

PARCELAS ÍNDICES DE MADURACIÓN

Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero

TODAS LAS PARCELAS CORRESPONDEN A LA VARIEDAD TEMPRANILLO, TINTO FINO O TINTA DEL PAÍS, SALVO LAS PARCELAS 27 Y 28 QUE SON DE LA VARIEDAD ALBILLO MAYOR

Id	PARCELA	CONDUCCIÓN	EDAD	SUELO	CARGA	ALTITUD
1	Quintanilla de Onésimo	ESPALDERA	MEDIA	ARENOSO (CLARO)	MUY ALTA (>6.500 kg)	751
2	Olivares de Duero	ESPALDERA	MEDIA	FR - ARE / ARE (PARDO)	ALTA (5.000-6.500 kg)	740
3	Valbuena de Duero	VASO	VIEJO	ARENOSO (CLARO)	MEDIA (3.000-5.000 kg)	754
4	Pesquera I	ESPALDERA	VIEJO	ARENOSO (PARDO CLARO)	ALTA (5.000-6.500 kg)	752
5	Pesquera II	VASO	VIEJO	FRANCO (PARDO CLARO)	MEDIA (3.000-5.000 kg)	765
6	Peñafiel I	ESPALDERA	JOV - MED	FR - ARE (PARDO)	MEDIA (3.000-5.000 kg)	769
7	Peñafiel II	ESPALDERA	JOV - MED	FR - ARE (PARDO)	MUY ALTA (>6.500 kg)	780
8	Pedrosa de Duero	ESPALDERA	JOV - MED	FR - ARE (PARDO- ROJO)	MEDIA (3.000-5.000 kg)	811
9	Roa I	VASO	VIEJO	FR - ARCILL (PARDO)	MEDIA (3.000-5.000 kg)	824
10	Roa II	ESPALDERA	JOV - MED	FR - ARCILL (CASCAJO)	MEDIA (3.000-5.000 kg)	788
11	Olmedillo de Roa	VASO	VIEJO	FR (PARDO CLARO)	MUY ALTA (>6.500 kg)	850
12	La Horra I	VASO	VIEJO	FR - ARCILL (PARDO ROJO)	MUY BAJA (< 2.000 kg)	846
13	La Horra II	ESPALDERA	MEDIA	FR - ARCILL (PARDO)	MEDIA (3.000-5.000 kg)	828
14	Gumiel de Mercado I	VASO	MEDIA	FR (PARDO CLARO)	ALTA (5.000-6.500 kg)	834
15	Gumiel de Mercado II	ESPALDERA	JOV - MED	FR (PARDO)	MUY BAJA (< 2.000 kg)	808
16	Aranda de Duero I	VASO	VIEJO	FR / FR - ARCILL (CLARO PEDREGOSO)	MEDIA (3.000-5.000 kg)	832
17	Aranda de Duero II	ESPALDERA	JOV - MED	FR - ARCILL (PARDO CLARO)	ALTA (5.000-6.500 kg)	852
18	La Aguilera	VASO	VIEJO	FR (PARDO CLARO)	MEDIA (3.000-5.000 kg)	859
19	Quintana del Pidio	VASO	VIEJO	FR - ARCILL (PARDO CLARO)	MEDIA (3.000-5.000 kg)	830
20	Fuenteelcesped	VASO	VIEJO	FR (PARDO CLARO)	MUY ALTA (> 6.500 kg)	858
21	Milagros	VASO	VIEJO	FR - ARCILL (PARDO PEDREGOSO)	ALTA (5.000-6.500 kg)	853
22	Zazuar	VASO	MEDIA	FR (PARDO CLARO)	MUY ALTA (> 6.500 kg)	881
23	Peñaranda-La Vid	VASO	VIEJO	FR (PARDO CLARO-CALIZA)	ALTA (5.000-6.500 kg)	906
24	Castillejo de Robledo	ESPALDERA	MEDIA	FR / FR-ARE (PARDO PEDREGOSO)	MUY ALTA (>6.500 kg)	979
25	San Esteban de Gormaz	VASO	MEDIA	FR - ARE (PARDO MUY CLARO)	MUY BAJA (< 2.000 kg)	887
26	Atauta	VASO	VIEJO	ARENOSO (PARDO MUY CLARO)	MEDIA (3.000-5.000 kg)	961
27	Peñaranda-La Vid (Albillo)	VASO	VIEJO	FR (PARDO CLARO PEDREGOSO)	MEDIA (3.000-5.000 kg)	898
28	Sotillo de la Ribera (Albillo)	Espaldera	JOVEN	FR / FR - ARCILL (PARDO PEDREGOSO)	BAJA (2.000-3.000 kg)	929
29	Moradillo de Roa	Espaldera	JOVEN	FR (CLARO PEDREGOSO)	ALTA (5.000-6.500 kg)	973
30	Olmos de Peñafiel	Espaldera	JOVEN	FR (CLARO PEDREGOSO)	MEDIA (3.000-5.000 kg)	884

Servicio de Viticultura y Enología - Consejo Regulador D.O. Ribera del Duero

Alberto Tobes Velasco - experimentacion@riberadelduero.es

ÍNDICES DE MADURACIÓN 14/09/2025

ANÁLISIS REALIZADOS EN EL LABORATORIO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO

PARCELA	LOCALIDAD	pH	ACIDEZ	ºBEAUMÈ	MÁLICO	ANTOC. TOTAL	ANTOC. F.E.	I.C.	PESO 100	IPT
1	Quintanilla de Onésimo	3,76	4,98	12,8	2,29	402	219	6,4	168,5	23
2	Olivares de Duero	3,83	4,67	11,6	2,12	370	186	4,7	159,6	22
3	Valbuena de Duero	3,77	5,41	11,4	2,69	363	178	4,8	153,8	23
4	Pesquera I	3,62	5,14	12,3	1,64	368	182	5,7	152,4	26
5	Pesquera II	3,59	5,47	12,6	2,14	366	178	4,9	181,3	23
6	Peñafiel I	3,78	4,70	12,9	2,03	425	221	6,5	146,4	22
7	Peñafiel II	3,76	4,86	12,8	2,21	376	197	5,3	160,3	26
8	Pedrosa de Duero	3,74	5,45	13,3	2,68	408	210	6,5	152,1	25
9	Roa I	3,80	5,30	13,9	2,63	484	233	7,1	171,6	33
10	Roa II	3,89	4,80	11,5	2,45	370	198	5,5	169,0	21
11	Olmedillo de Roa	3,58	5,48	12,3	2,11	382	187	5,8	180,3	27
12	La Horra I	3,75	5,36	12,9	2,52	374	187	6,1	188,9	27
13	La Horra II	3,68	5,51	11,7	2,29	375	184	5,2	163,8	25
14	Gumiel de Mercado I	3,70	5,25	13,0	2,42	408	201	6,9	182,5	30
15	Gumiel de Mercado II	3,75	5,00	13,7	2,06	439	218	7,7	175,2	38
16	Aranda de Duero I				Vendimiada					
17	Aranda de Duero II	3,56	5,58	11,7	2,12	377	181	6,1	167,7	27
18	La Aguilera	3,69	5,10	12,6	2,29	362	180	5,8	170,5	33
19	Quintana del Pidio	3,52	5,30	12,8	2,20	368	196	5,8	163,0	35
20	Fuentelcesped	3,57	5,44	11,6	2,32	365	173	5,6	168,8	28
21	Milagros	3,61	5,58	13,2	2,23	401	211	6,9	184,8	32
22	Zazuar	3,63	5,12	12,0	1,91	358	176	5,9	171,0	31
23	Peñaranda-La Vid	3,65	5,72	13,3	2,62	373	168	5,0	184,0	31
24	Castillejo de Robledo	3,68	5,72	12,1	2,55	355	166	5,7	183,9	23
25	San Esteban de Gormaz	3,56	5,24	12,0	1,97	382	193	6,4	172,9	42
26	Atauta	3,74	4,72	12,2	1,93	397	204	6,3	162,5	30

VALORES PROMEDIO DE LA RIBERA DEL DUERO

3,68 5,26 12,5 2,22 389 195 6,13 171,6 28

Servicio de Viticultura y Enología - Consejo Regulador D.O. Ribera del Duero

PARCELA	LOCALIDAD	pH	ACIDEZ	ºBEAUMÈ	MÁLICO	ANTOC. TOTAL	ANTOC. F.E.	I.C.	PESO 100	IPT
27	Peñaranda-La Vid (Albillo)	3,48	5,20	11,4	1,57				198,0	18
28	Sotillo de la Ribera (Albillo)				Vendimiada					
29	Moradillo de Roa	3,57	5,66	13,4	2,09	401	190	7,5	197,4	37
30	Olmos de Peñafiel	3,66	5,57	13,6	2,22	464	247	9,5	175,3	40

VALORES PROMEDIO DE LA RIBERA DEL DUERO

3,68 5,26 12,5 2,22 389 195 6,13 171,6 28

ÍNDICES DE MADURACIÓN 11/09/2025

ANÁLISIS REALIZADOS EN EL LABORATORIO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO

PARCELA	LOCALIDAD	pH	ACIDEZ	ºBEAUMÈ	MÁLICO	ANTOC. TOTAL	ANTOC. F.E.	I.C.	PESO 100	IPT
1	Quintanilla de Onésimo	3,70	5,40	12,8	2,49	400	217	6,3	166,6	25
2	Olivares de Duero	3,80	4,89	11,3	2,25	373	190	4,6	157,1	23
3	Valbuena de Duero	3,73	5,68	11,4	2,75	352	168	4,5	156,7	25
4	Pesquera I	3,60	5,28	12,2	1,77	350	179	5,3	155,8	28
5	Pesquera II	3,56	5,73	12,2	2,37	356	173	4,4	173,8	23
6	Peñafiel I	3,75	4,80	12,6	2,13	398	205	6,1	149,7	23
7	Peñafiel II	3,68	5,36	12,2	2,43	370	193	5,2	163,3	26
8	Pedrosa de Duero	3,68	5,77	12,8	2,73	410	211	6,3	154,7	27
9	Roa I	3,76	5,44	13,5	2,70	492	237	7,0	176,2	32
10	Roa II	3,85	4,89	11,6	2,51	353	190	5,1	175,0	23
11	Olmedillo de Roa	3,57	5,74	12,2	2,46	380	181	5,8	179,1	30
12	La Horra I	3,70	5,41	12,6	2,68	368	183	5,0	195,1	27
13	La Horra II	3,66	5,54	11,6	2,29	370	186	5,0	158,4	25
14	Gumiel de Mercado I	3,70	5,23	12,5	2,34	406	206	6,5	176,5	33
15	Gumiel de Mercado II	3,74	4,99	13,8	2,09	431	215	7,8	174,9	41
16	Aranda de Duero I				Vendimiada					
17	Aranda de Duero II	3,54	6,08	11,6	2,45	370	178	6,2	165,5	29
18	La Aguilera	3,64	5,35	12,2	2,48	351	164	5,0	175,3	32
19	Quintana del Pidio	3,50	5,55	13,0	2,27	380	190	5,7	158,3	35
20	Fuentelcesped	3,56	5,54	11,3	2,36	346	160	4,8	164,9	30
21	Milagros	3,55	5,71	12,7	2,31	376	191	6,3	181,9	35
22	Zazuar	3,59	5,38	11,9	2,05	352	180	5,8	168,4	32
23	Peñaranda-La Vid	3,66	5,67	12,9	2,69	367	168	4,9	182,6	32
24	Castillejo de Robledo	3,63	6,00	12,1	2,76	334	152	4,9	184,5	22
25	San Esteban de Gormaz	3,55	5,36	12,1	2,23	358	172	5,7	181,1	45
26	Atauta	3,70	4,98	11,8	2,12	368	182	5,5	161,0	30

VALORES PROMEDIO DE LA RIBERA DEL DUERO

3,63 5,51 12,3 2,34 380 189 5,79 170,6 29

Servicio de Viticultura y Enología - Consejo Regulador D.O. Ribera del Duero

PARCELA	LOCALIDAD	pH	ACIDEZ	ºBEAUMÈ	MÁLICO	ANTOC. TOTAL	ANTOC. F.E.	I.C.	PESO 100	IPT
27	Peñaranda-La Vid (Albillo)	3,42	5,49	11,1	1,81				197,7	18
28	Sotillo de la Ribera (Albillo)	3,16	6,67	12,2	1,74				141,5	16
29	Moradillo de Roa	3,57	5,97	13,1	2,32	403	190	7,7	196,3	40
30	Olmos de Peñafiel	3,58	5,90	13,2	2,31	446	241	8,9	174,8	42

VALORES PROMEDIO DE LA RIBERA DEL DUERO

3,63 5,51 12,3 2,34 380 189 5,79 170,6 29

ÍNDICES DE MADURACIÓN 08/09/2025

ANÁLISIS REALIZADOS EN EL LABORATORIO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO

PARCELA	LOCALIDAD	pH	ACIDEZ	ºBEAUMÈ	MÁLICO	ANTOC. TOTAL	ANTOC. F.E.	I.C.	PESO 100	IPT
1	Quintanilla de Onésimo	3,69	5,49	12,8	2,66	390	207	6,1	168,5	26
2	Olivares de Duero	3,74	5,01	11,2	2,29	348	167	4,2	154,4	23
3	Valbuena de Duero	3,68	5,96	11,3	3,15	354	167	4,4	157,9	25
4	Pesquera I	3,57	5,42	12,3	2,05	362	178	5,3	159,0	29
5	Pesquera II	3,56	5,80	12,3	2,54	341	169	4,3	177,4	24
6	Peñafiel I	3,70	5,02	12,4	2,28	390	196	5,3	140,3	22
7	Peñafiel II	3,64	5,50	12,2	2,41	349	178	4,5	167,5	28
8	Pedrosa de Duero	3,61	6,20	12,4	3,25	394	199	5,7	157,9	28
9	Roa I	3,75	5,59	13,3	2,96	463	217	6,7	178,1	34
10	Roa II	3,80	5,03	11,6	2,46	349	179	4,2	167,5	24
11	Olmedillo de Roa	3,54	6,00	12,4	2,59	409	190	6,0	172,3	32
12	La Horra I	3,69	5,53	12,7	2,67	370	187	5,2	188,6	28
13	La Horra II	3,58	6,20	11,1	2,37	375	187	5,1	162,6	26
14	Gumiel de Mercado I	3,65	5,69	12,7	2,57	335	184	5,9	182,9	30
15	Gumiel de Mercado II	3,69	5,06	13,4	2,17	410	202	7,6	166,3	43
16	Aranda de Duero I				Vendimiada					
17	Aranda de Duero II	3,52	6,03	12,0	2,38	361	176	6,2	156,1	31
18	La Aguilera	3,64	5,70	12,4	2,68	362	168	5,1	173,7	33
19	Quintana del Pidio	3,52	5,73	13,1	2,33	394	193	5,9	164,5	36
20	Fuenteelcesped	3,47	6,18	11,3	2,65	318	149	4,5	174,4	29
21	Milagros	3,47	6,24	12,8	2,62	371	185	6,0	189,7	36
22	Zazuar	3,52	5,42	11,3	2,12	324	167	5,2	165,2	32
23	Peñaranda-La Vid	3,64	5,84	13,0	2,90	361	161	4,3	191,2	33
24	Castillejo de Robledo	3,61	6,11	11,8	2,83	334	158	4,7	173,9	23
25	San Esteban de Gormaz	3,56	5,24	12,1	2,39	338	163	5,1	170,7	47
26	Atauta	3,62	5,50	11,6	2,24	342	168	5,4	153,8	32

VALORES PROMEDIO DE LA RIBERA DEL DUERO

3,58 5,78 12,2 2,50 367 180 5,49 169,8 30

Servicio de Viticultura y Enología - Consejo Regulador D.O. Ribera del Duero

PARCELA	LOCALIDAD	pH	ACIDEZ	ºBEAUMÈ	MÁLICO	ANTOC. TOTAL	ANTOC. F.E.	I.C.	PESO 100	IPT
27	Peñaranda-La Vid (Albillo)	3,39	5,96	11,0	2,07				207,6	18
28	Sotillo de la Ribera (Albillo)	3,14	7,20	12,0	2,02				135,4	19
29	Moradillo de Roa	3,44	6,76	12,7	2,56	372	169	7,2	189,9	42
30	Olmos de Peñafiel	3,50	6,29	13,0	2,42	398	197	8,1	177,5	42

VALORES PROMEDIO DE LA RIBERA DEL DUERO

3,58 5,78 12,2 2,50 367 180 5,49 169,8 30

ÍNDICES DE MADURACIÓN 01/09/2025

ANÁLISIS REALIZADOS EN EL LABORATORIO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO

PARCELA	LOCALIDAD	pH	ACIDEZ	ºBEAUMÈ	MÁLICO	ANTOC. TOTAL	ANTOC. F.E.	I.C.	PESO 100	IPT
1	Quintanilla de Onésimo	3,65	5,93	12,6	2,79	372	203	5,7	153,2	30
2	Olivares de Duero	3,71	5,64	10,6	2,75	264	151	3,8	145,9	23
3	Valbuena de Duero	3,64	6,28	10,8	3,35	294	149	3,7	158,9	26
4	Pesquera I	3,48	6,11	11,5	2,23	292	154	4,5	153,2	28
5	Pesquera II	3,50	6,44	11,5	2,90	311	150	4,2	177,3	27
6	Peñafiel I	3,64	5,48	12,0	2,49	382	173	4,9	146,8	23
7	Peñafiel II	3,65	5,56	11,7	2,60	325	149	4,1	175,0	27
8	Pedrosa de Duero	3,54	7,02	11,1	4,21	340	143	4,8	155,2	26
9	Roa I	3,65	6,21	12,4	3,14	394	178	6,3	183,3	34
10	Roa II	3,78	5,51	10,8	2,79	344	166	3,7	172,3	22
11	Olmedillo de Roa	3,45	6,67	11,5	2,87	376	166	5,6	176,8	33
12	La Horra I	3,60	6,16	12,2	3,15	342	164	5,0	199,4	33
13	La Horra II	3,41	7,15	10,0	2,98	365	179	4,2	158,8	25
14	Gumiel de Mercado I	3,60	6,21	12,4	2,82	246	126	5,6	180,1	32
15	Gumiel de Mercado II	3,62	5,67	13,0	2,43	384	181	7,3	175,9	41
16	Aranda de Duero I	3,73	5,04	12,7	2,46	391	198	6,5	186,9	42
17	Aranda de Duero II	3,49	6,44	11,1	2,67	313	157	5,5	144,3	32
18	La Aguilera	3,58	5,74	12,0	2,79	325	162	5,0	177,7	37
19	Quintana del Pidio	3,45	6,41	12,1	2,76	342	157	5,0	173,0	33
20	Fuentelcesped	3,43	6,89	10,9	3,21	300	136	4,0	161,7	32
21	Milagros	3,45	6,48	12,0	2,95	317	150	5,2	198,9	39
22	Zazuar	3,50	6,00	11,3	2,38	301	154	5,0	169,7	35
23	Peñaranda-La Vid	3,58	6,21	12,2	3,04	308	148	3,9	176,3	35
24	Castillejo de Robledo	3,60	6,17	11,5	2,92	307	152	4,6	175,5	25
25	San Esteban de Gormaz	3,41	6,39	11,2	2,69	310	136	4,6	179,7	44
26	Atauta	3,48	6,09	10,6	2,46	290	134	4,8	159,6	32

VALORES PROMEDIO DE LA RIBERA DEL DUERO

3,53 6,25 11,6 2,79 329 159 5,07 169,7 31

Servicio de Viticultura y Enología - Consejo Regulador D.O. Ribera del Duero

PARCELA	LOCALIDAD	pH	ACIDEZ	ºBEAUMÈ	MÁLICO	ANTOC. TOTAL	ANTOC. F.E.	I.C.	PESO 100	IPT
27	Peñaranda-La Vid (Albillo)	3,38	6,33	10,8	2,43				194,0	19
28	Sotillo de la Ribera (Albillo)	3,07	7,91	11,2	2,21				123,8	22
29	Moradillo de Roa	3,40	6,79	12,3	2,63	328	156	6,6	197,1	43
30	Olmos de Peñafiel	3,48	6,53	12,2	2,71	356	180	7,8	161,4	44

VALORES PROMEDIO DE LA RIBERA DEL DUERO

3,53 6,25 11,6 2,79 329 159 5,07 169,7 31

Evolución Índices de Maduración - Campaña Actual

Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero

Gráfico de la Evolución del PH - Acidez - Ác. Málico

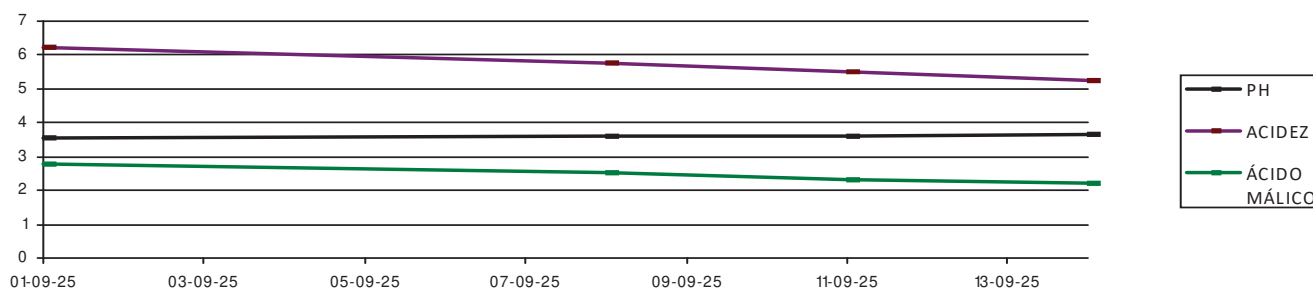


GRÁFICO EVOLUCIÓN BEAUMÈ - I.P.T. - I.C.

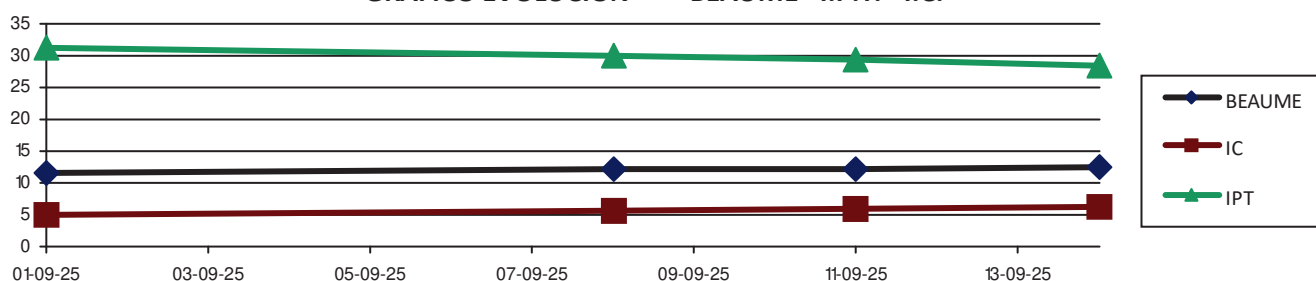
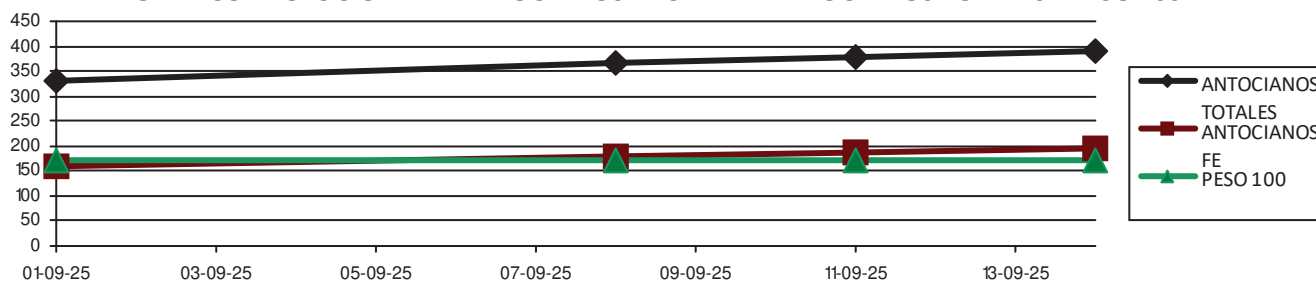


GRÁFICO EVOLUCIÓN ANTOCIANOS FAC. EXT. - ANTOCIANOS TOTALES - PESO 100



FECHA	pH	ACIDEZ_ TH2	BEAUMÈ	ANTOCIANOS TOT	ÁC. MÁLICO	PESO 100 BAYAS	ANTOCIANOS_F_E	IC	IPT
01/09/2025	3,53	6,25	11,6	329	2,79	169,7	159	5,07	31
08/09/2025	3,58	5,78	12,2	367	2,50	169,8	180	5,49	30
11/09/2025	3,63	5,51	12,3	380	2,34	170,6	189	5,79	29
14/09/2025	3,68	5,26	12,5	389	2,22	171,6	195	6,13	28

ÍNDICES DE MADURACIÓN

Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero

RESUMEN DE LOS ÍNDICES DE MADURACIÓN HISTÓRICOS DE LA D.O. RIBERA DEL DUERO

Fecha	pH	Acidez (g/l TH2)	Grado Beaumé	Ácido Málico (g/l)	Antocianos Totales	Antocianos Fácilmente Extraíbles	Índice de Color	IPT	Peso 100 bayas
AÑO 2024									
02/09/2024	3.45	7.04	11.3	2.88	337	192	5.16	37	185.0
08/09/2024	3.51	6.51	12.3	2.67	368	206	6.21	37	188.6
12/09/2024	3.54	6.05	12.7	2.53	387	216	6.78	37	191.5
15/09/2024	3.57	5.87	13.0	2.47	403	224	7.19	36	193.5
19/09/2024	3.67	5.60	13.5	2.41	411	227	7.60	37	193.1
22/09/2024	3.69	5.24	13.6	2.27	417	231	7.86	38	192.9
26/09/2024	3.71	5.03	13.8	2.10	417	227	7.80	37	195.0
AÑO 2023									
03/09/2023	3.47	6.42	12.1	2.66	387	211	6.01	41	154.3
07/09/2023	3.50	6.13	12.1	2.37	380	208	6.37	46	157.1
10/09/2023	3.57	5.70	12.5	2.01	401	227	6.89	48	163.9
14/09/2023	3.60	5.49	12.7	1.97	410	232	7.17	49	170.6
17/09/2023	3.62	5.35	12.8	2.00	405	229	6.94	49	172.8
21/09/2023	3.65	5.17	13.0	1.95	416	237	7.23	47	169.5
25/09/2023	3.66	5.14	13.0	1.97	411	229	7.40	49	169.7
AÑO 2022									
01/09/2022	3.57	5.74	12.5	1.58	421	226	6.32	34	136.9
08/09/2022	3.63	5.15	13.0	1.53	457	244	6.32	34	140.0
11/09/2022	3.67	4.98	13.2	1.49	471	251	7.10	37	143.5
15/09/2022	3.73	4.73	13.3	1.48	465	254	7.48	39	144.5
18/09/2022	3.77	4.64	13.5	1.43	452	254	7.72	38	145.6
22/09/2022	3.80	4.54	13.8	1.43	451	253	7.99	39	143.2
AÑO 2021									
01/09/2021	3.21	9.79	10.6	5.23	348	191	5.75	44	150
09/09/2021	3.44	7.30	11.8	3.67	448	241	6.93	42	164
12/09/2021	3.46	6.90	12.1	3.34	474	252	7.54	40	167
16/09/2021	3.50	6.41	12.4	2.96	505	265	7.85	39	167
19/09/2021	3.52	6.20	12.6	2.83	502	264	8.05	37	168
23/09/2021	3.68	5.87	12.9	2.68	515	269	8.76	36	173
26/09/2021	3.70	5.73	13.0	2.63	512	279	8.83	35	174
30/09/2021	3.69	5.65	13.2	2.57	526	294	9.35	36	175

ÍNDICES DE MADURACIÓN

Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero

RESUMEN DE LOS ÍNDICES DE MADURACIÓN HISTÓRICOS DE LA D.O. RIBERA DEL DUERO

Fecha	pH	Acidez (g/l TH2)	Grado Beaumé	Ácido Málico (g/l)	Antocianos Totales	Antocianos Fácilmente Extraíbles	Índice de Color	IPT	Peso 100 bayas
AÑO 2020									
01/09/2020	3.39	7.60	11.5	3.92	408	214	6.6	43	165
06/09/2020	3.51	6.99	12.1	3.01	437	233	7.84	44	162
09/09/2020	3.55	6.47	12.6	2.69	465	251	8.43	45	161
13/09/2020	3.54	6.14	12.9	2.53	468	267	8.84	46	160
17/09/2020	3.62	5.76	13.0	2.40	480	281	8.59	46	164
AÑO 2019									
03/09/2019	3.40	7.69	11.6	2.91	422	227	8.2	39	162
09/09/2019	3.48	7.18	12.4	2.60	483	253	9.1	38	166
12/09/2019	3.50	6.75	12.7	2.40	494	259	9.5	38	168
16/09/2019	3.53	6.25	12.7	2.14	519	273	9.9	37	168
20/09/2019	3.54	6.07	12.8	2.07	523	275	10.0	37	172
23/09/2019	3.60	5.76	13.0	1.90	514	275	9.8	36	173
26/09/2019	3.65	5.47	13.2	1.79	529	280	10.5	37	175
30/09/2019	3.65	5.44	13.3	1.75	512	278	10.6	37	176
AÑO 2018									
04/09/2018	3.34	8.44	11.1	4.50	365	205	6.3	42	197
10/09/2018	3.39	7.41	11.6	3.49	415	228	6.7	37	214
17/09/2018	3.48	6.61	12.5	2.92	476	248	7.4	39	216
20/09/2018	3.54	6.19	12.6	2.60	491	260	7.6	39	218
24/09/2018	3.57	5.96	12.9	2.50	507	264	7.7	41	220
27/09/2018	3.59	5.72	13.1	2.40	513	274	7.8	42	222
01/10/2018	3.62	5.39	13.5	2.25	502	267	7.6	43	221
04/10/2018	3.65	5.25	13.6	2.20	525	279	7.7	44	219
08/10/2018	3.62	5.41	13.8	2.24	525	275	8.0	46	207
AÑO 2017									
01/09/2017	3.60	6.10	12.2	3.05	497	256	6.8	39	160
05/09/2017	3.64	5.73	13.0	2.80	523	272	7.7	40	164
10/09/2017	3.66	5.62	13.5	2.66	552	282	8.4	41	163
15/09/2017	3.68	5.47	13.8	2.43	555	286	8.6	40	161
18/09/2017	3.69	5.44	14.1	2.31	569	290	8.8	40	159
21/09/2017	3.71	5.34	14.2	2.22	552	285	8.8	39	157

ÍNDICES DE MADURACIÓN

Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero

RESUMEN DE LOS ÍNDICES DE MADURACIÓN HISTÓRICOS DE LA D.O. RIBERA DEL DUERO

Fecha	pH	Acidez (g/l TH2)	Grado Beaumé	Ácido Málico (g/l)	Antocianos Totales	Antocianos Fácilmente Extraíbles	Índice de Color	IPT	Peso 100 bayas
AÑO 2016									
04/09/2016	3.45	7.48	11.0	3.74	408	218	6.9	-	156
11/09/2016	3.58	6.21	11.9	2.97	473	259	8.1	-	158
15/09/2016	3.62	5.72	12.2	2.72	490	271	7.9	-	164
18/09/2016	3.65	5.60	12.4	2.66	493	268	8.0	-	165
22/09/2016	3.67	5.42	12.8	2.57	516	281	8.4	-	165
28/09/2016	3.71	5.10	13.2	2.49	548	298	9.3	-	166
01/10/2016	3.71	4.97	13.5	2.41	549	301	9.9	-	164
05/10/2016	3.72	4.77	13.5	2.16	543	296	9.7	-	166
09/10/2016	3.71	4.77	13.6	2.10	536	293	9.5	-	167
AÑO 2015									
02/09/2015	3.48	7.06	11.8	3.75	465	242	7.8	-	145
06/09/2015	3.54	6.61	12.1	3.46	484	251	8.1	-	149
10/09/2015	3.58	6.27	12.6	3.22	525	273	8.5	-	150
13/09/2015	3.61	5.98	13.0	3.06	545	283	9.2	-	151
17/09/2015	3.64	5.67	13.1	2.92	542	272	9.3	-	155
20/09/2015	3.66	5.56	13.3	2.87	551	280	9.7	-	155
23/09/2015	3.65	5.57	13.5	2.92	566	283	10.1	-	159
27/09/2015	3.66	5.48	13.7	2.91	575	292	10.3	-	157
AÑO 2014									
02/09/2014	3.52	7.38	11.6	3.86	486	244	6.7	-	193
08/09/2014	3.57	6.63	12.3	3.30	510	257	6.9	-	196
11/09/2014	3.61	6.20	12.7	3.01	541	276	7.4	-	195
14/09/2014	3.63	5.88	12.9	2.72	554	283	7.6	-	195
18/09/2014	3.66	5.54	13.2	2.47	574	287	7.8	-	196
21/09/2014	3.68	5.34	13.3	2.33	584	289	8.0	-	195
25/09/2014	3.69	5.10	13.4	2.21	586	290	8.0	-	198
28/09/2014	3.69	4.93	13.7	2.10	591	290	8.1	-	203
AÑO 2013									
03/09/2013	3.22	12.36	10.0	7.61	293	168	6.1	-	159
09/09/2013	3.27	10.04	10.3	6.01	348	181	6.4	-	171
15/09/2013	3.38	8.88	11.3	5.22	418	203	7.8	-	179
19/09/2013	3.49	8.08	11.8	4.69	489	231	8.5	-	181
22/09/2013	3.52	7.68	12.1	4.32	518	248	8.9	-	181
26/09/2013	3.57	7.23	12.6	3.99	558	270	9.3	-	181
29/09/2013	3.60	6.70	12.5	3.58	574	275	9.5	-	184
03/10/2013	3.62	6.24	12.4	3.37	556	268	9.3	-	187
06/10/2013	3.66	5.93	12.6	3.16	572	278	9.6	-	186

ÍNDICES DE MADURACIÓN

Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero

RESUMEN DE LOS ÍNDICES DE MADURACIÓN HISTÓRICOS DE LA D.O. RIBERA DEL DUERO

Fecha	pH	Acidez (g/l TH2)	Grado Beaumé	Ácido Málico (g/l)	Antocianos Totales	Antocianos Fácilmente Extraíbles	Índice de Color	Peso 100 bayas
AÑO 2012								
03/09/2012	3.61	7.10	11.1	3.48	416	207	5.8	153
06/09/2012	3.60	6.63	11.4	3.05	469	235	6.4	152
09/09/2012	3.62	6.29	11.8	2.83	503	252	6.9	152
13/09/2012	3.63	5.86	12.1	2.56	515	257	7.4	152
16/09/2012	3.65	5.62	12.6	2.43	547	272	7.7	153
20/09/2012	3.67	5.18	13.0	2.32	593	298	7.9	153
23/09/2012	3.69	4.87	13.2	2.23	599	302	8.2	152
27/09/2012	3.71	4.58	13.0	2.13	561	261	7.9	155
30/09/2012	3.72	4.56	13.0	2.12	560	262	7.9	157
AÑO 2011								
06/09/2010	3.40	8.54	11.6	5.45	563	217	4.9	182
01/09/2011	3.49	6.98	11.7	4.02	485	206	6.0	193
08/09/2011	3.53	6.42	12.3	3.55	519	255	6.7	193
11/09/2011	3.57	6.06	12.8	3.33	574	266	6.9	189
15/09/2011	3.60	5.64	13.2	3.18	612	277	7.1	189
18/09/2011	3.61	5.33	13.5	2.99	636	285	7.3	188
22/09/2011	3.62	5.14	13.7	2.74	638	285	7.5	185
25/09/2011	3.62	4.95	13.8	2.51	644	285	7.4	183
AÑO 2010								
06/09/2010	3.40	8.54	11.6	5.45	563	217	4.9	182
09/09/2010	3.44	7.92	11.8	5.04	602	226	6.9	186
12/09/2010	3.50	7.55	12.3	4.84	623	234	8.2	181
16/09/2010	3.63	6.89	12.7	4.55	644	236	8.7	182
20/09/2010	3.64	6.54	12.7	4.42	652	231	8.6	186
23/09/2010	3.62	6.29	12.9	4.11	659	235	8.4	188
26/09/2010	3.62	6.14	13.0	4.03	653	232	8.5	189
30/09/2010	3.62	6.00	13.4	3.92	705	246	9.0	184
03/10/2010	3.62	6.04	13.6	3.94	693	241	9.0	181
AÑO 2009								
02/09/2009	3.38	6.64	11.7	4.50	409	180	5.3	177
06/09/2009	3.40	6.56	12.1	4.35	466	200	5.8	178
10/09/2009	3.48	5.73	12.6	3.99	569	241	6.2	176
14/09/2009	3.55	5.10	13.0	3.67	585	246	6.2	177
17/09/2009	3.55	4.87	12.9	3.68	557	236	5.8	175
20/09/2009	3.58	4.83	13.0	3.72	575	251	6.1	178
25/09/2009	3.59	4.74	13.4	3.66	621	259	6.4	175
29/09/2009	3.58	4.54	13.4	3.27	622	254	6.2	177

ÍNDICES DE MADURACIÓN

Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero

RESUMEN DE LOS ÍNDICES DE MADURACIÓN HISTÓRICOS DE LA D.O. RIBERA DEL DUERO

Fecha	pH	Acidez (g/l TH2)	Grado Beaumé	Ácido Málico (g/l)	Antocianos Totales	Antocianos Fácilmente Extraíbles	Índice de Color	Peso 100 bayas
AÑO 2008								
09/09/2008	3.11	11.94	9.5	6.67	268	121	3.9	168
16/09/2008	3.26	10.51	10.3	6.18	369	144	6.0	181
23/09/2008	3.36	8.61	10.9	5.69	490	149	6.6	183
28/09/2008	3.37	8.10	11.4	5.42	584	175	7.7	190
02/10/2008	3.42	7.57	11.9	4.43	604	188	7.7	192
05/10/2008	3.39	7.33	12.0	4.61	600	191	8.5	190
09/10/2008	3.39	7.19	12.1	3.75	619	217	8.6	186
AÑO 2007								
10/09/2007	3.22	9.86	10.7	5.90	435	169	6.6	173
13/09/2007	3.30	8.82	11.2	5.26	514	200	7.7	174
17/09/2007	3.30	8.11	11.2	5.06	588	204	7.3	186
20/09/2007	3.37	7.78	11.7	4.78	602	232	7.8	183
24/09/2007	3.35	7.20	11.9	4.54	639	282	8.1	189
27/09/2007	3.42	6.82	12.1	4.36	711	286	8.2	185
01/10/2007	3.42	6.65	12.2	4.39	774	251	7.9	186
05/10/2007	3.48	6.37	12.2	4.28	700	270	8.2	191
08/10/2007	3.51	6.29	12.3	4.44	657	270	8.3	184
AÑO 2006								
31/08/2006	3.43	7.19	12.1	4.35	476	210	7.2	192
04/09/2006	3.49	6.64	12.8	3.40	562	215	6.8	190
07/09/2006	3.55	5.75	13.1	3.40	648	230	6.8	185
11/09/2006	3.61	5.31	13.2	2.74	602	236	6.2	184
14/09/2006	3.63	4.87	13.0	3.24	573	258	5.3	184
AÑO 2005								
01/09/2005	3.43	6.27	12.0	4.10	481	204	4.2	142
05/09/2005	3.58	5.63	12.6	3.69	543	217	5.1	143
08/09/2005	3.61	5.51	12.4	3.57	465	230	5.2	152
11/09/2005	3.58	5.29	12.4	3.94	514	237	6.0	148
14/09/2005	3.60	5.15	12.5	3.94	505	193	5.4	149
18/09/2005	3.67	4.84	12.9	3.38	517	217	5.7	152