

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 2022, en las subzonas de Tierra de Barros, Ribera Baja y Cañamero.

Algunas uvas tintas en las subzonas de Tierra de Barros y Ribera Baja comienzan a mostrar una disminución del peso de 100 bayas, lo que indica que **hay pérdida de peso**. La acumulación de azúcares (°Bé) presenta cierta irregularidad, en unos viñedos con pequeños aumentos, e incluso bloqueo por estrés hídrico, y en otros un aumento apreciable. Los valores de pH son elevados en viñedos con estrés hídrico, con la excepción de las variedades Graciano y Mazuelo que mantienen bajos valores de pH y elevada acidez total. La madurez fenólica es heterogénea, con pequeñas subidas del índice de polifenoles totales, antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color en algunos viñedos, y apreciables aumentos en otros, destacando de forma excepcional los valores de la variedad Graciano.

Las catas muestran el bloqueo de la maduración de algunas uvas, notándose una elevada heterogeneidad de la maduración (bayas poco maduras o aún sin madurar y otras sobremaduras). Los hollejos apenas muestran aromas herbáceos y son poco astringentes. Las pepitas son marrones y poco amargas.

En la subzona de Cañamero las uvas presentan aún poca acumulación de azúcares y buenos valores de pH. La madurez fenólica presenta buenos valores del índice de polifenoles totales, antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color para la variedad Tempranillo, y aún bajos valores para las variedades Garnacha Común y Cabernet Sauvignon. Las catas muestran pulpas aún poco dulces o muy poco dulces, hollejos con poca madurez aún duros y herbáceos y pepitas con poca madurez.

Como resumen podemos decir que hay un bloqueo de la maduración en algunos viñedos y en la subzona de Cañamero las uvas aún presentan poca madurez.

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 22-8-2022 al 25-8-2022

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
			4-8-2022	109,5	11,3	4,5	3,87	1,6	1846	39,1	229	4,760
11-8-2022	116,8	11,7	4,1	3,95	1,4	2060	36,1	253	5,147			
18-8-2022	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			4-8-2022									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			11-8-2022									
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): Mucho estrés hídrico con pérdida de hojas basales, pero la uva está muy entera. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, desde dulce hasta muy dulce, poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro y desde poco astringente hasta sin astringencia. Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta marrón oscuro, crujientes, de fácil rotura, con aroma neutro y desde astringencia débil hasta sin astringencia. Peso racimos = 350 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 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
			2-8-2022	99,5	8,9	5,9	3,34	0,9	838			
9-8-2022	103,5	9,8	4,5	3,46	0,5	1070						
17-8-2022	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						2-8-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						9-8-2022						
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): Hojas afectadas de mosquito verde. Bayas desde color amarillo verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa ácida, desde muy poco dulce hasta poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma herbáceo y gusto amargo. Hollejo duro y con aroma herbáceo intenso. Pepitas desde marrones con estrias verdes hasta marrones sin trazas de verde, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 265 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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	43/16-VS	Corte de Peleas – Las Pañoletas	Tempranillo	1-8-2022	120,5	13,1	5,3	3,65	1,0	2270	43,9	263	6,863		
8-8-2022				119,9	13,5	4,4	4,00	0,8	1700	35,8	212	5,532			
17-8-2022				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				1-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
Madurez visual y táctil de la baya				8-8-2022											
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): Deseccación de hojas basales por estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica e inicio de la difusión del color. Pulpa desde poco ácida hasta muy poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 173 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura.</p> <p>MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>															

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	45/19-ES	Villafranca - Crucita	Macabeo	4-8-2022	75,5	9,3	7,9	3,22	0,9	650					
11-8-2022				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				4-8-2022											
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): Mucho estrés hídrico y exceso de producción. Bayas de color verde, muy difícil separación del pedicelo y consistencia dura. Pulpa muy ácida, muy poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma herbáceo. Hollejo duro y con aroma herbáceo intenso. Pepitas de color verde o amarillo verdes, no son crujientes y son muy duras y con gusto muy amargo. Peso racimos = 260 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

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
			2-8-2022	127,4	10,5	4,4	3,83	1,8	1644	36,7	162	4,446
9-8-2022	132,3	11,0	4,3	4,02	1,6	1990	35,6	202	4,147			
17-8-2022	137,7	11,0	3,9	3,94	1,4	2660	34,1	230	4,965			
22-8-2022	120,8	11,3	4,4	4,04	1,4	2930	39,5	255	5,291			
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	2-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	9-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	17-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	22-8-2022											
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 heterogeneidad de la maduración. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y tinto; y consistencia elástica. Pulpa desde poco ácida hasta muy poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones con estrias verdes y marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 417 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura.</p> <p>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
			4-8-2022	140,7	11,4	4,7	3,90	2,2	2227	44,1	231	4,934
11-8-2022	145,7	11,9	4,1	4,04	2,0	2580	39,0	263	5,297			
18-8-2022	151,4	12,3	3,7	4,09	1,9	3360	40,7	303	6,056			
23-8-2022	143,4	12,6	3,9	4,19	1,9	3420	45,4	316	6,891			
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	4-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	11-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	18-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa				ANOMALIA								
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	23-8-2022											
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 desde coloreado hasta tinto y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica y blanda. Pulpa poco ácida, dulce, desde parte pegada al hollejo y a las pepitas hasta poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta marrón oscuro, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro o tostado. Peso racimos = 430 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco maduro hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

Subzona:
TIERRA
DE
BARROS

17-ER

Ribera del Fresno –
Bermejón Grande

Tempranillo

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
			2-8-2022	152,7	13,8	4,2	3,95	1,6	2102	47,1	279	7,511
8-8-2022	156,3	14,1	4,5	4,13	1,5	2550	59,1	341	8,543			
17-8-2022	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	2-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	8-8-2022											
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): Hojas basales secas por estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia desde elástica hasta blanda. Pulpa muy poco ácida, desde dulce hasta muy dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado intenso, notas de confitura. Hollejo bastante consistente, con aroma neutro, sabor amargo y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso racimos = 280 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura.</p> <p>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
			3-8-2022	65,4	10,2	4,7	3,78	1,5	1325	50,1	363	12,892
10-8-2022	69,8	11,0	4,6	3,76	1,3	1710	51,2	450	14,859			
18-8-2022	75,6	11,4	3,9	3,91	1,4	2690	54,8	589	19,115			
23-8-2022	76,5	12,5	4,5	4,09	1,5	3010	79,8	771	21,859			
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			3-8-2022			ANOMALIA						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo					ANOMALIA							
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			10-8-2022									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			18-8-2022			ANOMALIA						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya			23-8-2022									
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas						ANOMALIA						
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Maduración muy heterogénea. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa desde poco ácida hasta muy poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde neutro hasta notas de confitura (compota). Hollejo desde buena fragilidad hasta trituración muy fácil, con aroma neutro y sin astringencia. Pepitas de color marrón oscuro, frágiles y ligeramente amargas. Peso racimos = 78 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta maduro.</p>												

Subzona:
TIERRA
DE
BARROS

19-ER

Alange - Palacio
Quemado

Garnacha
Tintorera

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
			10-8-2022	99,5	11,4	4,5	3,61	0,6	1310	26,1	74	3,395
18-8-2022	96,4	12,7	3,8	3,68	0,5	1870	28,3	129	4,745			
23-8-2022	100,2	13,9	4,2	3,87	0,6	2480	38,9	165	6,194			
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						10-8-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						18-8-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						23-8-2022						
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 rojo y rosado cerca del pedicelo hasta rojo oscuro – negro uniforme y negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde verde hasta poco coloreado y consistencia desde cierta dureza hasta elástica, poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde afrutado hasta afrutado intenso notas de confitura (compota). Hollejo bastante consistente, con aroma neutro y sin astringencia. Pepitas marrones sin trazas de verde, frágiles y con aroma neutro. Peso racimos = 230 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta maduro.</p>												

Subzona:
TIERRA
DE
BARROS

118/21-ER

Alange – Palacio
Quemado

Garnacha
Común

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
					3-8-2022	124,9	12,3	4,9	3,81	1,6	1914	46,2	286
				10-8-2022	127,9	12,4	4,2	3,89	1,3	1950	36,3	243	5,469
				18-8-2022	137,0	12,4	2,9	3,92	1,3	2780	37,0	304	6,514
				23-8-2022	134,2	13,0	4,2	4,06	1,3	3200	44,2	316	7,313
				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	3-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	10-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	18-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	23-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde coloreado hasta tinto y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica e inicio de la difusión del color en la pulpa. Pulpa Poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 420 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. 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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
Subzona: TIERRA DE BARROS	11/14-VS	Almendrалеjo - Zorrera	Pardina												
				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											
				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

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
			17-8-2022	72,9	13,9	6,5	3,27	0,7	1630	54,6	420	14,704
22-8-2022	65,1	16,0	7,7	3,31	0,5	1820	71,4	677	25,916			
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						17-8-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						22-8-2022						
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, pincel tinto y consistencia desde elástica hasta blanda. Pulpa ácida, desde dulce hasta muy dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde afrutado hasta notas de confitura, compota. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y sin astringencia. Pepitas desde marrones con estrias verdes hasta marrones sin trazas de verde y marrón oscuro, crujientes, de fácil rotura y ligeramente amargas. Peso racimos = 114 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura.</p> <p>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

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
			3-8-2022	112,7	11,1	5,3	3,77	1,8	1799	49,7	307	7,206
9-8-2022	120,7	11,4	4,4	4,08	1,6	2180	43,4	315	6,621			
18-8-2022	131,2	12,1	3,9	3,95	1,5	2670	38,0	348	7,315			
22-8-2022	127,2	12,2	4,2	4,07	1,5	2920	50,3	408	9,454			
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	3-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	9-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	18-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	22-8-2022											
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 coloreado, consistencia elástica e inicio de la difusión del color en la pulpa. Pulpa poco ácida, dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo desde buena fragilidad hasta trituración muy fácil, con aroma neutro y poco astringente. Pepitas con gran heterogeneidad, desde verdes o amarillo – verdes hasta marrones con estrias verdes, marrones sin trazas de verde y marrón oscuro; crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 280 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde 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

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
			4-8-2022	112,8	9,9	7,1	3,36	1,1	980	39,4	207	5,824
10-8-2022	117,4	10,4	5,8	3,44	0,9	1200	31,6	250	6,043			
18-8-2022	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						4-8-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						10-8-2022						
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): Algunos racimos arrugándose. Bayas desde color rojo oscuro - negro, uniforme hasta negro azulado, uniforme; difícil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro, con aroma desde herbáceo intenso hasta ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas desde verdes o amarillo - verdes hasta marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y muy amargas. Peso racimos = 298 g. MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

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

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
					3-8-2022	88,6	10,3	7,8	3,18	1,5	844	28,5	177	6,421		
				9-8-2022	90,4	11,7	6,7	3,36	1,0	1020	35,3	320	10,746			
				18-8-2022	87,8	12,8	5,7	3,44	0,8	1790	38,0	389	12,501			
				22-8-2022	79,3	14,0	6,1	3,54	0,7	2030	47,9	461	15,411			
				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							
	112/20-VS	Almendralejo - Jareño	Mazuelo	Madurez visual y táctil de la baya	3-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa																
Madurez aromática del hollejo																
Madurez de las pepitas																
Madurez visual y táctil de la baya				9-8-2022												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa																
Madurez aromática del hollejo																
Madurez de las pepitas																
Madurez visual y táctil de la baya				18-8-2022												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa																
Madurez aromática del hollejo						ANOMALIA										
Madurez de las pepitas																
Madurez visual y táctil de la baya				22-8-2022												
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 arrugándose. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel tinto y consistencia desde elástica hasta blanda. Pulpa ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo duro, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas desde marrones sin trazas de verde hasta marrón oscuro, crujientes de fácil rotura y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro y con astringencia débil. Peso racimos = 177 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta aún sin madurar.</p>																

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			11-8-2022	75,8	11,5	5,1	3,58	1,6	1270	46,0	121	3,244
18-8-2022	80,1	11,9	4,2	3,69	1,3	2050	34,2	143	3,027			
23-8-2022	82,1	12,9	4,7	3,84	1,3	2390	45,9	179	3,971			
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						11-8-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						18-8-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						23-8-2022						
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, pincel desde color verde hasta poco coloreado y consistencia elástica. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, poco dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, desde poco crujientes y duras hasta crujientes y de fácil rotura y ligeramente amargas. Peso racimos = 158 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.</p> <p>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
			17-8-2022	69,1	14,2	6,2	3,28	0,6	1700	51,7	351	12,785
18-8-2022	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						17-8-2022						
Madurez tecnológica y aromática de la												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Maduración muy heterogénea. Bayas de color negro azulado uniforme, separación del pedicelo desde difícil hasta fácil, pincel tinto y consistencia desde con cierta dureza hasta elástica. Pulpa ácida, poco dulce, desde parte pegada al hollejo hasta poca pulpa pegada a las pepitas y aroma herbáceo. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro y poco astringente. Pepitas desde verde o amarillo - verdes hasta marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y aroma herbáceo y gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 133 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar.</p> <p>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

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		
	116/20-ER	Badajoz – Monjías Valle Lobón	Macabeo	1-8-2022	115,9	11,7	5,7	3,45	0,9	1800					
8-8-2022				120,3	12,4	4,3	3,80	0,5	1370						
17-8-2022				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				1-8-2022											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
Madurez visual y táctil de la baya				8-8-2022											
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 amarillo – verdoso y verdoso cerca del pedicelo hasta amarillo pajizo uniforme, difícil separación del pedicelo y consistencia con cierta dureza. Pulpa ácida, poco dulce, con buen equilibrio dulzor – acidez, desde parte pegada al hollejo y a las pepitas hasta poca pulpa queda pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad y con aroma neutro o ligeramente afrutado. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro y astringencia media ó débil. Peso racimos = 400 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.</p> <p>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

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
					1-8-2022	124,0	11,2	6,0	3,63	2,4	2540	51,5	295
				8-8-2022	133,9	11,4	4,8	3,92	1,8	2070	44,6	283	6,360
				17-8-2022	145,3	11,7	3,9	3,90	1,7	2670	39,1	328	7,142
				22-8-2022	124,7	12,4	4,2	4,04	1,6	2800	53,3	438	11,680
				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	1-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	8-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	17-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Madurez visual y táctil de la baya	22-8-2022								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									
				Madurez aromática del hollejo									
				Madurez de las pepitas									
				Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata): Bayas desde rojo oscuro – negro uniforme hasta negro azulado, uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia elástica con inicio de la difusión del color en la pulpa. Pulpa desde poco ácida hasta muy poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma neutro. Hollejo con buena fragilidad, aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde y marrón oscuro, crujientes, de fácil rotura y gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso racimos = 372 g. MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.									

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
Subzona: RIBERA BAJA	70/21-VR	Badajoz – Monjías de Montero	Cayetana Blanca												
				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											
				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															
<u>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</u>															
MADUREZ DE LA PULPA:															
MADUREZ DEL HOLLEJO:															

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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
Subzona: RIBERA BAJA	119/21-ER	Badajoz – El Cahoso	Pardina												
				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											
				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

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													
				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												
				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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE						
Subzona: MATANEGRA	6-ER	Puebla Sancho Pérez – Casa las Vacas	Cabernet Sauvignon															
				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														
				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

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE						
Subzona: MATANEGRA	7-ER	Puebla Sancho Pérez – Casa las Vacas	Syrah															
				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														
				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

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	16/16-ER	Calzadilla – Los Parrales	Tempranillo														
				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													
				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):</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA:</p> <p>MADUREZ DEL HOLLEJO:</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			
Subzona: MATANEGRA	86/16-VS	Usagre – Vereda de Jaén	Garnacha Común												
				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											
				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):</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:</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			
Subzona: MATANEGRA	82/22-ES	Los Santos de Maimona - El Bargil	Alarije												
				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											
				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

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	
			24-8-2022	110,6	11,9	4,3	3,77	1,31	2330	63,1	373	10,155	
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						24-8-2022							
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, pincel desde poco coloreado hasta coloreado y consistencia elástica. Pulpa poco ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, aroma neutro y poco astringente. Pepitas desde verde o amarillo - verdes hasta marrones con estrías verdes, crujientes, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 268 g. MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>													

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

Subzona: CAÑAMERO	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
					24-8-2022	106,5	12,4	4,2	3,30	0,2	1670	51,1	123
				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	24-8-2022								
				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									
				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 muy heterogénea. Bayas con color desde rosado y verdoso cerca del pedicelo hasta negro azulado uniforme, desde difícil hasta fácil separación del pedicelo, pincel desde verde hasta poco coloreado y consistencia elástica. Pulpa ácida, desde poco dulce hasta dulce, parte pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo duro, con aroma herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes, duras y con aroma herbáceo y gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 157 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.</p> <p>MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta aún sin madurar. (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

Subzona:	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
					24-8-2022	139,7	11,9	7,5	3,14	0,6	1600	79,6	188
				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	24-8-2022								
				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 desde color rojo oscuro – negro uniforme, hasta negro azulado uniforme, difícil separación del pedicelo, pincel coloreado y consistencia desde dura revienta con fuerte presión hasta con cierta dureza. Pulpa muy ácida, muy poco dulce, pegada al hollejo y a las pepitas y con aroma herbáceo. Hollejo duro, con aroma herbáceo intenso y muy astringente. Pepitas verdes o amarillo – verdes, no son crujientes, muy duras y con gusto muy amargo. Peso racimos = 106 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