruta en aguardiente. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y las bayas tienen consistencia blanda. Pulpa desde poco ácida hasta muy poco ácida y con afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta marrón oscuro, crujientes y con aroma tostado. Peso racimos = 252 g. MADUREZ DE LA PULPA: ANOMALIA. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

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

Boletín nº 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			17-8-2021	328,0	12,30	4,1	3,74	1,5	1980			
25-8-2021	253,3	12,62	3,8	3,80	1,3	2130						
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
<b>Subzona: RIBERA BAJA</b>	30/20-ER	Santa Marta - Giles	Pardina	Madurez visual y táctil de la baya		17-8-2021						
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya		25-8-2021						
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas desde color amarillo pajizo uniforme hasta amarillo ámbar uniforme, fácil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa muy poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y con aroma afrutado poco intenso. Hollejo con buena fragilidad y con aroma neutro. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma neutro. Peso racimos = 548 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura 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 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			18-8-2021	285,3	11,20	4,0	3,77	2,3	2230			
25-8-2021	276,0	11,76	3,8	3,87	1,8	2170						
<b>CATA DE UVAS</b>												
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			18-8-2021									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			25-8-2021									
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Algunos racimos pasificados. Bayas desde amarillo - verdoso hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa muy poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y con aroma neutro. Hollejo desde duro hasta bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma neutro. Peso racimos = 583 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>												

Subzona:  
RIBERA  
BAJA

111/20-ER

Ribera del Fresno -  
Plantonal

Cayetana  
Blanca

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

Boletín nº 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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	
					19-8-2021	240,3	13,27	4,2	3,64	1,3	1800			
				<b>CATA DE UVAS</b>										
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>	<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>								
						(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
	46/17-ES	Villafranca - Tamujo	Cayetana Blanca	Madurez visual y táctil de la baya	19-8-2021									
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas desde amarillo – verdoso hasta amarillo pajizo, difícil separación del pedicelo. Pulpa poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo bastante consistente y con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde poco crujientes hasta crujientes y desde con gusto ligeramente amargo hasta aroma tostado. Peso racimos = 462 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 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			2-8-2021	97,0	11,49	8,3	3,48	3,1	1720			
<b>CATA DE UVAS</b>												
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			2-8-2021									
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Muchísimo oídio en racimos, algunas bayas rajándose. Plantas afectadas de melazo. Bayas de color verde, de consistencia dura y separación del pedicelo muy difícil. Pulpa muy ácida, muy poco dulce y con aroma herbáceo. Hollejo duro y con aroma herbáceo intenso. Pepitas verdes o amarillo - verdes, muy duras y muy amargas. Peso racimos = 335 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy 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

Boletín nº 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			2-8-2021	230,0	11,98	6,5	3,57	3,6	2290	64,6	190	9,558
9-8-2021	203,3	13,01	5,2	3,76	3,1	1590	45,2	422	9,515			
17-8-2021	187,1	15,17	4,5	3,93	2,7	3020	57,8	505	13,365			
25-8-2021	VENDIMIADO											
<b>CATA DE UVAS</b>												
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	2-8-2021			ANOMALIA								
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	9-8-2021											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	17-8-2021											
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Hojas basales amarillas. Presencia de mosquito verde, sin daños. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa poco ácida, muy dulce y con aroma desde afrutado hasta afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con gusto neutro. Peso racimos = 308 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 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			17-8-2021	308,5	11,43	4,6	3,66	2,2	1850			
25-8-2021	307,9	11,70	3,9	3,79	1,9	1920						
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						17-8-2021						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						25-8-2021						
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas desde color amarillo pajizo uniforme hasta amarillo ámbar uniforme, fácil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa muy poco ácida, desde dulce hasta muy dulce, parte pegada al hollejo y con aroma desde afrutado hasta confitura. Hollejo con buena fragilidad y con aroma neutro. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma neutro. Peso racimos = 658 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura 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 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			9-8-2021	131,2	11,81	5,3	3,48	1,4	1690			
17-8-2021	VENDIMIADO											
<b>CATA DE UVAS</b>												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
<b>Subzona: RIBERA BAJA</b>	Ma/21-ER	Badajoz – Monjías	Macabeo	Madurez visual y táctil de la baya	9-8-2021							
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bastante oídio en racimos. Plantas afectadas de melazo. Bayas de color desde amarillo pajizo hasta amarillo ámbar, difícil separación del pedicelo y consistencia desde cierta dureza hasta elástica. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente y con aroma herbáceo medio. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes y astringentes. Peso racimos = 373 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>												

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

Boletín nº 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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	88/20-VS	Puebla Sancho Pérez - La Hermosa	Eva												
				<b>CATA DE UVAS</b>											
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>		<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>								
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro					
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
Madurez de las pepitas															
<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>															
MADUREZ DE LA PULPA:															
MADUREZ DEL HOLLEJO:															

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

Boletín nº 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			23-8-2021	73,0	13,33	7,6	3,52	1,3	1590	76,3	271	9,728
<b>CATA DE UVAS</b>												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
<b>Subzona: MATANEGRA</b>	6-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Cabernet Sauvignon	Madurez visual y táctil de la baya	23-8-2021							
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Vegetación en muy buen estado. Bayas desde color rosado y verdoso cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, separación del pedicelo desde difícil hasta fácil y pincel poco coloreado. Pulpa desde muy ácida hasta ácida, desde muy poco dulce hasta poco dulce, parte pegada al hollejo y con aroma herbáceo y a pirazinas. Hollejo duro, con aroma herbáceo (mucho pirazina) y astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y con aroma herbáceo. 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 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

Boletín nº 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			23-8-2021	119,8	13,98	6,0	3,49	1,8	1790	42,9	391	11,955
<b>CATA DE UVAS</b>												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
Subzona: MATANEGRA	7-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Syrah	Madurez visual y táctil de la baya	23-8-2021							
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa poco ácida, poco dulce, pegada al hollejo y con aroma neutro, uvas sin gustosidad. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y desde poco astringente hasta sin astringencia. Pepitas desde verdes o amarillo - verdes hasta marrones con estrías verdes, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 212 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 secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

Boletín nº 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			23-8-2021	168,4	14,51	4,2	3,76	1,5	2310	68,2	458	12,655
<b>CATA DE UVAS</b>												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
<b>Subzona: MATANEGRA</b>	16/16-ER	Calzadilla – Los Parrales	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya	23-8-2021							
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa poco ácida, dulce, pegada a las pepitas debido al estrés hídrico y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 117 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 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			23-8-2021	141,4	15,45	5,4	3,55	1,5	1870	41,2	112	4,419
<b>CATA DE UVAS</b>												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
<b>Subzona: MATANEGRA</b>	86/16-VS	Usagre – Vereda Jaén	Garnacha Común	Madurez visual y táctil de la baya	23-8-2021							
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Maduración muy heterogénea. Algunas plantas afectadas de melazo. Producción excesiva. Bayas desde color rojo y rosado cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde neutro hasta afrutado poco intenso. Hollejo desde duro hasta bastante consistente, con aroma ligeramente herbáceo y desde poco astringente hasta sin astringencia. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 390 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro 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 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			24-8-2021	149,5	13,48	3,8	3,92	1,7	2580	56,1	495	10,604
<b>CATA DE UVAS</b>												
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			24-8-2021									
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Vegetación con las hojas basales amarillas por estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas debido al estrés hídrico y con aroma afrutado. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma neutro. Peso racimos = 193 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 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			24-8-2021	132,3	13,64	5,7	3,35	0,6	1880	58,5	156	6,091
<b>CATA DE UVAS</b>												
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ							
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro				
<b>Subzona: CAÑAMERO</b>	109/19-ER	Cañamero - Coronito	Garnacha Común	Madurez visual y táctil de la baya	24-8-2021							
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Vegetación con las hojas basales amarillas debido al estrés hídrico. Gran heterogeneidad en la coloración de las bayas. Bayas desde color rojo y rosado cerca del pedicelo hasta de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde verde hasta poco coloreado y consistencia elástica. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 122 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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



Boletín nº 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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				
			24-8-2021	87,2	15,50	5,5	3,44	1,4	1980	62,1	309	9,196				
<b>CATA DE UVAS</b>																
			CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ											
					(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro								
Subzona: CAÑAMERO	80/13-ER	Alía – El Carabal	Cabernet Sauvignon	Madurez visual y táctil de la baya	24-8-2021											
				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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, color del pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia de la baya elástica. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma herbáceo (pirazinas). Hollejo duro, con aroma herbáceo (pirazinas) y muy astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y con aroma herbáceo. Peso racimos = 200 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy 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

Boletín nº 4 Muestreos del 23-8-2021 al 26-8-2021

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
			24-8-2021	98,4	20,4	7,2	3,24	1,5	1500	74,7	686	25,042
<b>CATA DE UVAS</b>												
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			24-8-2021									
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><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Uvas pasificadas. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel de color tinto y bayas de consistencia blanda. Pulpa poco ácida, dulce, parte pegada a las pepitas debido al estrés hídrico y con aroma afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y sin astringencia. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde poco crujientes hasta crujientes y con aroma neutro. Peso racimos = 137 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta 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