

FICHA DE CONTROLO DE MATURAÇÃO

NÍVEL DE MATURAÇÃO					
	1	2	3	4	Caraterísticas Anormais
MATURAÇÃO TECNOLÓGICA DA POLPA	. polpa muito ácida . polpa pouco ou nada doce . polpa gelatinosa	. polpa mais ácida do que doce . alguma polpa aderente à película e grainhas	. polpa mais doce que ácida . polpa bastante succulenta e pouco aderente à película	. polpa muito doce . polpa pouco ácida . nenhuma polpa aderente à película e grainhas	. polpa nem muito doce nem muito ácida . polpa doce mas gelatinosa, adere às grainhas . polpa muito doce e muito ácida
MATURAÇÃO AROMÁTICA DA POLPA	. aroma herbáceo e aroma a fruta ausente	. aroma mais herbáceo do que a fruta	. aroma mais a fruta do que herbáceo	. aroma intenso a fruta e sem herbáceo	. sabor a mofo ou bolor . sabor a vinagre . sabor a chá preto . sabor a fumo . sabor a fruta demasiado cozida
MATURAÇÃO DA PELÍCULA	. cor verde nas castas brancas e rosa nas tintas . película muito rija ao mastigar . película intensamente herbácea . película muito ácida e taninos agressivos	. alguma coloração verde nas castas brancas e pouco corada junto ao pedicelo nas castas tintas . moderadamente rija ao mastigar . ácida . poucos aromas a fruta . película adstringente e textura grosseira	. cor amarelada nas castas brancas e cor vermelha uniforme nas tintas . fácil de esmagar ao mastigar . com aroma a fruta e acidez moderados . ligeiramente herbácea . ligeiramente adstringente	. cor uniforme nas castas brancas e tintas. Há forte extração de cor nas tintas quando pressionada com os dedos . textura quebradiça . intensamente frutada . película pouco ácida e sem herbáceo . fracamente adstringente	. cor não uniforme . com escaldão . enrugada . danificada (pássaros ou insetos) . película muito delgada . quebradiça, mas herbácea Sabor a mofo ou terra . gosto de salgado . sabor a cinza
MATURAÇÃO DAS GRAINHAS	. grainhas verdes e moles . grainhas adstringentes quando tocadas pela língua	. cor castanha e verde . esmagam-se sob pressão . sabor muito herbáceo . adstringentes quando mastigadas	. cor castanha sem vestígios de verde . maioria das grainhas são rijas e quebram-se . ligeiro sabor herbáceo . moderadamente adstringentes	. cor castanha escura . grainhas todas rijas e quebram-se com facilidade . aromas torrados . ser herbáceos . sem adstringência	. cor castanha escura, mas com película rija, herbácea ou ácida . grainhas imaturas, mas com polpa e película maduras . grainhas muito pequenas e muitas grainhas

DECISÃO

Parcela:				
Casta:				
NÍVEL	1	2	3	4
Maturação da Polpa				
Nível Aromático da Polpa				
Maturação da Película				
Maturação das Grainhas				
Totais				

Parcela:				
Casta:				
NÍVEL	1	2	3	4
Maturação da Polpa				
Nível Aromático da Polpa				
Maturação da Película				
Maturação das Grainhas				
Totais				

Parcela:				
Casta:				
NÍVEL	1	2	3	4
Maturação da Polpa				
Nível Aromático da Polpa				
Maturação da Película				
Maturação das Grainhas				
Totais				

Parcela:				
Casta:				
NÍVEL	1	2	3	4
Maturação da Polpa				
Nível Aromático da Polpa				
Maturação da Película				
Maturação das Grainhas				
Totais				

Total	Decisão:
(8-10)	Uvas com maturação razoável da polpa, mas maturação insuficiente das películas e grainhas. O vinho resultante poderá ser loteado com outros vinhos
(11-15)	Uvas com boa maturação da polpa, mas maturação insuficiente das películas e grainhas. Pode dar origem a bons vinhos comerciais ou mesmo <i>premium</i> .
16	Uvas maduras de qualidade elevada. Apropriadas para produção de vinhos <i>premium</i> (grande reserva)