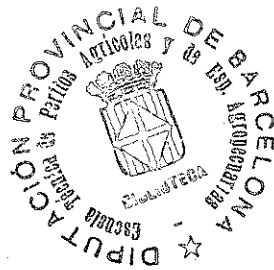


Análisis de vinos
realizados por el Ingeniero Agrícola
D. Claudio Oliveras Massó (e. p. d.)



20763

PRESENTACIÓN

Publicamos la serie completa de Análisis de vinos que tenía anotada el que fue renombrado Ingeniero Agrónomo y Profesor y Director de esta Escuela, don Claudio Oliveras Massó (e. p. d.), tal como nos fue cedida recientemente por el sobrino del autor del trabajo, don Ramón Oliveras Ferrer, Profesor asimismo de esta Escuela, para que no quedara inédita la recopilación de los Análisis que le había confiado su tío don Claudio, honrando al mismo tiempo la buena memoria que perdura de las bondades y prestigio científico que alcanzó entre sus amigos y compañeros, Ingenieros Agrónomos, y entre Profesores y alumnos de esta Escuela.

R.

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA			Pueblo	Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino
	Remitente	Provincia	Partido judicial			
1	José Puig Miret	Barcelona.	Villanueva y Geltrú	San Pedro de Ribas.	Vino tinto.	
2	José Hill Ros	Barcelona.	Villafranca del Panadés	Moja - Olérdola.	Blanco «Extra Panadés 1923».	Xarello y Macabeo, partes iguales, y 10 % de Parellada; patrón Rupestris Lot y Alfonso Aramón n.º 9.
3	José Hill Ros	Barcelona.	Villafranca del Panadés	Moja - Olérdola.	Tinto «Extra Panadés 1923».	Sumoll con un 10 % de Garnacha y un 5 % de Cariñena.
4	José Hill Ros	Barcelona.	Villafranca del Panadés	Moja - Olérdola.	Blanco «Selecto Mesa 1926».	Xarello y Macabeo, partes iguales, y 10 % de Parellada.
5	José Hill Ros	Barcelona.	Villafranca del Panadés	Moja - Olérdola.	Tinto «Selecto Mesa 1926».	Sumoll, con un 10 % de Garnacha y un 5 % de Cariñena.
6	Pablo Bellido	Zaragoza.	Borja	Ainzón.	Moscatel dulce 1918.	Moscatel.
7	José M.ª de Bulnes	Santander.	Potes	Potes.	Vino tinto de 1926.	
8	José Fernández Nieto	Santander.	Potes	Potes.	Tinto «Vino de Liébana».	
9	José Fernández Nieto	Santander.	Potes	Potes.	Tinto «Tostadillo».	
10	Mariano Palacios	Santander.	Potes	Potes.	Tinto «Cosecha 1924».	
11	Mariano Palacios	Santander.	Potes	Potes.	Tinto «Cosecha 1926».	
12	Mariano Palacios	Santander.	Potes	Potes.	Tinto «Cosecha 1928».	
13	Mariano Palacios	Santander.	Potes	Potes.	«Tostadillo 1921».	
14	Luis Cuevas	Santander.	Potes	Tama de San Sebastián.	Tinto «Liébana 1926».	
15	Félix Azpilicueta Martínez, S. A.	Logroño.	Logroño	Fuenmayor.	Tinto «Rioja Esmerado».	
16	Félix Azpilicueta Martínez, S. A.	Logroño.	Logroño	Fuenmayor.	Tinto «Rioja Siglo».	
17	Félix Azpilicueta Martínez, S. A.	Logroño.	Logroño	Fuenmayor.	Tinto «Rioja Selecto».	
18	J. Díez del Corral	Logroño.	Haro	Haro.	Tinto «Las dos Riojas 1916».	
19	J. Díez del Corral	Logroño.	Haro	Haro.	Tinto «Las dos Riojas 1918».	Tempranillo, 60 %; Graciano, 15 %; Mazuela, 10 %; Garnacha, 10 %; Blanco Viura, 5 %.
20	J. Díez del Corral	Logroño.	Haro	Haro.	Tinto «Las dos Riojas 1920».	
21	J. Díez del Corral	Logroño.	Haro	Haro.	Tinto «Las dos Riojas 1922».	
22	M. Martínez Barberana	Logroño.	Haro	Ollaurí.	Tinto «Cosecha 1922».	1. El 1, 2, y 4, tintos, con 70 % de uva Tempranilla, y el 30 % restante de Graciano, Garnacha y algo de uva Blanca.
23	M. Martínez Barberana	Logroño.	Haro	Ollaurí.	Tinto «Cosecha 1923».	2.
24	M. Martínez Barberana	Logroño.	Haro	Ollaurí.	Blanco fino 3.º año 1925.	3.
25	M. Martínez Barberana	Logroño.	Haro	Ollaurí.	Tinto «Cosecha 1928».	4. El n.º 3, blanco, procede de Viura.
26	Bodegas Franco Españolas	Logroño.	Logroño	Logroño.	Clarete «Rioja fino 3 años».	
27	Bodegas Franco Españolas	Logroño.	Logroño	Logroño.	Tinto «Rioja estilo Borgoña 1923».	
28	Bodegas Franco Españolas	Logroño.	Logroño	Logroño.	Clarete «Royal Claret», reserva 1923.	
29	Bodegas Franco Españolas	Logroño.	Logroño	Logroño.	Tinto «Excelso - Rioja estilo Medoc 1904».	
30	Bodegas Franco Españolas	Logroño.	Logroño	Logroño.	Blanco «Blanco Chablis».	
31	Bodegas Franco Españolas	Logroño.	Logroño	Logroño.	Blanco «Diamante estilo Sauternes 1923».	
32	José M.ª Arnedo	Logroño.	Alfaro	Aldeanueva de Ebro.	Tinto para «coupage» 1928.	Garnacha, con algo de Tempranillo y Graciano.

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA		
	Remitente	Provincia	Partido judicial
33	Luis Oñate	Logroño.	Arnedo
34	R. Ugalde	Logroño.	Haro
35	R. Ugalde	Logroño.	Haro
36	Excmo. Sr. Marqués de Murrieta	Logroño.	Logroño
37	Excmo. Sr. Marqués de Murrieta	Logroño.	Logroño
38	Excmo. Sr. Marqués de Murrieta	Logroño.	Logroño
39	Excmo. Sr. Marqués de Murrieta	Logroño.	Logroño
40	Federico Paternina, S. A.	Logroño.	Haro
41	Federico Paternina, S. A.	Logroño.	Haro
42	Federico Paternina, S. A.	Logroño.	Haro
43	Federico Paternina, S. A.	Logroño.	Haro
44	Federico Paternina, S. A.	Logroño.	Haro
45	Federico Paternina, S. A.	Logroño.	Haro
46	Federico Paternina, S. A.	Logroño.	Haro
47	Federico Paternina, S. A.	Logroño.	Haro
48	Sociedad de Cooperativa «El Progreso»	Ciudad Real.	Daimiel
49	Excmo. Sr. Marqués de la Solana	Álava.	La Guardia
50	Excmo. Sr. Marqués de la Solana	Álava.	La Guardia
51	Juan M. de Espinosa	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan
52	Nicomedes Montes	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan
53	Nicomedes Montes	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan
54	Domingo Serrano Isla	Ciudad Real.	Manzanares
55	Emilio Fernández	Ciudad Real.	Almagro
56	Emilio Fernández	Ciudad Real.	Almagro
57	Sebastián Rodero	Ciudad Real.	Valdepeñas
58	Sebastián Rodero	Ciudad Real.	Valdepeñas
59	Francisco Isla	Ciudad Real.	Manzanares
60	Francisco Isla	Ciudad Real.	Manzanares
61	Francisco Isla	Ciudad Real.	Manzanares
62	Manuel Hernández	Zaragoza.	La Almunia
63	Manuel Hernández	Zaragoza.	La Almunia
64	Manuel Hernández	Zaragoza.	La Almunia
65	Antonio F. Pacheco	Ciudad Real.	Manzanares

Pueblo	Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino
Haro.	Blanco «Rioja Ugalde 1924».	
Haro.	Tinto «Rioja Ugalde 1924».	
Logroño.	Tinto «Carta blanca alamburada».	Tempranillo, Garnacha y Mazuela.
Logroño.	Tinto «Rioja selecto, carta azul».	Tempranillo, Garnacha y Mazuela.
Logroño.	Blanco «Vino Rioja 1921».	Rojales y Viura.
Logroño.	Tinto «Vino Rioja 1904».	Tempranillo, Garnacha y Mazuela.
Ollauri.	Tinto «Rioja fino 1924».	
Ollauri.	Tinto «Rioja 1923».	
Ollauri.	Tinto «Rioja 1922».	
Ollauri.	Tinto «Cepa Borgoña».	
Ollauri.	Blanco «Cepa Rhin».	
Ollauri.	Blanco «Cepa Monte Haro».	
Ollauri.	Blanco «Cepa Sauternes».	
Ollauri.	Blanco «Cepa Chablis 1923».	
Villarrubia de los Ojos.	Blanco cosecha 1928.	
Villabuena.	Tinto.	
Villabuena.	Blanco.	
Tomelloso.	Blanco, cosecha 1928.	Viñas del país.
Herencia.	Blanco, cosecha 1928.	Cepas del país sin injerto alguno.
Herencia.	Tinto, cosecha 1928.	
Villarta de San Juan.	Blanco, cosecha 1928.	
Calzada de Calatrava.	Blanco, cosecha 1928.	Uva Valdepeñas.
Calzada de Calatrava.	Tinto, cosecha 1928.	Uva Cencibel.
Valdepeñas.	Tinto «Tipo Madrid 3.º año».	3309 la inmensa mayoría, y de 1202 Aramón 9.
Valdepeñas.	Blanco «Tipo Madrid 3.º año».	Y 41 B, una parte pequeña; Rupestris Lot, una parte mayor, y una parte pequeña de cepas país.
Villarta de San Juan.	Blanco, cosecha 1928.	
Villarta de San Juan.	Tinto, cosecha 1928.	
Villarta de San Juan.	Mosto blanco azufrado, cosecha 1928.	
Almonacid de la Sierra.	Vino blanco, especial mostacatel 1919.	Berlandieri, injertado de Moscatel de Valencia.
Almonacid de la Sierra.	Dulce selecto 1924.	Riparia, injertado con Garnacha del país.
Almonacid de la Sierra.	Clarete fino 1927.	Rupestris, injertado con Garnacha del país.
Manzanares.	Blanco, cosecha 1928.	Airén.

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA			Pueblo	Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino
	Remitente	Provincia	Partido judicial			
66	Antonio F. Pacheco	Ciudad Real.	Manzanares	Manzanares.	Tinto, cosecha 1928.	Cencibel y Airén.
67	Antonio F. Pacheco	Ciudad Real.	Manzanares	Manzanares.	Blanco, cosecha 1927.	Airén.
68	Antonio F. Pacheco	Ciudad Real.	Manzanares	Manzanares.	Tinto, cosecha 1927.	Cencibel y Airén.
69	Benito Sánchez Pinarejo	Ciudad Real.	Valdepeñas	Valdepeñas.	Blanco «Pálido» 1928.	Cencibel y diversas variedades de vid americana.
70	Benito Sánchez Pinarejo	Ciudad Real.	Valdepeñas	Valdepeñas.	Tinto «Fino Madrid».	
71	Benito Sánchez Pinarejo	Ciudad Real.	Valdepeñas	Valdepeñas.	Tinto «Fino Norte».	
72	José Díez Casero	Ciudad Real.	Manzanares	Manzanares.	Vermouth «Viva España».	
73	José Díez Casero	Ciudad Real.	Manzanares	Manzanares.	Quina, tónico reconstituyente.	
74	José Díez Casero	Ciudad Real.	Manzanares	Manzanares.	Melosito, especial para pastas	
75	José Díez Casero	Ciudad Real.	Manzanares	Manzanares.	Melosito, especial para pastas	
76	José Díez Casero	Ciudad Real.	Manzanares	Manzanares.	Blanco «Fino de mesa».	
77	José Díez Casero	Ciudad Real.	Manzanares	Manzanares.	Tinto «Fino de mesa».	
78	Sdad. Coop. Vinícola del Carmen	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Campo de Criptana.	Blanco «Mancha».	
79	Domingo Esteso	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Campo de Criptana.	Tinto «Mancha».	
80	Domingo Esteso	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Campo de Criptana.	Blanco dulce «Mancha».	
81	Viuda de Emilio Benezet	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Campo de Criptana.	Blanco «Mancha».	
82	Faustino López	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Campo de Criptana.	Blanco corriente.	
83	Fernando García	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Campo de Criptana.	Blanco Mancha corriente.	
84	Ramón Cervantes	Ciudad Real.	Valdepeñas	Valdepeñas.	Blanco fino mesa 1928.	3309.
85	Ramón Cervantes	Ciudad Real.	Valdepeñas	Valdepeñas.	Tinto fino mesa 1928.	Lot.
86	Ramón Cervantes	Ciudad Real.	Valdepeñas	Valdepeñas.	Natural dulce, estilo Pedro Jiménez 1914.	Planta indígena.
87	Ramón Cervantes	Ciudad Real.	Valdepeñas	Valdepeñas.	Blanco selecto, cosecha 1889.	Planta indígena.
88	Francisco Megía	Ciudad Real.	Valdepeñas	Valdepeñas.	Clarete.	Arién y Cencibel.
89	Francisco Megía	Ciudad Real.	Valdepeñas	Valdepeñas.	Blanco.	
90	Francisco Megía	Ciudad Real.	Valdepeñas	Valdepeñas.	Tinto.	
91	Sindicato Agrario Vitivinícola	Albacete.	La Roda	Villarrobledo.	Blanco.	Arién y Cencibel.
92	Sindicato Agrario Vitivinícola	Albacete.	La Roda	Villarrobledo.	Tinto.	Arién y Cencibel.
93	Sindicato Vitivinícola	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Socuéllamos.	Blanco corriente.	
94	Sindicato Vitivinícola	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Socuéllamos.	Tinto corriente.	
95	Lino Risueño	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Socuéllamos.	Tinto corriente.	
96	José Simó y Baró	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Campo de Criptana.	Blanco mancha.	
97	Eladio Pozo	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Campo de Criptana.	Clarete norte.	
98	Santiago Olivares	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Campo de Criptana.	Blanco común.	
99	Julián Sepúlveda	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Campo de Criptana.	Blanco Mancha.	
100	Domingo Esteso	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Campo de Criptana.	Blanco Mancha.	
101	Bonifacio Ludeño Martínez	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Campo de Criptana.	Blanco Mancha.	
102	Aurelio López	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Campo de Criptana.	Blanco corriente.	
103	Sociedad Vinícola Manchega	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Campo de Criptana.	Blanco Mancha.	
104	Eduardo Cueto	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Campo de Criptana.	Blanco Mancha.	
105	Eladio Pozo	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Campo de Criptana.	Blanco «Brillante».	
106	Vda. A. José Ramón Fernández	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Campo de Criptana.	Blanco Mancha.	
107	José Llopis	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Campo de Criptana.	Blanco de «Naranja».	

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA			Pueblo	Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino
	Remitente	Provincia	Partido judicial			
108	Antonio Cenjar	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Campo de Criptana.	Blanco.	
109	Emilio Benezet	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Campo de Criptana.	Espumoso «Etiqueta blanca».	
110	Emilio Benezet	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Campo de Criptana.	Íd. «Etiqueta Naranja».	
111	Antonio Ballarín	Zaragoza.	La Almunia D.ª Godina	Epila.	Tinto corriente 1927.	Garnacha.
112	Mariano Ruiz	Zaragoza.	La Almunia D.ª Godina	Epila.	Tinto corriente 1928.	Garnacha.
113	Francisco Ainsa	Zaragoza.	La Almunia D.ª Godina	Epila.	Tinto corriente 1928.	Garnacha.
114	Bodega Cooperativa Cirvonesa	Navarra.	Tudela	Cintruénigo.	Tinto 1928.	Domina la Garnacha.
115	Benito Olaso	Navarra.	Pamplona	Legarda.	Tinto 1928.	Rupestris 3306, injertada de Garnacha.
116	Benito Olaso	Navarra.	Pamplona	Legarda.	Tinto 1928.	Ídem íd., injertada de Garnacha.
117	Hijos de Juan Antonio Peinado	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Tomelloso.	Tinto 1928.	Cencibel y algo de Airén.
118	Hijos de Juan Antonio Peinado	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Tomelloso.	Blanco 1928.	Airén.
119	Porfirio Unancia	Navarra.	Estella	Mañeru.	Tinto garnacha.	Garnacha.
120	Bodega Cooperativa del Sindicato A.	León.	Sahagún	Sahagún.	Tinto de tierra.	
121	Bodega Cooperativa del Sindicato A.	León.	Sahagún	Sahagún.	Tinto selecto.	
122	Bodega Cooperativa del Sindicato A.	León.	Sahagún	Sahagún.	Rosado embotellado familiar.	
123	Agustín Jiménez Pérez	Navarra.	Tudela	Cascante.	Tinto natural 1928.	Rupestris de Lot y Aramón X; Rupestris Gauzín n.º 1 y púas Garnacha negra.
124	Bodegas Fernández Llamazares	León.	Valencia D. Juan	Pajares de los Oteros.	Tinto claro espumante.	
125	Pedro Bernardo Giménez	Ciudad Real.	Valdepeñas	Valdepeñas.	Blanco pálido 4.º año.	Cencibel y Airén.
126	Pedro Bernardo Giménez	Ciudad Real.	Valdepeñas	Valdepeñas.	Clarete 4.º año.	
127	Agustín Fernández	Logroño.	Arnedo	Tudelilla.	Tinto.	Garnacha.
128	Esteban Jiménez	Logroño.	Calahorra	Autol.	Tinto.	Garnacha.
129	Eulogio Fernández	Logroño.	Nájera	Hormilla.	Rosado.	Tempranillo, 40 %; Garnacha, 60 %.
130	Excmo. Sr. Marqués de Lagarda	Logroño.	Haro	Abalos.	Tinto.	Tempranillo, 85 %; Garnacha, Mazuela Rojal y Viura, 15 %.
131	Narciso del Val	Logroño.	Haro	Cuzcurrita.	Rosado.	Tempranillo, 60 %; Garnacha, 50 %, y Calagraño, el 10 %.
132	Santiago Ortiz	Logroño.	Haro	Ollaurí.	Tinto.	Tempranillo, 70 %, y Mazuela, Graciano y Viura, 10 % de cada clase.
133	Eugenio Frías	Logroño.	Logroño	Cenicero.	Tinto.	Tempranillo, 70 %; Garnacha, 25 %, y Viura, 5 %.
134	Félix Riaño	Logroño.	Haro	Sajazarra.	Rosado.	Tempranillo, 40 %; Garnacha 50 %, y Viura, 10 %.
135	Bodegas Riojanas	Logroño.	Logroño	Cenicero.	Blanco «Viña Albina».	
136	Bodegas Riojanas	Logroño.	Logroño	Cenicero.	Tinto «Viña Albina», 1915.	
137	Bodegas Riojanas	Logroño.	Logroño	Cenicero.	Tinto «Imperial Rioja».	
138	Bodegas Riojanas	Logroño.	Logroño	Cenicero.	Tinto «Rioja Fino».	
139	Estación Ampelográfica	Palencia.	Palencia	Palencia.	Tinto Chambertín.	Chambertín.
140	Estación Ampelográfica	Palencia.	Palencia	Palencia.	Aguardiente fino (estilo Cognac), 1904.	

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA			Pueblo	Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino
	Remitente	Provincia	Partido judicial			
141	Estación Ampelográfica	Palencia.	Palencia	Palencia.	Vino blanco de pasta 1906.	
142	Estación Ampelográfica	Palencia.	Palencia	Palencia.	Tinto fino 1912.	
143	Estación Ampelográfica	Palencia.	Palencia	Palencia.	Blanco fino 1922.	Vinos blancos: Palomino Jerez,
144	Estación Ampelográfica	Palencia.	Palencia	Palencia.	Tinto fino 1922.	40 %; Verdejo, 30 %, y Mal-
145	Estación Ampelográfica	Palencia.	Palencia	Palencia.	Blanco Ampelo 1924.	vasía, 30 %.
146	Estación Ampelográfica	Palencia.	Palencia	Palencia.	Blanco fino 1924.	Vino clarete: Tinto aragonés, 50
147	Estación Ampelográfica	Palencia.	Palencia	Palencia.	Blanco Cepa Rhin 1927.	por 100; Mencia, 20 %; Mollar,
148	Estación Ampelográfica	Palencia.	Palencia	Palencia.	Clarete fino 1927.	20 %, y Cabernet, 10 %.
149	Félix Zabalza	Navarra.	Aaoiz	Aoiz.	Blanco.	Cepa Viura.
150	Vicente Díaz	Navarra.	Aaoiz	Aoiz.	Tinto.	Tempranillo, Garnacha, Mazuela
151	Vicente Díaz	Navarra.	Aaoiz	Aoiz.	Tinto.	y Cabernet.
152	Sres. Bayona y Zabalza	Navarra.	Aaoiz	Aoiz.	Tinto.	Tempranillo, Graciano y Garna-
153	Ernesto Murillo	Navarra.	Tudela	Murchante.	Tinto 1928.	cha.
154	Ernesto Murillo	Navarra.	Tudela	Murchante.	Tinto 1928.	Tempranillo, Cabernet, Graciano,
155	Miguel Montañés	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Tomelloso.	Rancio especial para enfer-	Mazuela, Garnacha y Viura.
156	Miguel Montañés	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Tomelloso.	mos 1919.	Uva garnacha sobre Rupestris de
157	Miguel Montañés	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Tomelloso.	Rancio especial para dul-	Lot.
158	Miguel Montañés	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Tomelloso.	ces 1924.	Airén.
159	Jenaro Flores	Oviedo.	Cangas de Tineo	Cangas del Narcea.	Blanco 1928.	Airén.
160	Jenaro Flores	Oviedo.	Cangas de Tineo	Cangas del Narcea.	Tinto 1928.	Cencibel y Airén.
161	Jenaro Flores	Oviedo.	Cangas de Tineo	Cangas del Narcea.	Tinto «Príncipe de Asturias».	
162	Jenaro Flores	Oviedo.	Cangas de Tineo	Cangas del Narcea.	Tinto «La Redonda».	
163	Porfirio Ordás	Oviedo.	Cangas de Tineo	Cangas del Narcea.	Verdejo.	Verdejo.
164	Marcial Arango e Hijos	Oviedo.	Cangas de Tineo	Cangas del Narcea.	Blanco.	
165	Francisco Iglesias	Oviedo.	Cangas de Tineo	Cangas del Narcea.	Tinto 1928.	
166	José M. ^a Fernández	Ciudad Real.	Manzanares	Cangas de Tineo.	Tinto.	
167	Hijos de Pablo Esparza	Navarra.	Pamplona	Cangas del Narcea.	Fino.	
168	José Loro	Ciudad Real.	Daimiel	Manzanares.	Blanco fino pálido.	Cepa indígena.
169	Sucesor de Sobrino Hermanos	Ciudad Real.	Ciudad Real	Villaba.	Anis «Las Cadenas».	
170	Mariano Pellicer	Zaragoza.	Borja	Daimiel.	Blanco natural.	
171	J. Pimentel y Hermano	Valladolid.	Medina del Campo	Carrión de Calatrava.	Blanco corriente.	
172	Vicente Olivar	Valladolid.	Medina del Campo	Balbuente.	Vino 1928.	Viña antigua de la tierra.
173	Mariano Ruiz Rodríguez	Valladolid.	Medina del Campo	Rueda.	Rueda.	«Cerezo viejo».
174	Porfirio Gallego	Valladolid.	Medina del Campo	Rueda.	Verdejo, 3 hojas.	Verdejo.
175	José Galiana	Ciudad Real.	Daimiel	Rueda.	Blanco 1927.	
176	José Galiana	Ciudad Real.	Daimiel	Rueda.	Blanco verdejo del país 2	Verdejo.
177	Joaquín Quiles	Zaragoza.	Belchite	Daimiel	hojas.	
				Daimiel	Blanco corriente.	
				Daimiel	Tinto fino.	
				Lécera.	Tinto.	Garnacha sobre Aramón y Mur-
						viedro.

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA			Pueblo	Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino
	Remitente	Provincia	Partido judicial			
178	Félix G. Jiménez Peña	Valladolid.	Valladolid	Valladolid.	Clarete 1926 de «La Narga».	Verdejo y Albillo.
179	Félix G. Jiménez Peña	Valladolid.	Valladolid	Valladolid.	Blanco 1928.	Verdejo y Albillo.
180	Félix G. Jiménez Peña	Valladolid.	Valladolid	Valladolid.	Tinto 1928.	Verdejo y Albillo.
181	Lucrecio Ruiz Valdepeñas	Ciudad Real.	Daimiel	Daimiel.	Blanco corriente mesa 1927.	
182	Lucrecio Ruiz Valdepeñas	Ciudad Real.	Daimiel	Daimiel.	Blanco corriente mesa 1928.	
183	Gustavo Treviño	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Fomelloso.	Blanco natural.	
184	Pedro Fisac Escobar	Ciudad Real.	Daimiel	Daimiel.	Blanco 1928.	Airén, vides europeas.
185	Jesús Fisac Carranza	Ciudad Real.	Daimiel	Daimiel.	Tinto 1928.	Cencibel, vides europeas.
186	Enrique Sánchez Bermejo	Ciudad Real.	Daimiel	Daimiel.	Blanco 1928.	Airén, vides europeas.
187	José García M. López	Ciudad Real.	Daimiel	Daimiel.	Blanco añejo 1904.	
188	José García M. López	Ciudad Real.	Daimiel	Daimiel.	Blanco 1928.	
189	José García M. López	Ciudad Real.	Daimiel	Daimiel.	Tinto 1928.	
190	Hijo de Marcelo Vaquero	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Alcázar de San Juan.	Generoso 6 años.	
191	Hijo de Marcelo Vaquero	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Alcázar de San Juan.	Blanco corriente 1928.	
192	Hijo de Marcelo Vaquero	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Alcázar de San Juan.	Tinto corriente 1928.	
193	Primitivo García Baquero	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Alcázar de San Juan.	Blanco corriente.	
194	Primitivo García Baquero	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Alcázar de San Juan.	Tinto.	
195	Primitivo García Baquero	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Alcázar de San Juan.	Solera.	
196	Estación de Viticultura	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Alcázar de San Juan.	Blanco manchego.	
197	Francisco Sarasibar	Navarra.	Pamplona	Ansoain.	Chacolí Escava.	Riparia, injertado garnacha país.
198	Manuel Villalta	Córdoba.	Montilla	Montilla.	«Solera Exquisito», más de 50 años.	Pedro Jiménez y muy poco baladí.
199	Enrique Ochoa Quesada	Ciudad Real.	Manzanares	Manzanares.	Blanco.	Cepa indígena, variedad blanco, Jaén y Airén.
200	Enrique Ochoa Quesada	Ciudad Real.	Manzanares	Manzanares.	Blanco.	Cepa indígena, variedad Alicante, y tinto fino, Cencibel.
201	Enrique Ochoa Quesada	Ciudad Real.	Manzanarés	Manzanares.	Añejo.	Cepa indígena, variedad blanco, Jaén y Airén.
202	Manuel Rodríguez	Ciudad Real.	Manzanares	Manzanares.	Blanco.	Cepa indígena, variedad blanco, Jaén y Airén.
203	Manuel Rodríguez	Ciudad Real.	Manzanares	Manzanares.	Tinto.	Cepa indígena, variedad Alicante, y tinto fino, Cencibel.
204	Manuel Rodríguez	Ciudad Real.	Manzanares	Manzanares.	Blanco dulce.	Cepa indígena, variedad blanco, Jaén y Airén.
205	Juan Mascaraque	Ciudad Real.	Manzanares	Manzanares.	Blanco.	Cepa indígena, variedad Jaén.
206	Juan Mascaraque	Ciudad Real.	Manzanares	Manzanares.	Añejo.	Cepa indígena, variedad Jaén.
207	Matías Camacho	Ciudad Real.	Manzanares	Manzanares.	Blanco.	Cepa indígena, variedad Jaén.
208	Matías Camacho	Ciudad Real.	Manzanares	Manzanares.	Tinto.	Cepa indígena, variedad Alicante, y tinto fino, Cencibel.
209	Hijos de Ayala y Juan	Ciudad Real.	Manzanares	Manzanares.	Blanco dulce.	
210	Hijos de Ayala y Juan	Ciudad Real.	Manzanares	Manzanares.	Blanco seco.	Cepa indígena, variedad blanco Jaén y Airén.
211	Hijos de Ayala y Juan	Ciudad Real.	Manzanares	Manzanares.	Tinto seco.	Cepa indígena, variedad Alicante, tinto fino Cencibel.

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA			Pueblo	Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino
	Remitente	Provincia	Partido judicial			
212	Pablo Ruiz de la Hermosa	Ciudad Real.	Daimiel	Daimiel.	Blanco natural.	
213	Demetrio Garzas	Ciudad Real.	Daimiel	Daimiel.	Blanco corriente.	
214	Ernesto García	Ciudad Real.	Daimiel	Daimiel.	Blanco corriente.	
215	Ernesto García	Ciudad Real.	Daimiel	Daimiel.	Tinto corriente.	
216	César Lucendo Asensi	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Argamasilla de Alba.	Blanco «Grano de Oro» 1928.	
217	Emilio Galán	Ciudad Real.	Valdepeñas	Valdepeñas.	Tinto «colección emblema» 2.º año.	Antigua cepa local.
218	Emilio Galán	Ciudad Real.	Valdepeñas	Valdepeñas.	Blanco «colección emblema» 2.º año.	Antigua cepa local.
219	A. Matías García de la Puerta	Córdoba.	Montilla	Montilla.	Montilla 8 años.	Pedro Ximenes.
220	A. Matías García de la Puerta	Córdoba.	Montilla	Montilla.	Montilla 12 años.	Pedro Ximenes.
221	A. Matías García de la Puerta	Córdoba.	Montilla	Montilla.	Montilla 25 años.	Pedro Ximenes.
222	A. Matías García de la Puerta	Córdoba.	Montilla	Montilla.	Montilla 35 años.	Pedro Ximenes.
223	A. Matías García de la Puerta	Córdoba.	Montilla	Montilla.	Montilla 60 años.	Pedro Ximenes.
224	A. Matías García de la Puerta	Córdoba.	Montilla	Montilla.	Montilla indeterminada.	Pedro Ximenes.
225	Melquiades Sáenz	Huelva.	Moguer	Moguer.	Naranja.	
226	Melquiades Sáenz	Huelva.	Moguer	Moguer.	Moscatel.	
227	Melquiades Sáenz	Huelva.	Moguer	Moguer.	Quina.	
228	Melquiades Sáenz	Huelva.	Moguer	Moguer.	Vermouth.	
229	Melquiades Sáenz	Huelva.	Moguer	Moguer.	Coñac 2 Castillos.	
230	Melquiades Sáenz	Huelva.	Moguer	Moguer.	Coñac 3 Castillos.	
231	Melquiades Sáenz	Huelva.	Moguer	Moguer.	Amontillado fino.	
232	Luis P. Ventana y Rasco	Huelva.	Moguer	Moguer.	«Dormilón».	
233	Luis P. Ventana y Rasco	Huelva.	Moguer	Moguer.	Moscatel N.I.A.	
234	Alberto Pérez Ventana	Huelva.	Moguer	Moguer.	Selecto.	
235	Alberto Pérez Ventana	Huelva.	Moguer	Moguer.	Moscatel.	
236	Alberto Pérez Ventana	Huelva.	Moguer	Moguer.	Mosto en rama.	
237	Alberto Pérez Ventana	Huelva.	Moguer	Moguer.	Especial para consagrar.	
238	Alberto Pérez Ventana	Huelva.	Moguer	Moguer.	Vinagre selecto.	
239	Bartolomé Ferro	Murcia.	Cartagena	Cartagena.	Generoso.	Vid Meseguera blanca.
240	Francisco Dionisio Oliver	Murcia.	Cartagena	Cartagena.	Moscatel.	
241	Juan Dorda Bofarull	Murcia.	Cartagena	Cartagena.	Dulce de postre.	Vid Meseguera blanca.
242	Fabio Coreño	Murcia.	Mula	Bullas.	Tinto 1896.	Uvas manchegas Jaén y Moscatel.
243	Fabio Coreño	Murcia.	Mula	Bullas.	Tinto 1904.	Uvas del reino Garnacha y Jaén.
244	Fabio Coreño	Murcia.	Mula	Bullas.	Tinto 1928.	Uvas del reino Garnacha y Jaén.
245	Juan Vera Ferrando	Murcia.	Yecla	Yecla.	Clarete 1928.	
246	Juan Vera Ferrando	Murcia.	Yecla	Yecla.	Clarete 1925.	
247	Adrián Herranz	Segovia.	Santa María de Nieva	Nieva.	Blanco.	Verdeja.
248	Vicente Soria y Pérez	Zaragoza.	Daroca	Cariñena.	Tinto garnacha 1928.	Garnacha.
249	Marcos Vicente	Zaragoza.	Daroca	Cariñena.	Tinto garnacha 1928.	Garnacha.
250	Ramón Pérez Juan	Zaragoza.	Daroca	Cariñena.	Tinto garnacha 1928.	Garnacha.
251	José Mateo Vicente	Zaragoza.	Daroca	Cariñena.	Tinto garnacha 1928.	Garnacha.
252	Vicente Caro Force	Zaragoza.	Daroca	Cariñena.	Tinto garnacha 1928.	Garnacha.
253	Francisco Iriegas Tello	Zaragoza.	Daroca	Cariñena.	Tinto garnacha 1928.	Garnacha.

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA			Pueblo	Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino
	Remitente	Provincia	Partido judicial			
254	Santiago Gracia Artigas	Zaragoza.	Daroca	Cariñena.	Tinto garnacha 1928.	Garnacha.
255	Enrique Bosch	Cuenca.	Belmonte	Las Pedroñeras.	Tinto.	Pardilla y Valdepeñera.
256	Herederos de Sánchez Cava	Tarancón.	Tarancón	Horcajo de Santiago.	Tinto.	Airén y Pardilla.
257	Francisco Molina	Cuenca.	Belmonte	Las Pedroñeras.	Tinto.	Valdepeñera y Pardilla.
258	Herminio Escribano	Cuenca.	Motilla Palancar	Quintanar del Rey.	Tinto.	Bobal y Pardilla.
259	Plácido la Llana	Cuenca.	Priego	Priego.	Tinto.	Blanco Verdejón.
260	Herminio Escribano	Cuenca.	Motilla Palancar	Quintanar del Rey.	Tinto.	Bobal y Pardilla.
261	Gregorio García	Cuenca.	Motilla Palancar	El Picazo.	Tinto.	Bobal y Valdepeñera.
262	Amadeo Cuenca	Cuenca.	Cuenca	Villar de Olalla.	Tinto.	
263	José Joaquín de Silva	Cuenca.	Tarancón	Fuente de P. Naharro.	Tinto.	Airén y Pardilla.
264	Jesús Guijarro	Cuenca.	Tarancón	Tarancón.	Tinto.	Airén y Pardilla.
265	Valentín Yáñez	Cuenca.	Tarancón	Tarancón.	Tinto.	Airén y Pardilla.
266	Rafael Martínez	Cuenca.	Motilla Palancar	El Picazo.	Tinto.	Bobal y Valdepeñera.
267	Pablo Bodoque	Cuenca.	Cuenca	Villar de Olalla.	Tinto.	Moravio y Verdál.
268	Félix Page	Cuenca.	Priego	Albalate de las Nogueras.	Tinto.	Albilla y blanco verdejo.
269	Manuel García	Cuenca.	Tarancón	Pozorrubio.	Moscatel.	Pardilla y Moscatel.
270	Matías Valdés	Cuenca.	Belmonte	Sta. Mariá de los Llanos.	Blanco seco.	Valdepeñera y Pardilla.
271	Valentín Yáñez	Cuenca.	Tarancón	Tarancón.	Blanco seco.	Pardilla y Airén.
272	Federico Alarcón	Cuenca.	San Clemente	Casas de Haro.	Moscatel.	Moscatel.
273	Alfonso Portillo	Cuenca.	Tarancón	Pozorrubio.	Blanco seco.	Pardilla y Airén.
274	Condesa de Retamoro	Cuenca.	Tarancón	Tarancón.	Blanco añejo.	Pardilla y Malvar.
275	Gonzalo Perona	Cuenca.	San Clemente	Casas de Haro.	Blanco seco.	Pardilla y Valdepeñera.
276	Francisco Molina	Cuenca.	Belmonte	Las Pedroñeras.	Blanco seco.	Valdepeñera y Pardilla.
277	Alfonso Portillo	Cuenca.	Tarancón	Pozorrubio.	Blanco malvar.	
278	Joaquín Giménez	Cuenca.	San Clemente	San Clemente.	Blanco seco.	Valdepeñera y Pardilla.
279	José Ramón Rubio	Cuenca.	San Clemente	San Clemente.	Blanco común.	Valdepeñera y Pardilla.
280	Julián Moreno	Cuenca.	San Clemente	San Clemente.	Blanco común.	Valdepeñera y Pardilla.
281	José Ramón Rubio	Cuenca.	San Clemente	San Clemente.	Tinto común.	Bobal y Valdepeñera.
282	Julián Moreno	Cuenca.	San Clemente	San Clemente.	Tinto común.	Bobal y Valdepeñera.
283	Álcalde	Salamanca.	Sequeros	Sotoserrano.	Tinto.	
284	Emilio Sanz	Navarra.	Aoiz	Sangüesa.	Tinto 1928.	Murviedro.
285	Juan Arbolea Fernández	Navarra.	Aoiz	Aibar.	Tinto 1928.	Garnacha.
286	José Abaurrea	Navarra.	Tafalla	Murillo el Cuende.	Tinto 1928.	Rupestis, importado de Garnacha.
287	Julián Abaurrea	Navarra.	Tafalla	Murillo el Cuende.	Tinto.	Rupestis.
288	Angel Larráinzar	Navarra.	Estella	Irache.	Tinto corriente 1927.	Tempranillo.
289	Angel Larráinzar	Navarra.	Estella	Irache.	Clarete 1927.	Tempranillo.
290	Angel Larráinzar	Navarra.	Estella	Irache.	Tinto.	Garnacha y tempranillo.
291	Viuda de Camuña	Ciudad Real.	Valdepeñas	Valdepeñas.	Blanco superior 1928.	
292	Viuda de Camuña	Ciudad Real.	Valdepeñas	Valdepeñas.	Tinto superior 1928.	
293	Viuda de Camuña	Ciudad Real.	Valdepeñas	Valdepeñas.	Blanco extra añejado.	
294	Viuda de Camuña	Ciudad Real.	Valdepeñas	Valdepeñas.	Tinto extra tipo clarete.	
295	Viuda de Camuña	Ciudad Real.	Valdepeñas	Valdepeñas.	Solera 1871.	
296	Juana Lozano	Navarra.	Tudela	Fitero.	Tinto común.	Garnacha, 70 %, y Graciano de Navarra, 30 %.

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA			Pueblo	Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino
	Remitente	Provincia	Partido judicial			
297	J. Torrents	Barcelona.	Villafranca del Panadés	Guardiola de Fontrubí.	Espumoso Doux.	
298	J. Torrents	Barcelona.	Villafranca del Panadés	Guardiola de Fontrubí.	Espumoso extra medio seco.	
299	J. Torrents	Barcelona.	Villafranca del Panadés	Guardiola de Fontrubí.	Espumoso extra dulce.	
300	J. Torrents	Barcelona.	Villafranca del Panadés	Guardiola de Fontrubí.	Espumoso seco.	
301	Román Abad Moreno	Madrid.	El Escorial	Cadalzo de los Vidrios.	Blanco albillo.	
302	Román Abad Moreno	Madrid.	El Escorial	Cadalzo de los Vidrios.	Tinto añejo.	
303	Perfecto Sáez y Sánchez	Madrid.	El Escorial	Cadalzo de los Vidrios.	Tinto dulce.	
304	Gregorio del Cerro Alcázar	Madrid.	El Escorial	Cadalzo de los Vidrios.	Tinto seco.	
305	Ricardo Sáez Torre	Madrid.	El Escorial	Cadalzo de los Vidrios.	Moscatel.	
306	Antonio Garralda Baudres	Navarra.	Aoiz	Sangüesa.	Tinto 1928.	
307	Mamerto Morte	Navarra.	Tudela	Tudela.	Tinto 1928 - Delantera.	
308	Mamerto Morte	Navarra.	Tudela	Tudela.	Tinto 1928 - Pradilla.	Garnacha sobre pie americano.
309	Leocadio Gómez de Segura	Navarra.	Estella	Estella.	Tinto.	Garnacha.
310	Leocadio Gómez de Segura	Navarra.	Estella	Estella.	Tinto.	Garnacha.
311	Bodega Cooperativa	Navarra.	Tafalla	Beire.	Tinto común 1928.	Garnacha y Mazuela.
312	Bodega Cooperativa	Navarra.	Tafalla	Beire.	Clarete de mesa 1928.	
313	Cooperativa Vinícola	Navarra.	Tafalla	Tafalla.	Tinto común.	Garnacha.
314	Aquilino Aguado	Navarra.	Tudela	Murchante.	Tinto de mesa 1928.	Vides americanas.
315	Aquilino Aguado	Navarra.	Tudela	Murchante.	Tinto de mesa 1928.	
316	Cesáreo Ros	Navarra.	Estella	Artazu.	Tinto 1928.	Garnacha.
317	Francisco Cirisa	Navarra.	Estella	Artazu.	Tinto 1928.	Garnacha.
318	Abdón Uriz	Navarra.	Estella	Artazu.	Tinto 1928.	Garnacha.
319	José M.ª Guardiola	Murcia.	Yecla	Jumilla.	Clarete 1928.	Morastel.
320	José M.ª Guardiola	Murcia.	Yecla	Jumilla.	Clarete 1928.	Morastel.
321	Pedro Molina	Murcia.	Yecla	Jumilla.	Clarete 1905.	Morastel.
322	Pedro Molina	Murcia.	Yecla	Jumilla.	Clarete 1914.	Morastel.
323	Pedro L. Pérez	Murcia.	Yecla	Jumilla.	Clarete 1927.	Morastel.
324	Luis Rico Blanes	Murcia.	Yecla	Jumilla.	Clarete 1927.	Morastel.
325	Luis Rico Blanes	Murcia.	Yecla	Jumilla.	Mistela 1926.	Morastel.
326	José M.ª Guardiola	Murcia.	Yecla	Jumilla.	Mistela 1923.	Morastel.
327	Pedro Luis Martínez	Murcia.	Yecla	Jumilla.	Mistela. 1925.	Morastel.
328	Francisco Guirao	Murcia.	Yecla	Jumilla.	Mistela. 1924.	Morastel.
329	Francisco Guirao	Murcia.	Yecla	Jumilla.	Mistela. 1928.	Morastel.
330	Pedro Antonio Bernal	Murcia.	Yecla	Jumilla.	Claro dulce 1928.	Morastel.
331	Luis Cutillas	Murcia.	Yecla	Jumilla.	Clarete 1928.	
332	Luis Cutillas	Murcia.	Yecla	Jumilla.	Anís triple.	
333	Aurelio Cutillas Díaz	Murcia.	Yecla	Jumilla.	Anís gumilla.	
334	Hijos de Antonio Herrero	Valladolid.	Peñañiel	Quintanilla de Abajo.	Tinto 1917.	País o Aragón (o Tempranillo),
335	Hijos de Antonio Herrero	Valladolid.	Peñañiel	Quintanilla de Abajo.	Tinto 1918.	Albillo y distintas variedades de «palo»; Burdeos, adaptadas y aclimatadas en ésta.
336	Doroteo Ayerra	Navarra.	Pamplona	Eneriz.	Tinto.	Garnacha.
337	Viuda e Hijos de Angel Santiago	Logroño.	Haro	Haro.	Rioja clarete 1908.	Tempranillo, 75 %, y el resto «Garnacha».

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA			Pueblo	Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino	
	Remitente	Provincia	Partido judicial				
338	Viuda e Hijos de Ángel Santiago . . .	Logroño.	Haro	Haro.	Rioja clarete 3.º año 1925.	Tempranillo casi su totalidad y algo de Graciano.	
339	Sociedad La Rioja Alta	Logroño.	Haro	Haro.	Blanco 1924.	Uvas de la Región.	
340	Sociedad La Rioja Alta	Logroño.	Haro	Haro.	Blanco, estilo Sauternes.		
341	Sociedad La Rioja Alta	Logroño.	Haro	Haro.	Tinto 1904.		
342	Sociedad La Rioja Alta	Logroño.	Haro	Haro.	Tinto 1924.		
343	Martínez Lacuesta Hnos. Ltda. . . .	Logroño.	Haro	Haro.	Blanco fino 3.º año.		
344	Martínez Lacuesta Hnos. Ltda. . . .	Logroño.	Haro	Haro.	Clarete 4.º año.		
345	Epifanio Gimeno	Navarra.	Tudela	Murchante.	Clarete 1928.		
346	Francisco Simón	Navarra.	Tudela	Murchante.	Tinto 1928.		
347	Sixto Martínez	Navarra.	Tudela	Murchante.	Tinto 1928.		
348	José Santamaría	Logroño.	Haro	Haro.	Blanco entrefino.		Garnacha.
349	José Santamaría	Logroño.	Haro	Haro.	Blanco fino.		
350	José Santamaría	Logroño.	Haro	Haro.	Tinto fino.		
351	José Santamaría	Logroño.	Haro	Haro.	Tinto Morito 1908.		
352	A. y J. Gómez Cruzado	Logroño.	Haro	Haro.	Blanco, estilo Sauternes.		
353	A. y J. Gómez Cruzado	Logroño.	Haro	Haro.	Blanco, cepa Valdeano, 4.º año.	Viña Motulleri: con 60 % Viura, 25 % calagraño y 15 % malvasía.	
354	A. y J. Gómez Cruzado	Logroño.	Haro	Haro.	Tinto, estilo Borgoña, 6.º año.	60 % tempranillo, 20 % garnacha, 15 % graciano y 5 % mazuela. 50 % garnacha, 40 % tempranillo y 10 % mazuela.	
355	A. y J. Gómez Cruzado	Logroño.	Haro	Haro.	Clarete, vino del Bosque, 6.º año.		
356	A. y J. Gómez Cruzado	Logroño.	Haro	Haro.	Tinto fino, viña Montueri.		
357	A. y J. Gómez Cruzado	Logroño.	Haro	Haro.	Tinto predilecto 2.º año.		
358	Agustín Roig	Tarragona.	Valls	Espluga de Francolí.	Espumoso Royal Francolí 1922.		
359	Sindicato Agrícola y C. Rural	Tarragona.	Valls	Espluga de Francolí.	Blanco 1928.		Parellada, 25 %, y Macabeo, 75 %. Mataró, 50 %; Saumoll, 30 %, y Mando, 20 %. Macabeo. Garnacha, 70 %; Macabeo, 20 %, y Saumoll, 10 %. Saumoll, 70 %; Macabeo, 20 %, y Garnacha, 10 %.
360	Sindicato Agrícola y C. Rural	Tarragona.	Valls	Espluga de Francolí.	Rosado 1928.		
361	José M.ª Bernat	Tarragona.	Valls	Espluga de Francolí.	Blanco Partisán.		
362	José Cívít	Tarragona.	Valls	Espluga de Francolí.	Ferroginoso natural.		
363	Isidro Rosell	Tarragona.	Valls	Espluga de Francolí.	Tinto 1928.		
364	Juan Sans Fernández	Tarragona.	Valls	Espluga de Francolí.	Tinto 1928.		
365	Sindicato Agrícola	Tarragona.	Valls	Villarrodona.	Blanco 1928.		
366	Sindicato Agrícola	Tarragona.	Valls	Villarrodona.	Blanco Extra topacio, 1.º año cava.		
367	Sindicato Agrícola	Tarragona.	Valls	Villarrodona.	Blanco Extra topacio, 2.º año		
368	Sindicato Agrícola	Tarragona.	Valls	Villarrodona.	Blanco Extra topacio, 3.º año		
369	Blas R. Marsilla	Murcia.	Mula	Bullas.	De mesa, Pepito 1922.	Reino y Rubial.	
370	Blas R. Marsilla	Murcia.	Mula	Bullas.	De Postre, D. Pepe 1880.	Jaén, Rubial y Valenci.	

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA				Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino
	Remitente	Provincia	Partido judicial	Pueblo		
371	Blas R. Marsilla	Murcia.	Mula	Bullas.	De Postre, Guindo 1900.	Jaén, Rubial y Valenci.
372	Marqués de Viesca	Valladolid.	Nava del Rey	Nava del Rey.	Blanco joven n.º 3-15 años.	
373	Marqués de Viesca	Valladolid.	Nava del Rey	Nava del Rey.	Blanco - 60 años.	
374	Marqués de Viesca	Valladolid.	Nava del Rey	Nava del Rey.	Matusalem - 100 años.	
375	Bodegas Modet	Navarra.	Estella	Estella.	Tinto Borgoña Navarro.	Garnacha.
376	Bodegas Modet	Navarra.	Estella	Estella.	Tinto Borgoña Navarro.	Garnacha, Tempranillo, Graciano, Mazuela y variedad de Blanco.
377	Compañía Vinícola Norte de España. .	Logroño.	Haro	Haro.	Rioja blanco Corona.	
378	Compañía Vinícola Norte de España. .	Logroño.	Haro	Haro.	Rioja blanco cosecha 6 años.	
379	Compañía Vinícola Norte de España. .	Logroño.	Haro	Haro.	Rioja clarete cosecha 5 años.	
380	Compañía Vinícola Norte de España. .	Logroño.	Haro	Haro.	Rioja clarete cosecha 1917.	
381	Pedro de Blas y Ladrón de Guevara.	Logroño.	Arnedo	Quel.	Anis del Gato.	
382	Domingo Ureta	Navarra.		Fuente la Reina.	Tinto corriente 1928.	
383	Castor Alonso	Navarra.	Estella	Estella.	Clarete 1928.	Garnacha.
384	Castor Alonso	Navarra.	Estella	Estella.	Clarete 1928.	
385	Bodegas Bilbainas	Logroño.	Haro	Haro.	Mosto Zuva.	
386	Bodegas Bilbainas	Logroño.	Haro	Haro.	«Gran Imperial "Lumen"» Extra seco BBB.	
387	Bodegas Bilbainas	Logroño.	Haro	Haro.	Blanco «Cepadredo» 1921.	
388	Bodegas Bilbainas	Logroño.	Haro	Haro.	«Vendimia especial 1904».	
389	Víctor de Blas	Logroño.	Arnedo	Quel.	Anis Picuezo.	
390	Bodega Coop. Cosecheros Reunidos . .	Navarra.	Tafalla	Olite.	Tinto, cosecha 1928.	
391	Bodega Coop. Cosecheros Reunidos . .	Navarra.	Tafalla	Olite.	Clarete, cosecha 1928.	
392	Miguel Gil Casares	Pontevedra.	Cambados	Fefiñanes.	«Albariño de Fefiñanes».	
393	Andrés Quintanilla	Pontevedra	Cambados	Cambados.	Tinto gallego.	
394	J. de Burgos Luque	Córdoba.	Aguilar de la Frontera	Aguilar de la Frontera.	Benavides Burgos Oloroso.	
395	J. de Burgos Luque	Córdoba.	Aguilar de la Frontera	Aguilar de la Frontera.	Benavides Burgós 3 hojas.	
396	J. de Burgos Luque	Córdoba.	Aguilar de la Frontera	Aguilar de la Frontera.	Benavides Burgos 2 hojas.	
397	J. de Burgos Luque	Córdoba.	Aguilar de la Frontera	Aguilar de la Frontera.	Benavides Burgos 1 hoja.	
398	M. Navarro Salas	Córdoba.	Montilla	Montilla.	Montilla «La Aurora».	
399	M. Navarro Salas	Córdoba.	Montilla	Montilla.	Montilla «Selectos».	
400	José Azorín Abad	Alicante.	Novelda	Novelda.	Clarete 1851.	
401	José Azorín Abad	Alicante.	Novelda	Novelda.	tinto 1928.	Violer del país, variedad Ros.
402	Angel López	Toledo.	Escalona	Méntrida.	Rancio, solera 1880.	Violer del país, variedad Ros.
403	Angel López	Toledo.	Escalona	Méntrida.	Blanco 1927.	Garnacha.
404	Angel López	Toledo.	Escalona	Méntrida.	Tinto 1927.	Airén y Jaén.
405	José Arigita Jiménez	Navarra.	Tudela	Corella.	Tinto.	Garnacha.
406	Rosendo Acitores	Palencia.	Astudillo	Torquemada.	Blanco.	Garnacha y Graciano.
407	Julián López García	Palencia.	Astudillo	Torquemada.	Clarete uva negra.	Jerez y Moscatel.
408	Lorenzo García	Palencia.	Astudillo	Torquemada.	Tinto 1924.	Tempranillo.
409	Silvano Santiago	Palencia.	Astudillo	Torquemada.	Clarete.	Uva negra aragonesa.
410	Gregorio Paçareu Rodríguez	Gerona.	Figueras	Llansá.	Tinto natural seco de montaña.	Lladoné.
411	Mariano Serradell Talcó	Gerona.	Figueras	Llansá.	Tinto seco del llano.	Careñana.

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA				Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino
	Remitente	Provincia	Partido judicial	Pueblo		
412	Alcalde	Gerona.	Figueras	Llansá.	Natural rancio.	Lladoné.
413	Juan Feliu Ferrer	Gerona.	Figueras	Llansá.	Moscatel.	Moscatel.
414	Francisco Mallol Paris	Gerona.	Figueras	Llansá.	Garnacha.	Lladoné.
415	Pedro Masdeu Vilarrodona	Gerona.	Figueras	Llansá.	Rosado seco.	Lladoné.
416	Jaime Fulcará Malé	Gerona.	Figueras	Llansá.	Rosado dulce.	Lladoné.
417	Antonio Regojo Borques	Zamora.	Bermillo Sayago	Fermoselle.	Tinto.	
418	Sebastián Cornadó	Lérida.	Lérida	Vilosell.	Tinto 1928.	
419	José Cunillera	Lérida.	Lérida	Vilosell.	Tinto 1928.	
420	Bodega Cooperativa	Navarra.	Tafalla	Olite.	Tinto.	
421	Bodega Cooperativa	Navarra.	Tafalla	Olite.	Tinto clarete.	
422	Bodega Cooperativa	Navarra.	Tafalla	Olite.	Clarete.	
423	Excmo. Sr. Marqués de Vivot	Baleares.	Palma de Mallorca	Palma de Mallorca.	Tinto.	Mosto negro, Garnacha roja, Pansal, Siusó, Babol y Monastrell.
424	B. Colom	Baleares.	Palma de Mallorca	Sóller.	Tinto 1913.	Giro, Mosto, Mosto negro y Callet.
425	José Ferrer	Baleares.	Inca	Benisalem.	Rancio 1895.	Gorgallana, Mandó, Giro y Monastrell.
426	Juan Massanet	Baleares.	Inca	Benisalem.	Tinto añejo 1924.	Mosto negro, Callet, Mandó y Garnacha catalana.
427	Antonio Salas	Baleares.	Inca	Balyanbufar.	Malvasía del Verger 1918.	
428	Antonio Salas	Baleares.	Inca	Balyanbufar.	Malvasía del Verger 1928.	Malvasía primitiva.
429	José Barbará	Baleares.	Palma de Mallorca	Lluchmayor.	Clarete 1924.	
430	Guillermo Llambias	Baleares.	Palma de Mallorca	Palma de Mallorca.	1925.	50 % Foganeu, 20 % Girón blanco y 30 % variedades.
431	Bodega Cooperativa	Baleares.	Manacor	Felanitx.	Rosado 1924.	Foganeu, Callet, Sabaté y Guigot.
432	Bodega Cooperativa	Baleares.	Manacor	Felanitx.	Tinto 1926.	
433	Bodega Cooperativa	Baleares.	Manacor	Manacor.	Clarete 1928.	Foganeu, Callet, Sabaté y Guigot.
434	Bodega Cooperativa	Navarra.	Tafalla	San Martín de Unx.	Para consagrar 1926.	
435	Bodega Cooperativa	Navarra.	Tafalla	San Martín de Unx.	Rosado 1928.	
436	Bodega Cooperativa	Navarra.	Tafalla	San Martín de Unx.	Tinto 1928.	
437	Teodoro Martínez	Navarra.	Aoiz	Aibar.	Tinto 1927.	Rupestris X Lot y Murviedro.
438	Teodoro Martínez	Navarra.	Aoiz	Aibar.	Tinto 1928.	Rupestris X Lot y Murviedro.
439	Saturnino Sánchez	Ciudad Real.	Ciudad Real	Ciudad Real.	Blanco de mesa.	
440	Saturnino Sánchez	Ciudad Real.	Ciudad Real	Ciudad Real.	Tinto de mesa.	
441	José Ribas Mora	Barcelona.	Igualada	Pierola.	Rosado 1928.	Garnacha y Macabeo.
442	Juan Llorens Torras	Barcelona.	Igualada	Pierola.	Tinto 1928.	Sunoll.
443	Juan Sanpere Mabres	Barcelona.	Igualada	Pierola.	Blanco 1928.	Subirats y Macabeo.
444	José Roviralta Figueras	Barcelona.	Igualada	Pierola.	Rancio abocado 1885.	
445	José Roviralta Figueras	Barcelona.	Igualada	Pierola.	Rancio dulce 1896.	
446	José Roviralta Figueras	Barcelona.	Igualada	Pierola.	Rancio seco 1890.	
447	Alcalde	Salamanca.	Sequeros	Miranda de Castañar.	Tinto.	
448	Ricardo Gómez Martínez	Ciudad Real.	Infantes	Cózar.	Blanco.	Lairén los blancos.
449	Manuel Martín Yáñez	Ciudad Real.	Infantes	Cózar.	Blanco.	Cencibel el tinto.
450	Lorenzo de Nova Garrido	Ciudad Real.	Infantes	Cózar.	Tinto.	
451	Lorenzo de Nova Garrido	Ciudad Real.	Infantes	Cózar.	Blanco.	

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA				Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino
	Remitente	Provincia	Partido judicial	Pueblo		
452	A. Artacho	Granada.	Albuñol	Sorvilán.	Rancio alpujarreño 1925.	Jaén blanco, Mantudo y Temprano.
453	J. Acosta	Granada.	Albuñol	Sorvilán.	Tinto costa alpujarreño 1928.	Jaén blanco, Mantudo y tinto valenciano.
454	J. Acosta	Granada.	Albuñol	Sorvilán.	Blanco alpujarreño 1927.	Torrantes y Temprano.
455	J. Acosta	Granada.	Albuñol	Sorvilán.	Blanco alpujarreño 1928.	Temprano, Mantudo y Moscatel.
456	E. Martín Rodríguez	Granada.	Albuñol	Sorvilán.	Tinto alpujarreño 1927.	Valdepeñas y valenciano.
457	Antonio Reina	Córdoba.	Aguilar	Puente Genil.	Blanco fino Cañero de los Moriles.	
458	Antonio Reina	Córdoba.	Aguilar	Puente Genil.	Moriles fino.	
459	Antonio Reina	Córdoba.	Aguilar	Puente Genil.	Genuino Moriles «Fino Sport».	
460	Enrique Reina	Córdoba.	Aguilar	Puente Genil.	«Los 43».	Pedro Ximenes.
461	Enrique Reina	Córdoba.	Aguilar	Puente Genil.	Amontillado fino «Tío Paco».	Pedro Ximenes.
462	Enrique Reina	Córdoba.	Aguilar	Puente Genil.	«C. R.»	Pedro Ximenes.
463	Enrique Bedós	Córdoba.	Aguilar	Puente Genil.	Blanco 1928.	Pedro Ximenes.
464	Enrique Bedós	Córdoba.	Aguilar	Puente Genil.	Blanco Moriles fino.	Pedro Ximenes.
465	A. Delgado Gálvez	Córdoba.	Aguilar	Puente Genil.	Blanco Solera 1917.	
466	A. Delgado Gálvez	Córdoba.	Aguilar	Puente Genil.	Blanco extraoloroso Solera 1908.	
467	Francisco Varo	Córdoba.	Aguilar	Puente Genil.	Montilla Pasas.	
468	Francisco Varo	Córdoba.	Aguilar	Puente Genil.	Montilla Extra	
469	Francisco Varo	Córdoba.	Aguilar	Puente Genil.	Mosto de uva sin fermentar.	
470	Rafael Muñoz Contreras	Córdoba.	Aguilar	Puente Genil.	Blanco «Mi pueblo» 1922.	
471	Quinidio Malero Maraña	Córdoba.	Aguilar	Puente Genil.	Blanco «El médico».	
472	César Lucendo Asensi	Ciudad Real.	Alcázar de San Juan	Argamasilla de Alba.	Blanco «Grano de Oro» tercer año.	
473	Sindicato Vitícola Comarcal	Barcelona.	San Feliu de Llobregat	Martorell.	Blanco tipo Xarello.	Xarello.
474	Sindicato Vitícola Comarcal	Barcelona.	San Feliu de Llobregat	Martorell.	Blanco tipo Xarello.	Liegaron fermentando y se vaciaron.
475	Carlos Maristany Benito	Barcelona.	Villanueva y Geltrú	San Pedro de Ribas.	«Soters Blanco».	
476	Carlos Maristany Benito	Barcelona.	Villanueva y Geltrú	San Pedro de Ribas.	Blanco «Marqués de Argentera».	
477	Carlos Maristany Benito	Barcelona.	Villanueva y Geltrú	San Pedro de Ribas.	Tinto «Marqués de Argentera».	
478	Carlos Maristany Benito	Barcelona.	Villanueva y Geltrú	San Pedro de Ribas.	Moscatel «Marqués de Argentera».	
479	José Marimón	Tarragona.	Falset	Torroja.	Tinto «Priorato» 1926.	
480	José García	Tarragona.	Falset	Torroja.	Tinto «Priorato» 1927.	
481	Bodegas L'Infern - Enrique Compte	Tarragona.	Falset	Torroja.	Garnacha blanca «Priorato» 1958.	
482	Juan Masip Anguera	Tarragona.	Falset	Villa Baja.	Tinto «Priorato» 1927.	
483	Sindicato Agrícola	Barcelona.	Sabadell	Ripollet.	Blanco 1928.	Pansal.
484	Sindicato Agrícola	Barcelona.	Sabadell	Ripollet.	Rosado 1928.	Sumoll.

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA			Pueblo	Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino
	Remitente	Provincia	Partido judicial			
485	Narciso Mauri	Barcelona.	Igualada	Pierola.	Rosado 1927.	
486	Sindicato Agrícola	Tarragona.	Valls	Villarrodona.	Blanco «Extra Topacio».	
487	Sindicato Agrícola	Tarragona.	Valls	Villarrodona.	Rosado «Extra Topacio».	
488	Sindicato Agrícola	Alicante.	Villena	Sax.	Tinto.	
489	Sindicato Agrícola	Tarragona.	Vendrell	Aiguamurcia.	Blanco 1928.	
490	Sindicato Agrícola	Tarragona.	Vendrell	Aiguamurcia.	Tinto 1928.	
491	Jaime Asens Aguiló	Tarragona.	Falset	Porrera.	Tinto Priorato 1926.	
492	Juan Anguera Ripoll	Tarragona.	Falset	Porrera.	Tinto Priorato 1927.	
493	Jaime Montlleó y Montlleó	Tarragona.	Falset	Porrera.	Tinto Priorato 1928.	
494	Sindicato Vinícola Bajo Priorato	Tarragona.	Falset	Mársá.	Tinto común.	
495	Sindicato Agrícola San Antonio	Valencia.	Requena	Requena.	Rosado.	Uva bobal.
496	Sindicato Agrícola San Antonio	Valencia.	Requena	Requena.	Tinto doble pasta.	
497	Sindicato Agrícola San Antonio	Valencia.	Requena	Requena.	Tinto corriente.	Bobal.
498	Dolores Marco	Valencia.	Villar Arzobispo	Bugarra.	Rancio 1924.	
499	Juan de Dios Navarro	Valencia.	Villar Arzobispo	Bugarra.	Clarete de mesa 1928.	
500	Sindicato «Bodega Agrícola»	Alicante.	Monóvar	Monóvar.	Clarete cosecha 1927.	Monastrel.
501	Sindicato «Bodega Agrícola»	Alicante.	Monóvar	Monóvar.	Clarete cosecha 1928.	Monastrel.
502	Sindicato «Bodega Agrícola»	Alicante.	Monóvar	Monóvar.	Tinto cosecha 1927.	Monastrel.
503	Sindicato «Bodega Agrícola»	Alicante.	Monóvar	Monóvar.	Tinto cosecha 1928.	Monastrel.
504	Hijo de J. Blasco	Badajoz.	Almendralejo	Almendralejo.	Tinto.	
505	Hijo de J. Blasco	Badajoz.	Almendralejo	Almendralejo.	Blanco.	
506	Francisco Rodríguez y Pinilla	Ciudad Real.	Daimiel	Daimiel.	Blanco de mesa.	
507	Francisco Rodríguez y Pinilla	Ciudad Real.	Daimiel	Daimiel.	Tinto de mesa.	
508	Enrique Cano Escobar	Albacete.	Hellín	Hellín.	Tinto 1928.	Alcayata y Rubial.
509	José Fernández Soria	Albacete.	Hellín	Hellín.	Tinto 1928.	Alcayata y Rubial.
510	Rafael López y López	Albacete.	Hellín	Hellín.	Tinto 1927.	Alcayata, Rubial y Áspera.
511	Andrés Requena García	Albacete.	Hellín	Hellín.	Tinto 1928.	Alcayata y Rubial.
512	José Roche García	Albacete.	Hellín	Hellín.	Tinto 1928.	Alcayata, Rubial y Áspera.
513	José Silvestre Soria	Albacete.	Hellín	Hellín.	Tinto 1928.	
514	Pedro Toboso Sánchez	Albacete.	Hellín	Hellín.	Tinto 1928.	Áspera.
515	Maravillas Guirado Garrido	Albacete.	Hellín	Tobarra.	Tinto 1928.	Alcayata.
516	Balbino García de Brunda	Albacete.	Hellín	Tobarra.	Blanco 1903.	Balanci, Áspera y Rubial.
517	Sindicato Cooperación Agrícola	Tarragona.	Gandesa	Gandesa.	Blanco.	
518	Sindicato «Bodega Agrícola»	Alicante.	Monóvar	Monóvar.	Dulce cosecha 1800.	Monastrel.
519	Sindicato «Bodega Agrícola»	Alicante.	Monóvar	Monóvar.	Seco cosecha 1800.	Monastrel.
520	Herederos de Camilo Castilla	Navarra.	Tudela	Corella.	«Rayo de Sol».	
521	Herederos de Camilo Castilla	Navarra.	Tudela	Corella.	«Rancio dulce» extra.	
522	Herederos de Camilo Castilla	Navarra.	Tudela	Corella.	«Rancio dulce».	
523	Herederos de Camilo Castilla	Navarra.	Tudela	Corella.	Fino Moscatel.	
524	Sindicato Agrícola	Alicante.	Villena	Sax.	Tinto 1928.	Monastrel.
525	Pascual Carrión	Alicante.	Villena	Sax.	Clarete 1923.	Monastrel.
526	Pascual Carrión	Alicante.	Villena	Sax.	Mistela 1926.	Monastrel.
527	Sindicato «Alella Vinícola»	Barcelona.	Mataró	Alella.	Vino «Gran Seco N.º P.» 1920.	
528	Sindicato «Alella Vinícola»	Barcelona.	Mataró	Alella.	«Gran dulce» 1924.	

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA				Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino
	Remitente	Provincia	Partido judicial	Pueblo		
529	Sindicato «Alella Vinícola»	Barcelona.	Mataró	Alella.	«Marfil» 1925.	
530	Sindicato «Alella Vinícola»	Barcelona.	Mataró	Alella.	«Marfil» 1926.	
531	María Homdedeu	Tarragona.	Falset	Gratallops.	Tinto Priorato 1926 - M. H.	
532	José Piqué Torres	Tarragona.	Falset	Gratallops.	Tinto Priorato 1928 - J. P.	
533	Sindicato Vitivinícola	Barcelona.	Tarrasa	San Cugat del Vallés.	Blanco 1928.	
534	Bodega Cooperativa	Barcelona.	Tarrasa	Rubí.	Blanco 1928.	
535	Bodega Cooperativa	Barcelona.	Tarrasa	Rubí.	Rosado 1928.	
536	Juan Canals de Castellarnau	Tarragona.	Falset	Falset.	Tinto usual 1922.	
537	Juan Canals de Castellarnau	Tarragona.	Falset	Falset.	Moscatel dulce 1918.	
538	Juan Canals de Castellarnau	Tarragona.	Falset	Falset.	Moscatel seco 1895.	
539	Juan Canals de Castellarnau	Tarragona.	Falset	Falset.	Rancio añejo 1880.	
540	Sindicato Agrícola	Tarragona.	Valls	Pla de Cabra.	Blanco 1928.	
541	Sindicato Agrícola Popular	Tarragona.	Valls	Nulles.	Blanco 1.ª 1928.	
542	Sindicato Agrícola Popular	Tarragona.	Valls	Nulles.	Blanco 2.ª 1928.	
543	Domingo Alberich	Tarragona.	Falset	Poboleda.	Blanco Priorato 1926 D. A. D.	
544	José M.ª Juncosa	Tarragona.	Falset	Poboleda.	Tinto Priorato 1927 J. M. J.	
545	Antonio Torrell	Tarragona.	Falset	Poboleda.	Tinto Priorato 1928 A. T.	
546	Matías Picó	Alicante.	Monóvar	Monóvar.	Tinto 1928.	
547	Joaquín Sancho y Sancho	Zaragoza.	La Almunia	Longares.	Blanco dulce 1921.	
548	Narciso Barrera	Zaragoza.	La Almunia	Longares.	Tinto seco 1928.	
549	Enrique Bendicho	Zaragoza.	Ateca	Ateca.	Blanco dulce 1927.	
550	Enrique Bendicho	Zaragoza.	Ateca	Ateca.	Tinto corriente 1928.	Garnacha, Pansero o Rabal y Garnacha tintorera.
551	Antonio Alvaro	Zaragoza.	Ateca	Ateca.	Tinto corriente 1928.	Garnacha, Pansero o Rabal, Monastrel y Provehón.
552	Benito Vitaller Gil	Zaragoza.	Daroca	Paniza.	Tinto natural 1928.	
553	Manuel Nuño	Zaragoza.	Ateca	Avión.	Tinto 1928.	
554	Miguel Sas Mor	Tarragona.	Falset	Bellmunt.	Tinto Priorato 1926.	
555	Carmen Tarragó	Tarragona.	Falset	Bellmunt.	Tinto Priorato 1927.	
556	Miguel Bessó	Tarragona.	Falset	Bellmunt.	Tinto Priorato 1928.	
557	Sindicato Bodega Agrícola	Barcelona.	Villafranca del Panadés	Las Cabanyas.	Blanco 1928.	
558	Sindicato Bodega Agrícola	Barcelona.	Villafranca del Panadés	Las Cabanyas.	Tinto 1928.	
559	V. Estorch Massegur, S. en C.	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	Añejo esterilizado para enfermos.	
560	V. Estorch Massegur, S. en C.	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	«Las Cuatro Soleras».	
561	Celler Cooperatiu	Tarragona.	Falset	Falset.	Tinto 1922.	
562	Celler Cooperatiu	Tarragona.	Falset	Falset.	Tinto 1928.	
563	Esteban Huguet	Tarragona.	Vendrell	Torredembarra.	Tinto especial exp. América.	
564	Esteban Huguet	Tarragona.	Vendrell	Torredembarra.	Tinto fino de mesa «Castell Feudal».	
565	Esteban Huguet	Tarragona.	Vendrell	Torredembarra.	Tinto tipo Tarragona.	
566	Esteban Huguet	Tarragona.	Vendrell	Torredembarra.	Moscatel «Castell Feudal» más 60 años.	
567	Domingo Carulla	Lérida.	Balaguer	Ibars de Urgel.	Blanco 1925.	

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA			Pueblo	Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino
	Remitente	Provincia	Partido judicial			
568	Domingo Carulla	Lérida.	Balaguer	Ibars de Urgel.	Tinto 1928.	
569	Pablo Romeu y Gelpi	Lérida.	Balaguer	Ibars de Urgel.	Reañejo.	
570	Pablo Romeu y Gelpi	Lérida.	Balaguer	Ibars de Urgel.	Garnacha.	
571	Pedro Segarra	Lérida.	Balaguer	Ibars de Urgel.	Rosado 1928.	
572	Vicente Mutgé	Lérida.	Balaguer	Ibars de Urgel.	Blanco 1924.	
573	Vicente Mutgé	Lérida.	Balaguer	Ibars de Urgel.	Blanco 1927.	
574	Vicente Mutgé	Lérida.	Balaguer	Ibars de Urgel.	Blanco 1928.	
575	José Compte Juncosa	Tarragona.	Falset	Vilella Alta.	Tinto Priorato 1926.	
576	José Massip	Tarragona.	Falset	Vilella Alta.	Tinto Priorato 1927.	
577	José Massip	Tarragona.	Falset	Vilella Alta.	Tinto Priorato 1928.	
578	Antonio Serres Clivillé	Tarragona.	Falset	Gratallops.	Tinto Priorato 1927 AS.	
579	Domingo Valls	Tarragona.	Falset	Torroja.	Tinto Priorato 1928.	
580	Miguélez y Compañía	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	Moscatel de uvas escogidas.	
581	Miguélez y Compañía	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	Para consagrar.	
582	Miguélez y Compañía	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	Lacrima Christi.	
583	Miguélez y Compañía	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	Oporto Tres Torres.	
584	Miguélez y Compañía	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	Quinado Alfonso XIII.	
585	Miguélez y Compañía	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	Vermouth Blanco.	
586	Escuela de Viticultura	Navarra.	Pamplona	Pamplona.	Tinto de mesa.	
587	Escuela de Viticultura	Navarra.	Pamplona	Pamplona.	Blanco de mesa.	
588	Bodega Cooperativa	Valladolid.	Peñafiel	Peñafiel.	Clarete 1928.	
589	Bodega Cooperativa	Valladolid.	Peñafiel	Peñafiel.	Tinto 1927.	
590	Bodega Cooperativa	Valladolid.	Peñafiel	Peñafiel.	Tinto 1928.	
591	Diez Hermanos	Cádiz.	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Oloroso Solera Victoria Regina.	
592	Diez Hermanos	Cádiz.	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Fino Imperial.	
593	Sindicato Agrícola	Barcelona.	Villafranca del Panadés	Moja - Olérdola.	Rosado.	
594	Sindicato Agrícola	Barcelona.	Villafranca del Panadés	Moja - Olérdola.	Blanco.	
595	Bodegas Gosch-Güell	Barcelona.	Villafranca del Panadés	Villafranca del Panadés.	Blanco de mesa «Sublime».	
596	Bodegas Gosch-Güell	Barcelona.	Villafranca del Panadés	Villafranca del Panadés.	Tinto clarete de mesa «Regalia».	
597	Claudio González y González	Ávila.	Cebreros	Cebreros.	Tinto 1806 «El Tío Claudio».	Garnacha negra.
598	Claudio González y González	Ávila.	Cebreros	Cebreros.	Tinto 1907 «El Tío Claudio».	Albillo y Garnacha negra.
599	Claudio González y González	Ávila.	Cebreros	Cebreros.	Tinto 1924 «El Tío Claudio».	Garnacha negra.
600	Claudio González y González	Ávila.	Cebreros	Cebreros.	Tinto dulce 1927. «El Tío Claudio».	Garnacha negra.
601	Demetrio Sanz Montarelo	Ávila.	Arévalo	Madrigal.	Blanco natural 1927.	Verdejo.
602	Antonio Fonquerni	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	Dorado natural «Manso Carreras».	
603	Antonio Fonquerni	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	Clarete natural «Manso Carreras».	
604	A. Pladellorens y J. Lozano	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	De mesa.	
605	A. Pladellorens y J. Lozano	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	Blanco seco.	
606	Sindicato Agrícola	Tarragona.	Montblanch	Barbará.	Blanco 1928.	

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA			Pueblo	Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino
	Remitente	Provincia	Partido judicial			
607	Sindicato Agrícola	Tarragona.	Montblanch	Barbará.	Rosado 1928.	
608	Pedro Margalef	Tarragona.	Falset	Capsanes.	Tinto Bajo Priorato 1927.	
609	Arnó y Maristany	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	Blanco fino mesa especial mariscos 1923.	
610	Arnó y Maristany	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	Tinto Rioja 1925 Campileo Rioja.	
611	Arnó y Maristany	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	Tinto Priorato dulce 1927.	
612	Caves Montserrat	Barcelona.	Villafranca del Panadés	Villafranca del Panadés.	Blanco de mesa.	
613	Caves Montserrat	Barcelona.	Villafranca del Panadés	Villafranca del Panadés.	Rosado de mesa.	
614	Francisco Trelles	Oviedo.	Castropol	Boal - Boiras.	Blanco «Vattois».	
615	Francisco Trelles	Oviedo.	Castropol	Boal - Boiras.	Tinto «Vattois».	
616	Bodegas Vinícolas-Sindicato Agrícola.	Lérida.	Lérida	Palau de Anglesola.	Blanco.	
617	Bodegas Vinícolas-Sindicato Agrícola.	Lérida.	Lérida	Palau de Anglesola.	Rosado.	
618	Bodegas Vinícolas-Sindicato Agrícola.	Lérida.	Lérida	Palau de Anglesola.	Tinto.	
619	Sucesores de Garvey, S. A.	Cádiz.	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Jerez dulce «Pedro Jiménez».	
620	Sucesores de Garvey, S. A.	Cádiz.	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Jerez oloroso.	
621	Sucesores de Garvey, S. A.	Cádiz.	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Jerez Fino «Pepín».	
622	Sucesores de Garvey, S. A.	Cádiz.	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Jerez amontillado «Tío Guillermo».	
623	José Cubells Anguera	Tarragona.	Falset	Falset.	Clarete Priorato «Non Plus Ultra».	
624	José Cubells Anguera	Tarragona.	Falset	Falset.	Tinto Priorato «Tinto Super».	
625	Jaime Doménech	Barcelona.	San Feliu de Llobregat	Martorell.	Blanco Martorell.	
626	Jaime Doménech	Barcelona.	San Feliu de Llobregat	Martorell.	Rosado.	
627	Jaime Doménech	Barcelona.	San Feliu de Llobregat	Martorell.	Tinto.	
628	Jaime Doménech	Barcelona.	San Feliu de Llobregat	Martorell.	Moscatel.	
629	José Blanco Cid	Ciudad Real.	Daimiel	Daimiel.	Blanco.	
630	José Blanco Cid	Ciudad Real.	Daimiel	Daimiel.	Tinto corriente.	
631	E. García Acha	Álava.	La Guardia	Elciego.	Tinto 1912.	
632	E. García Acha	Álava.	La Guardia	Elciego.	Tinto 1916.	
633	E. García Acha	Álava.	La Guardia	Elciego.	Tinto 1921.	
634	Jaime Sabaté y Compañía	Barcelona.	Villafranca del Panadés	Villafranca del Panadés.	Blanco fino.	
635	Jaime Sabaté y Compañía	Barcelona.	Villafranca del Panadés	Villafranca del Panadés.	Clarete fino.	
636	Jaime Sabaté y Compañía	Barcelona.	Villafranca del Panadés	Villafranca del Panadés.	Tinto fino.	
637	Bodegas Losada	Orense.	Valdeorras	La Rúa.	Blanco Galicia.	
638	Bodegas Losada	Orense.	Valdeorras	La Rúa.	Tinto Galicia.	
639	Bodegas Losada	Orense.	Valdeorras	La Rúa.	Tostado Galicia.	
640	Sánchez Romate Hermanos	Cádiz.	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Amontillado N. P. U.	
641	Sánchez Romate Hermanos	Cádiz.	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Oloroso Romate.	
642	Sánchez Romate Hermanos	Cádiz.	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Fino Romate.	
643	Sánchez Romate Hermanos	Cádiz.	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Coñac viejísimo Romate.	
644	Gutiérrez Hermanos	Cádiz.	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Vino oloroso especial.	
645	Gutiérrez Hermanos	Cádiz.	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	«Tres costados».	
646	José de la Cuesta	Cádiz.	Puerto de Santa María	Puerto de Santa María.	Manzanilla «Competidora».	

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA			Pueblo	Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino
	Remitente	Provincia	Partido judicial			
647	José de la Cuesta	Cádiz.	Puerto de Santa María	Puerto de Santa María.	Fino «Balbaina».	
648	José de la Cuesta	Cádiz.	Puerto de Santa María	Puerto de Santa María.	Fino amontillado «Cuesta».	
649	José de la Cuesta	Cádiz.	Puerto de Santa María	Puerto de Santa María.	Amontillado «Tejera».	
650	José de la Cuesta	Cádiz.	Puerto de Santa María	Puerto de Santa María.	Oloroso «Cuesta».	
651	José de la Cuesta	Cádiz.	Puerto de Santa María	Puerto de Santa María.	Oloroso «Ochoteco».	
652	Bodega Cooperativa	Alicante.	Jijona	Castalla.	Tinto.	
653	Bodega Cooperativa	Alicante.	Jijona	Castalla.	Blanco.	
654	Francisco Pérez	Alicante.	Jijona	Castalla.	Tinto.	
655	Asociación G. Criadores y Exp. Vinos.	Málaga.	Málaga	Málaga.	Rancio dulce de Málaga.	
656	Asociación G. Criadores y Exp. Vinos.	Málaga.	Málaga	Málaga.	Blanco dulce de Málaga.	
657	Asociación G. Criadores y Exp. Vinos.	Málaga.	Málaga	Málaga.	Color dulce de Málaga.	
658	Asociación G. Criadores y Exp. Vinos.	Málaga.	Málaga	Málaga.	Moscatel dorado de Málaga.	
659	Asociación G. Criadores y Exp. Vinos.	Málaga.	Málaga	Málaga.	Seco de Málaga.	
660	Asociación G. Criadores y Exp. Vinos.	Málaga.	Málaga	Málaga.	Dulce oro de Málaga.	
661	Asociación G. Criadores y Exp. Vinos.	Málaga.	Málaga	Málaga.	Rome de Málaga.	
662	Asociación G. Criadores y Exp. Vinos.	Málaga.	Málaga	Málaga.	Pedro Ximénez de Málaga.	
663	Conde de la Cortina	Córdoba.	Montilla	Montilla.	Néctar.	
664	Conde de la Cortina	Córdoba.	Montilla	Montilla.	«Tres costados» viejo estilo Jerez.	
665	Conde de la Cortina	Córdoba.	Montilla	Montilla.	Pedro Ximénez 1890.	
666	Conde de la Cortina	Córdoba.	Montilla	Montilla.	«S. O. S.», muy viejo y fino 1850.	
667	Conde de la Cortina	Córdoba.	Montilla	Montilla.	«N. P. U.», viejísimo y fino 1810.	
668	Conde de la Cortina	Córdoba.	Montilla	Montilla.	«A. P.».	
669	Conde de la Cortina	Córdoba.	Montilla	Montilla.	«Quinado Alocar».	
670	Florido y Compañía	Cádiz.	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Amontillado extra «Fino Regla».	
671	Florido y Compañía	Cádiz.	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Manzanilla finísima «Mari- Ana».	
672	Florido y Compañía	Cádiz.	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Moscatel «Triunfador».	
673	Florido y Compañía	Cádiz.	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Moscatel «Chipiona».	
674	Florido y Compañía	Cádiz.	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Jerez-Quina «Triumphator».	
675	Julio Melón	León.		Valdevidre.	Especial mesa.	
676	José Velázquez	León.		Cacabelos.	Tinto.	
677	José Velázquez	León.		Cacabelos.	Blanco.	
678	Sindicato Viñadores de Albarizas . . .	Cádiz.	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Jerez fino Ximénez, mosto 1929.	
679	Sindicato Viñadores de Albarizas . . .	Cádiz.	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Jerez fino Albariza, id. 1929.	
680	Sindicato Viñadores de Albarizas . . .	Cádiz.	Jerez de la Frontera.	Jerez de la Frontera.	Jerez oloroso 45 años.	
681	Sindicato Viñadores de Albarizas . . .	Cádiz.	Jerez de la Frontera.	Jerez de la Frontera.	Jerez Albariza fino, Solera 1928.	
682	Sindicato Viñadores de Albarizas . . .	Cádiz.	Jerez de la Frontera.	Jerez de la Frontera.	Jerez Albariza fino, Solera 1927.	

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA				Clase de vino ó derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino
	Remitente	Provincia	Partido judicial	Pueblo		
683	Sindicato Viñadores de Albarizas . . .	Cádiz.	Jerez de la Frontera.	Jerez de la Frontera.	Jerez Albariza, tendencia oloroso 1927.	
684	Sindicato Viñadores de Albarizas . . .	Cádiz.	Jerez de la Frontera.	Jerez de la Frontera.	Jerez Albariza, tendencia amontillado.	
685	Sindicato Viñadores de Albarizas . . .	Cádiz.	Jerez de la Frontera.	Jerez de la Frontera.	Jerez fino, 10 años.	
686	Sindicato Viñadores de Albarizas . . .	Cádiz.	Jerez de la Frontera.	Jerez de la Frontera.	Jerez amontillado, 15 años.	
687	Sindicato Viñadores de Albarizas . . .	Cádiz.	Jerez de la Frontera.	Jerez de la Frontera.	Jerez amontillado, 50 años.	
688	J. B. Berger	Barcelona.	Villafranca del Panadés.	Villafranca del Panadés.	Blanco Panadés 1928.	
689	J. B. Berger	Barcelona.	Villafranca del Panadés.	Villafranca del Panadés.	Rosado Panadés 1928.	
690	Cinzano Vermouth Vini, S. A.	Barcelona.	Barcelona.	Barcelona.	Vermouth Cinzano.	
691	Cinzano Vermouth Vini, S. A.	Barcelona.	Barcelona.	Barcelona.	Vermouth Blanco Cinzano.	
692	Cinzano Vermouth Vini, S. A.	Barcelona.	Barcelona.	Barcelona.	Quinado Cinzano.	
693	L. Hernández Tasso	Barcelona.	Barcelona.	Barcelona.	Vermouth Peruchi.	
694	L. Hernández Tasso	Barcelona.	Barcelona.	Barcelona.	Tasso.	
695	Pedro Romero y Hermanos	Orense.	Orense.	Los Peares.	Vino blanco brillante, fino.	
696	Pedro Romero y Hermanos	Orense.	Orense.	Los Peares.	Blanco brillante «Tres Ríos».	
697	Pedro Romero y Hermanos	Orense.	Orense.	Los Peares.	Tinto «Tres Ríos», fino.	
698	Pedro Romero y Hermanos	Orense.	Orense.	Los Peares.	Tinto brillante «Tres Ríos».	
699	Jové y Guardiola, S. en C.	Barcelona.	Barcelona.	Barcelona.	Blanco.	
700	José López Bertrán	Tarragona	Tarragona.	Tarragona.	Tinto Priorato.	
701	José López Bertrán	Tarragona.	Tarragona.	Tarragona.	Rancio.	
702	José López Bertrán	Tarragona.	Tarragona.	Tarragona.	Tarragona blanco dulce.	
703	José López Bertrán	Tarragona.	Tarragona.	Tarragona.	Tarragona tinto dulce.	
704	José López Bertrán	Tarragona.	Tarragona.	Tarragona.	Tarragona blanco seco.	
705	José López Bertrán	Tarragona.	Tarragona.	Tarragona.	Moscatel.	
706	Bodegas Levantinas Españolas, S. A.	Tarragona.	Tarragona.	Tarragona.	Tarragona blanco.	
707	Bodegas Levantinas Españolas, S. A.	Tarragona.	Tarragona.	Tarragona.	Tarragona Tarony.	
708	Marqués de Muller	Tarragona.	Tarragona.	Tarragona.	Priorato rancio superior.	
709	Marqués de Muller	Tarragona.	Tarragona.	Tarragona.	Moscatel añejo.	
710	Hijos de G. Ferraté	Tarragona.	Reus.	Reus.	Licor «Chateau d'Espagne».	
711	Hijos de G. Ferraté	Tarragona.	Reus.	Reus.	Blanco Malvasía.	
712	J. Ventosa Roig	Barcelona.	Barcelona.	Barcelona.	Vermouth «Aquila Rossa».	
713	Juan Esclasans y Milá	Barcelona.	Villafranca del Panadés.	Villafranca del Panadés.	Blanco Panadés.	
714	Juan Esclasans y Milá	Barcelona.	Villafranca del Panadés.	Villafranca del Panadés.	Blanco Panadés.	
715	J. Freixedas y C.ª Ltda.	Barcelona.	Villafranca del Panadés.	Villafranca del Panadés.	Blanco «Al gran Raïm del Penedès».	
716	J. Freixedas y C.ª Ltda.	Barcelona.	Villafranca del Panadés.	Villafranca del Panadés.	Blanco «Caves Can Ferré del Mas».	
717	J. Freixedas y C.ª Ltda.	Barcelona.	Villafranca del Panadés.	Villafranca del Panadés.	Tinto «Caves Can Ferré del Mas».	
718	Vinícola del Panadés, S. A.	Barcelona.	Villafranca del Panadés.	Villafranca del Panadés.	Blanco Panadés - 1923.	
719	Vinícola del Panadés, S. A.	Barcelona.	Villafranca del Panadés.	Villafranca del Panadés.	Tinto Panadés - 1923.	
720	Manuel Fernández	Cádiz.	Jerez de la Frontera.	Jerez de la Frontera.	Amontillado Victoria.	
721	Manuel Fernández	Cádiz.	Jerez de la Frontera.	Jerez de la Frontera.	Solera «La Merced» - 1945.	

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA			Pueblo	Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino
	Remitente	Provincia	Partido judicial			
722	Atanasio Montserrat	Teruel.	Valderrobles.	Torre de Compte.	Blanco clarete - 1928.	Garnacha negra, Alicante y Monastrel.
723	Atanasio Montserrat	Teruel.	Valderrobles.	Torre de Compte.	Tinto - 1927.	
724	Sindicato Agrícola	Barcelona.	Tarrasa.	Tarrasa.	Rosado de mesa.	Cepa jerezana.
725	Estación de Viticultura y Enología	Valencia.	Requena.	Requena.	Blanco 1925.	
726	Estación de Viticultura y Enología	Valencia.	Requena.	Requena.	Tinto Bobal - 1923.	
727	Estación de Viticultura y Enología	Valencia.	Requena.	Requena.	Medio color - 1925.	
728	Estación de Viticultura y Enología	Valencia.	Requena.	Requena.	Medio color - 1926.	
729	José M.ª Olmedo	Gerona.	Gerona.	Cassá de la Selva.	Blanco made «Pirineu Maritim».	
730	José M.ª Olmedo	Gerona.	Gerona.	Cassá de la Selva.	Jerez seco.	
731	Juan Baqués	Barcelona.	Villafranca del Panadés.	San Sadurní de Noya.	Moscatel.	
732	Juan Baqués	Barcelona.	Villafranca del Panadés.	San Sadurní de Noya.	Mistela.	
733	Antonio Ruiz Merlo	Ciudad Real.	Valdepeñas.	Valdepeñas.	Blanco 1928.	
734	Antonio Ruiz Merlo	Ciudad Real.	Valdepeñas.	Valdepeñas.	Tinto clarete 1928.	
735	Juan Corbella Alesany	Tarragona.	Falset.	Tivisa.	Blanco «Castell d'Alesany».	
736	Juan Corbella Alesany	Tarragona.	Falset.	Tivisa.	Tinto «Castell d'Alesany».	
737	Juan Corbella Alesany	Tarragona.	Falset.	Tivisa.	Estilo Jerez seco.	
738	Juan Corbella Alesany	Tarragona.	Falset.	Tivisa.	De misa.	
739	Ricardo González	Ávila.	Cebreros.	Cebreros.	Acusado refinado «Anís González».	
740	Carlos Alvarez de Toledo	León.	Villafranca del Bierzo.	Villafranca del Bierzo.	Bianco - 3 años «Palacio de Arganda».	
741	Carlos Alvarez de Toledo	León.	Villafranca del Bierzo.	Villafranca del Bierzo.	Selecto Solera 1904 «Palacio de Arganda».	
742	Carlos Alvarez de Toledo	León.	Villafranca del Bierzo.	Villafranca del Bierzo.	Rosado «Palacio de Arganda».	
743	Aquilino Ordá	León.		Valdevimbre.	Rosado región leonesa.	
744	Manuel Vila Real	León.	León.	Ardoncino.	Tinto fino especial - 1920.	
745	Manuel Vila Real	León.	León.	Ardoncino.	Tinto fino especial - 1925.	
746	Manuel Vila Real	León.	León.	Ardoncino.	De tierra 1928.	
747	Cosme Palacios y Hermanos	Álava.	Laguardia.	Laguardia.	De Rioja 1928 - Glorioso.	
748	Cosme Palacios y Hermanos	Álava.	Laguardia.	Laguardia.	Blanco Regio-elab. Sauternes.	
749	Cosme Palacios y Hermanos	Álava.	Laguardia.	Laguardia.	Tinto 1925.	
750	Cosme Palacios y Hermanos	Álava.	Laguardia.	Laguardia.	Tinto 1912.	
751	Teschendorff y Compañía	Valencia.	Laguardia	Grao - Valencia.	Tipo Madeira seco añejo.	
752	Teschendorff y Compañía	Valencia.	Valencia	Grao - Valencia.	Tinto Montaña - 1928.	
753	Teschendorff y Compañía	Valencia.	Valencia	Grao - Valencia.	Tipo Málaga oscuro.	
754	Teschendorff y Compañía	Valencia.	Valencia	Grao - Valencia.	Tipo Málaga dorado.	
755	Teschendorff y Compañía	Valencia.	Valencia	Grao - Valencia.	Tipo Madeira dulce añejo.	
756	Teschendorff y Compañía	Valencia.	Valencia	Grao - Valencia.	Tipo Málaga blanco.	
757	Teschendorff y Compañía	Valencia.	Valencia	Grao - Valencia.	Rosado Utiel 1928.	
758	Teschendorff y Compañía	Valencia.	Valencia	Grao - Valencia.	Tipo Oporto - Valencia dulce.	

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA			Pueblo	Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino
	Remitente	Provincia	Partido judicial			
759	Teschendorff y Compañía	Valencia.	Valencia	Grao - Valencia.	Tinto Requena - 1928.	
760	Teschendorff y Compañía	Valencia.	Valencia	Grao - Valencia.	Moscatel de Bétera - 1928.	
761	Teschendorff y Compañía	Valencia.	Valencia	Grao - Valencia.	Rosado Requena - 1928.	
762	V. Lasala Miguel	Valencia.	Valencia	Grao - Valencia.	Aldamar blanco.	
763	V. Lasala Miguel	Valencia.	Valencia	Grao - Valencia.	Aldamar Dulce - entrefino oloroso postres.	
764	V. Lasala Miguel	Valencia.	Valencia	Grao - Valencia.	Aldamar Rioja - fino de mesa.	
765	V. Lasala Miguel	Valencia.	Valencia	Grao - Valencia.	Aldamar Rosado - fino de mesa.	
766	V. Lasala Miguel	Valencia.	Valencia	Grao - Valencia.	Aldamar Añejo - especial enfermos.	
767	Teschendorff y Compañía	Valencia.	Valencia	Grao - Valencia.	Tintorera le Liria 1928.	
768	Teschendorff y Compañía	Valencia.	Valencia	Grao - Valencia.	Tinto zona Requena - 1928.	Uvas Bobal.
769	Teschendorff y Compañía	Valencia.	Valencia	Grao - Valencia.	Tinto zona S. Antonio - 1928.	Uvas Bobal.
770	Teschendorff y Compañía	Valencia.	Valencia	Grao - Valencia.	Tinto zona Utiel - 1928.	Uvas Bobal.
771	Bodega Cooperativa Cheste Vinícola .	Valencia.	Chiva	Cheste.	Campillo - clarete de mesa.	
772	V. Lasala Miguel	Valencia.	Valencia	Valencia.	Moscatel tio Luis-Gausa.	
773	Bodega Cooperativa	Valencia.	Chiva	Turis.	Clarete.	
774	Bodega Cooperativa	Valencia.	Chiva	Turis.	Bianco «Vino Baronia».	
775	Bodega Cooperativa	Valencia.	Chiva	Turis.	Blanco.	
776	Eladio Simó Amorós	Tarragona.	Falset	Porrera.	Rancio.	
777	Eladio Simó Amorós	Tarragona.	Falset	Porrera.	Mistela.	
778	Eladio Simó Amorós	Tarragona.	Falset	Porrera.	Moscatel.	
779	Juan Juncosa	Tarragona.	Falset	Poboleda.	Rancio.	
780	A. Cabré Bru	Tarragona.	Falset	Gratallops.	Rancio dulce.	
781	Juan Juncosa	Tarragona.	Falset	Poboleda.	Rancio, cosecha 1780	
782	Sebastián García Faria	Tarragona.	Falset	Morera y Scala Dei.	Tinto Priorato 1926.	
783	Mariano Montaner	Tarragona.	Falset	Morera y Scala Dei.	Tinto Priorato 1927.	
784	Francisco Rodríguez Pérez	Ávila.	Cebreros	Cebreros.	Blanco.	
785	Francisco Rodríguez Pérez	Ávila.	Cebreros	Cebreros.	Tinto.	
786	Ayuntamiento	Ávila.	Cebreros	Cebreros.	Ajerezado.	
787	Félix Gutiérrez	León.	Valencia D. Juan	Ardón.	Tinto.	
788	Marqués del Riscal	Álava.	Laguardia	Elciego.	Tinto 1921.	
789	Marqués del Riscal	Álava.	Laguardia	Elciego.	Tinto 1920.	
790	Marqués del Riscal	Álava.	Laguardia	Elciego.	Tinto 1919.	
791	Marqués del Riscal	Álava.	Laguardia	Elciego.	Tinto 1916.	
792	Marqués del Riscal	Álava.	Laguardia	Elciego.	Tinto 1913.	
793	Marqués del Riscal	Álava.	Laguardia	Elciego.	Tinto 1912.	
794	Marqués del Riscal	Álava.	Laguardia	Elciego.	Tinto 1902.	
795	Marqués del Riscal	Álava.	Laguardia	Elciego.	Tinto 1896.	
796	Marqués del Riscal	Álava.	Laguardia	Elciego.	Tinto 1890.	
797	Marqués del Riscal	Álava.	Laguardia	Elciego.	Tinto 1881.	
798	Marqués del Riscal	Álava.	Laguardia	Elciego.	Tinto 1875.	

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA				Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid de que procede el vino
	Remitente	Provincia	Partido judicial	Pueblo		
799	R. y A. Castells	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	Tipo dorado corriente.	60 % de garnacha, 25 % moscatel y 15 % macedo y albillo.
800	R. y A. Castells	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	Rosado corriente.	
801	R. y A. Castells	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	Moscatel.	
802	R. y A. Castells	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	Aperitivo Castells.	
803	José M. ^a Mugica	Teruel.	Alcañiz	Belmonte de Mezquín.	Tinto.	
804	José M. ^a Mugica	Teruel.	Alcañiz	Belmonte de Mezquín.	Rancio.	
805	José M. ^a Mugica	Teruel.	Alcañiz	Belmonte de Mezquín.	Dulce.	
806	Amadeo Maristany	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	Blanco «Castell del Bosch» gran crianza.	
807	Amadeo Maristany	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	Tinto «Castell del Bosch» gran crianza.	
808	Amadeo Maristany	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	Rosado «Castell del Bosch».	
809	Amadeo Maristany	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	Malvasía.	
810	Amadeo Maristany	Barcelona.	Barcelona	Barcelona.	De misa «Agnus Dei».	
811	R. Llopart	Barcelona.	Villanueva y Geltrú	Sitges.	Moscatel.	
812	R. Llopart	Barcelona.	Villanueva y Geltrú	Sitges.	Malvasía 1910.	
813	R. Llopart	Barcelona.	Villanueva y Geltrú	Sitges.	Malvasía 1825.	
814	Florido Hermanos	Cádiz.	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda.	Manzanilla «Clásica».	
815	Florido Hermanos	Cádiz.	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda.	Solera «Florido».	
816	Florido Hermanos	Cádiz.	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda.	Amontillado fino «Escogido».	
817	Vda. de E. Hidalgo	Cádiz.	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda.	Manzanilla «F».	
818	Vda. de E. Hidalgo	Cádiz.	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda.	Amontillado «Napoleón».	
819	Vda. de E. Hidalgo	Cádiz.	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda.	Fino Hidalgo.	
820	Herederos de Argüeso	Cádiz.	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda.	Manzanilla Olorosa.	
821	Herederos de Argüeso	Cádiz.	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda.	Manzanilla pasada «San León».	
822	Herederos de Argüeso	Cádiz	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda.	Amontillado oloroso.	
823	Herederos de Argüeso	Cádiz	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda.	Amontillado fino «Las Medallas».	
824	Marqués de Misa	Cádiz	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Amontillado «Abolengo».	
825	Manuel Misa	Cádiz	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Amontillado «La Novia».	
826	Hijo de José Delgado y Zulueta	Cádiz	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda.	Manzanilla «Lola».	
827	Hijo de José Delgado y Zulueta	Cádiz	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda.	Ídem pasada «La Goya».	
828	Hijo de José Delgado y Zulueta	Cádiz	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda.	Dulce viejo Málaga.	
829	Hijo de José Delgado y Zulueta	Cádiz	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda.	Moscatel superior.	
830	Marqués del Mérito	Cádiz	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	«Cándido».	
831	Marqués del Mérito	Cádiz	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	«San Hilario».	
832	González Byass y Compañía	Cádiz	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Manzanilla González.	
833	González Byass y Compañía	Cádiz	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Jerez fino «Tío Pepe».	
834	González Byass y Compañía	Cádiz	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Jerez oloroso superior.	
835	González Byass y Compañía	Cádiz	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Jerez amontillado superior.	
836	González Byass y Compañía	Cádiz	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Jerez viejísimo «Noé».	
837	González Byass y Compañía	Cádiz	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Jerez viejo abocado «Solera 1847».	

N.º de orden	PROCEDENCIA DE LA MUESTRA			Pueblo	Clase de vino o derivado	Nombres de las clases de vid. de que procede el vino
	Remitente	Provincia	Partido judicial			
838	González Byass y Compañía	Cádiz	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Pedro Jiménez.	
839	González Byass y Compañía	Cádiz	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera.	Coñac añejo Soberano.	
840	Osborne y Compañía	Cádiz	Puerto de Santa María	Puerto de Santa María.	Independencia 1810.	
841	Osborne y Compañía	Cádiz	Puerto de Santa María	Puerto de Santa María.	Fino Coquintero.	
842	Osborne y Compañía	Cádiz	Puerto de Santa María	Puerto de Santa María.	Amontillado Fino Quinta.	
843	Osborne y Compañía	Cádiz	Puerto de Santa María	Puerto de Santa María.	Oloroso 1784.	
844	Francisco García de Velazco	Cádiz	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda.	Amontillado fino Sanlúcar.	
845	Francisco García de Velazco	Cádiz	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda.	Manzanilla pasada «Los Ángeles».	
846	Francisco García de Velazco	Cádiz	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda.	Manzanilla pasada «Los 48».	
847	Francisco García de Velazco	Cádiz	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda.	Manzanilla pasada.	
848	Francisco García de Velazco	Cádiz	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda.	Manzanilla fina olorosa.	
849	Francisco García de Velazco	Cádiz	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda.	Manzanilla olorosa «La Marquesita».	
850	Álvaro Picardo y Compañía	Cádiz	Puerto de Santa María	Puerto de Santa María.	Oloroso S. S. S.	
851	Álvaro Picardo y Compañía	Cádiz	Puerto de Santa María	Puerto de Santa María.	Oloroso viejo.	
852	Álvaro Picardo y Compañía	Cádiz	Puerto de Santa María	Puerto de Santa María.	Amontillado M. N. P. U.	
853	Álvaro Picardo y Compañía	Cádiz	Puerto de Santa María	Puerto de Santa María.	Amontillado viejo.	
854	Álvaro Picardo y Compañía	Cádiz	Puerto de Santa María	Puerto de Santa María.	Moscatel superior.	
855	Álvaro Picardo y Compañía	Cádiz	Puerto de Santa María	Puerto de Santa María.	Pedro Ximénez N. P. U.	
856	R. López Heredia	Logroño	Haro	Haro.	Tinto.	
857	Herederos de Camilo Castilla	Navarra	Tudela	Corella.	Moscatel extra.	
858	J. Pimentel y Hermano	Valladolid	Medina del Campo	Rueda.	«Cerezo Viejo».	
859	Estación Viticultura y Enología	Valencia	Requena	Requena.	Mistela año 1924.	
860	Francisco Díaz y Compañía	Zaragoza	Daroca	Cariñena.	Anís «Favorito».	
861	Francisco Díaz y Compañía	Zaragoza	Daroca	Cariñena.	«Cafeona».	
862	Vicente Soria y Pérez	Zaragoza	Daroca	Cariñena.	Anís «Cariñena».	
863	Bodegas Navarras, S. A.	Navarra	Pamplona	Pamplona.	Vino espumoso «Ezcava».	
864	Salvador Pamies	Tarragona	Falset	Morera y Scala - Dei.	Tinto Priorato 1928.	
865	José M.ª Almeda	Gerona	Figueras	Selva de Mar.	Blanco «Vi blanc (Suau)».	
866	José M.ª Almeda	Gerona	Figueras	Selva de Mar.	Blanco «Vi blanc (Sec)».	

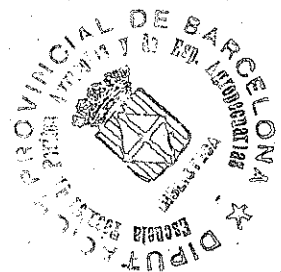
Provincia de.....	ÁLAVA					ALBACETE									
	Laguardia	Laguardia	Laguardia	Laguardia	Villabuena	Villabuena	Hellín	Hellín	Hellín	Hellín	Hellín	Hellín	Hellín	Hellín	Tobarra
Pueblo de procedencia.....	Laguardia	Laguardia	Laguardia	Laguardia	Villabuena	Villabuena	Hellín	Hellín	Hellín	Hellín	Hellín	Hellín	Hellín	Hellín	Tobarra
Número de la muestra.....	748	747	750	749	50	49	514	513	511	510	512	509	508	516	
Clase de vino.....	Blanco Regio Seleccinado Elaboración Sauternes	Glorioso vino de Rioja 1928	Tinto de Laguardia	Tinto de Laguardia	Blanco	Tinto	Blanco Año 1928 n.º X	Tinto Año 1928 n.º 8	Tinto Año 1928 n.º 6	Tinto Año 1927 n.º 4	Tinto Año 1928 n.º 7	Tinto Año 1928 n.º 3	Tinto Año 1928 n.º 2	Blanco Año 1903 n.º XII	
Densidad a 15°.....	1'0069	0'9925	0'9948	0'9939	1'0164	0'9891	0'9925	1'005	0'9917	0'9923	0'9917	0'9922	0'9943	0'9948	
Alcohol por 100 en volumen.....	11'0	12'30	11'00	10'70	15'9	14'0	15'1	15'4	16'3	16'2	15'9	15'6	14'1	24'8	
Alcohol en potencia.....	1'9	0'0	0'0	0'0	3'6	0'0	0'0	1'5	0'1	0'1	0'1	0'1	0'0	1'1	
Alcohol total en peso.....	102'5	97'7	87'4	85'0	154'9	111'2	119'9	134'2	130'3	129'5	127'1	124'7	112'0	205'7	
Extracto seco oficial.....	51'4	20'2	22'3	19'2	86'8	16'6	27'4	58'1	28'6	29'8	27'4	27'8	29'3	56'4	
Extracto seco a 100°.....	51'6	—	—	—	94'8	—	—	56'9	—	—	—	—	—	—	
Acidez total en ácido sulfúrico.....	4'2	2'8	3'5	3'2	3'8	4'1	2'7	3'2	3'2	2'9	2'9	3'3	3'5	5'5	
Acidez total en ácido tártrico.....	6'4	4'3	5'3	5'0	5'9	6'2	4'2	5'0	4'9	4'4	4'5	5'1	5'3	8'5	
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'7	0'4	0'7	0'5	0'6	1'4	0'6	0'7	0'9	0'7	0'6	0'7	0'9	2'7	
Acidez volátil en ácido acético.....	0'8	0'5	0'9	0'7	0'7	1'7	0'8	0'9	1'1	0'8	0'8	0'8	1'1	3'3	
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	3'5	2'4	2'8	2'7	3'2	2'7	2'1	2'5	2'3	2'2	2'3	2'6	2'6	2'8	
Acidez fija en ácido tártrico.....	5'3	3'7	4'3	4'1	4'9	4'1	3'2	3'9	3'5	3'4	3'5	4'0	4'0	4'4	
Materias reductoras.....	32'9	1'8	1'8	1'8	62'5	Trazas	1'6	25'8	2'2	2'7	3'6	2'2	1'7	19'2	
Sulfatos en sulfato potásico.....	1'6	— de 1'0	1'7	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	5'7	3'7	2'5	3'8	2'6	2'6	2'9	5'9	
Extracto seco oficial sin azúcar.....	18'5	18'4	20'5	17'4	24'3	16'6	25'8	32'3	26'4	27'1	23'9	25'6	27'6	37'2	
Extracto seco a 100° reducido.....	19'1	—	—	—	33'3	—	—	29'4	—	—	—	—	—	—	
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	12'1	14'1	15'2	12'4	18'4	10'4	21'6	27'3	21'5	22'7	19'4	20'5	22'3	28'7	
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	13'2	14'7	16'2	13'3	19'4	12'5	22'6	28'4	22'9	23'7	20'4	21'6	23'6	32'8	
Suma alcohol y acidez total.....	17'1	15'1	14'5	13'9	23'3	18'1	17'8	20'1	19'6	19'2	18'9	19'0	17,6	31'4	
Suma alcohol y acidez fija.....	16'4	14'7	13'8	13'4	22'7	16'7	17'2	19'4	18'7	18'5	18'3	18'3	16'7	28'7	
Relación alcohol extracto seco.....	5'4	—	—	—	4'7	—	—	4'6	—	—	—	—	—	—	
Relación Halfhen.....	0'326	0'228	0'318	0'299	0'195	0'243	0'179	0'189	0'183	0'178	0'181	0'210	0'234	0'135	
Relación Blarez.....	3'7	5'1	3'9	4'0	6'1	5'2	7'2	6'8	7'1	7'4	7'0	6'0	5'4	9'3	
Relación Roos.....	3'0	—	—	—	4'8	—	—	4'2	—	—	—	—	—	—	

Provincia de.....	ALBACETE			ALICANTE		Castalla	Castalla	Castalla	Monóvar	Monóvar	Monóvar	Monóvar	Monóvar	Monóvar	Monóvar	Monóvar	Novelda
	Teobarra	Villarrobledo	Villarrobledo	Castalla	Castalla												
Pueblo de procedencia.....	515	91	92	653	652	654	501	500	502	503	546	518	519	400			
Número de la muestra.....	Tinto	Blanco	Tinto	Blanco	Tinto	Tinto	Clarete	Clarete	Tinto	Tinto	Tinto	Dulce	Seco	Clarete			
Clase de vino.....	Año 1928			corriente	corriente	Especial	Año 1928	Año 1927	Año 1927	Año 1928	Año 1928	(Uvas	(Uvas	Cosecha 1851			
	N.º XI			Año 1928	Año 1928	Año 1928	(Uvas	(Uvas	(Uvas	(Uvas	(Uvas	monastrell)	monastrell)	Cosecha 1800			
Densidad a 15°.....	0'9885	0'9938	0'9923	0'9901	0'9930	0'9947	0'9870	0'9870	0'9940	0'9929	0'9930	1'0637	0'9991	0'9991			
Alcohol por 100 en volumen.....	17'6	13'50	15'60	14'6	14'0	13'4	16'20	14'80	16'7	15'8	15'1	17'2	22'6	20'40			
Alcohol en potencia.....	0'3	0'3	0'0	0'1	0'1	0'1	0'0	0'0	0'2	0'2	0'1	8'6	0'9	1'2			
Alcohol total en peso.....	142'2	109'6	123'9	116'8	112'0	107'2	128'7	117'6	134'2	127'1	120'7	204'9	186'7	171'6			
Extracto seco oficial.....	24'0	26'4	28'1	20'4	25'9	28'6	16'8	13'4	35'0	30'0	28'6	203'5	61'2	55'9			
Extracto seco a 100°.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	225'0	65'0	—			
Acidez total en ácido sulfúrico.....	2'8	3'5	3'5	3'6	4'2	3'7	3'0	2'8	4'4	3'5	2'8	5'4	7'4	5'3			
Acidez total en ácido tártrico.....	4'3	5'3	5'3	5'5	6'4	5'7	4'6	4'3	6'8	5'4	4'4	8'3	11'4	8'1			
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'6	0'5	0'6	1'1	2'1	0'9	0'6	0'6	1'8	0'7	0'6	1'5	1'2	2'1			
Acidez volátil en ácido acético.....	0'7	0'7	0'7	1'4	2'5	1'1	0'7	0'7	2'2	0'8	0'8	1'9	1'4	2'6			
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	2'2	3'0	2'9	2'5	2'1	2'8	2'4	2'2	2'6	2'8	2'2	3'9	6'2	3'2			
Acidez fija en ácido tártrico.....	3'4	4'6	4'4	3'8	3'2	4'3	3'7	3'4	4'0	4'3	3'4	6'0	9'5	4'9			
Materias reductoras.....	6'0	6'0	1'8	2'3	2'4	2'7	2'0	1'7	4'4	3'6	3'4	147'0	16'2	21'7			
Sulfatos en sulfato potásico.....	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	+ de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	1'6	— de 1'0	1'6	4'8	4'8	3'2			
Extracto seco oficial sin azúcar.....	18'0	20'4	26'3	18'1	23'5	25'9	14'8	11'7	30'6	26'4	25'2	56'5	45'0	34'2			
Extracto seco a 100° reducido.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	75'2	46'0	—			
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	13'7	15'1	21'0	12'6	17'1	20'2	10'2	7'4	23'8	21'0	20'8	48'2	33'6	26'1			
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	14'6	15'8	21'9	14'3	20'3	21'6	11'1	8'3	26'6	22'1	21'8	50'5	35'5	29'3			
Suma alcohol y acidez total.....	20'7	17'3	19'1	18'3	18'3	17'2	11'2	11'6	21'3	19'5	18'0	31'2	30'9	26'9			
Suma alcohol y acidez fija.....	20'1	16'8	18'5	17'2	16'2	16'3	18'6	17'0	19'5	18'8	17'4	29'7	29'7	24'8			
Relación alcohol extracto seco.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2'7	4'1	—			
Relación Halfhen.....	0'156	0'254	0'224	0'218	0'199	0'259	0'185	0'189	0'195	0'219	0'111	0'178	0'294	0'181			
Relación Blarez.....	8'1	4'6	5'4	5'9	6'7	4'8	6'8	6'7	6'5	5'7	6'9	6'6	3'8	6'8			
Relación Roos.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	11'0	7'2	—			

Provincia de.....	ALICANTE					ÁVILA									
	Novelda	Sax	Sax	Sax	Sax	Cebreros	Cebreros	Cebreros	Cebreros	Cebreros	Cebreros	Cebreros	Cebreros	Cebreros	Madrigal
Pueblo de procedencia.....															
Número de la muestra.....	401	525	524	488	526	784	785	598	597	599	600	786	739	601	
Clase de vino.....	Tinto Año 1928 (Vides del país)	Clarete Año 1923 (Uvas monastrell)	Tinto Año 1928 (Uvas monastrell)	Tinto	Mistela Año 1926 (Uvas monastrell)	Blanco dulce N.º 2	Tinto dulce N.º 3	Rancio De uva blanca alvilla y gar- nacha negra Año 1907	Rancio De uva gar- nacha negra Año 1906	Rancio De uva gar- nacha negra Año 1924	Rancio De uva gar- nacha negra tipo dulce Año 1927	Ajerezado	Anís González	Blanco natural Año 1928	
Densidad a 15°.....	0'9917	0'9884	0'9925	0'9920	1'0758	1'1132	1'0098	1'0979	1'0359	1'0180	1'0089	1'0016	—	0'9888	
Alcohol por 100 en volumen.....	15'7	16'2	15'1	14'6	13'8	9'4	16'0	15'6	19'6	17'6	17'0	18'6	35'8	13'9	
Alcohol en potencia.....	0'2	0'1	0'1	0'1	12'2	15'1	2'2	13'4	6'0	3'6	2'7	2'0	—	—	
Alcohol total en peso.....	126'3	129'5	120'7	116'8	206'5	194'6	144'6	230'3	203'3	168'4	156'5	163'6	—	110'4	
Extracto seco oficial.....	27'1	20'4	27'4	25'0	224'2	303'6	71'3	281'5	143'3	94'8	71'5	57'8	—	15'6	
Extracto seco a 100°.....	—	—	—	—	248'9	329'3	70'5	318'8	158'2	102'8	76'9	60'0	—	—	
Acidez total en ácido sulfúrico.....	2'9	3'9	3'1	3'1	2'2	2'6	2'9	4'9	5'2	3'8	3'6	3'0	—	3'2	
Acidez total en ácido tártrico.....	4'5	5'9	4'7	4'7	3'4	4'1	4'5	7'4	8'0	5'8	5'5	4'7	—	5'0	
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'6	1'0	0'7	0'5	0'4	1'4	0'5	1'7	1'4	0'9	0'8	0'4	—	0'6	
Acidez volátil en ácido acético.....	0'8	1'2	0'8	0'7	0'5	2'1	0'7	2'0	1'7	1'1	1'0	0'5	—	0'8	
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	2'3	2'9	2'4	2'6	1'8	1'2	2'4	3'2	3'8	2'9	2'8	2'6	—	2'6	
Acidez fija en ácido tártrico.....	3'5	4'4	3'7	4'0	2'8	1'9	3'7	4'9	5'8	4'4	4'3	4'0	—	4'0	
Materias reductoras.....	4'2	1'9	2'5	3'3	208'3	256'4	39'1	227'3	102'0	62'5	46'7	35'7	—	—	
Sulfatos en sulfato potásico.....	— de 1'0	1'7	— de 1'0	— de 1'0	+ de 1'0 y — de 2'0	1'3	3'8	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	—	— de 1'0	
Extracto seco oficial sin azúcar.....	22'9	18'5	24'9	21'7	15'9	47'2	32'2	54'2	41'3	32'3	24'8	22'1	—	15'6	
Extracto seco a 100° reducido.....	—	—	—	—	41'2	73'6	29'6	92'5	57'2	41'3	31'2	25'3	—	—	
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	18'4	12'6	20'2	17'0	12'5	43'1	27'7	46'8	33'3	26'5	19'3	17'4	—	10'6	
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	19'4	14'1	21'2	17'7	13'1	45'3	28'5	49'3	35'5	27'9	20'5	18'1	—	11'6	
Suma alcohol y acidez total.....	18'8	20'2	18'3	17'8	28'2	27'1	21'1	33'9	30'8	25'0	23'3	23'6	—	17'1	
Suma alcohol y acidez fija.....	18'2	19'2	17'6	17'3	27'8	25'7	20'6	32'2	29'4	24'1	22'5	23'2	—	16'5	
Relación alcohol extracto seco.....	—	—	—	—	5'0	2'6	4'9	2'5	3'6	4'1	5'0	6'5	—	—	
Relación Halfhen.....	0'182	0'221	0'204	0'211	0'085	0'078	0'159	0'134	0'176	0'170	0'178	0'146	—	0'230	
Relación Blarez.....	6'9	5'6	6'3	5'7	14'4	20'4	7'6	9'1	6'7	7'3	7'0	8'0	—	5'3	
Relación Roos.....	—	—	—	—	5'6	9'9	4'2	12'9	8'2	5'9	4'5	3'6	—	—	

Provincia de.....	BARCELONA														
Pueblo de procedencia.....	Alella	Alella	Alella	Alella	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	
Número de la muestra.....	529	530	528	527	605	806	699	609	602	604	799	800	603	808	
Clase de vino.....	Blanco Marfil Año 1925	Tinto Marfil Año 1926	Gran dulce Año 1924	Gran seco M. P. 1920	Blanco seco	Blanco Castell del Bosch Gran crianza	Blanco Montblanch	Tinto Maduro Gratallops	Blanco Dorado Manso Carreras	Clarete Vino de mesa	Dorado tipo corriente	Rosado tipo corriente	Clarete Manso Carreras	Tinto Castell del Bosch Gran crianza	
Densidad a 15°.....	1'0020	0'9939	1'0593	0'9941	1'0016	1'0012	0'9932	1'0141	0'9926	1'0008	0'9998	0'9958	0'9935	0'9980	
Alcohol por 100 en volumen.....	13'5	14'5	14'4	16'5	16'0	12'1	12'4	15'9	12'4	16'0	15'0	15'2	12'3	12'6	
Alcohol en potencia.....	1'2	0'1	9'3	0'5	1'5	1'3	0'1	3'0	0'1	1'1	1'0	0'6	0'1	0'7	
Alcohol total en peso.....	116'8	116'0	188'2	135'0	139'0	106'4	99'3	150'1	99'3	135'82	127'1	125'5	98'5	105'6	
Extracto seco oficial.....	46'3	29'3	186'0	34'8	52'1	40'6	22'3	81'4	20'9	50'2	44'6	35'5	22'8	34'3	
Extracto seco a 100°.....	47'5	—	207'1	—	51'8	60'3	—	84'0	—	50'3	—	—	—	—	
Acidez total en ácido sulfúrico.....	5'1	4'9	4'1	5'0	3'9	4'2	3'9	4'4	3'5	4'0	3'9	4'1	3'9	4'5	
Acidez total en ácido tártrico.....	7'9	7'5	6'3	8'0	6'0	6'4	6'0	6'8	5'4	6'2	6'0	6'2	5'9	6'9	
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	1'0	0'7	0'6	0'9	0'6	0'5	0'7	0'7	0'7	0'6	0'5	0'5	0'9	0'4	
Acidez volátil en ácido acético.....	1'2	0'9	0'7	1'1	0'7	0'6	0'8	0'8	0'9	0'7	0'7	0'7	1'1	0'5	
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	4'1	4'2	3'5	4'1	3'4	3'7	3'2	3'7	2'8	3'4	3'4	3'6	3'0	4'1	
Acidez fija en ácido tártrico.....	6'3	6'5	5'4	6'3	5'2	5'7	4'9	5'7	4'3	5'2	5'2	5'5	4'6	6'3	
Materias reductoras.....	22'0	3'3	160'3	9'4	26'7	22'8	3'1	52'1	2'4	20'0	17'8	11'4	2'2	13'2	
Sulfatos en sulfato potásico.....	— de 1'0	— de 1'0	1'5	1'4	1'7	1'5	1'5	1'4	1'5	1'5	1'7	1'5	1'5	1'5	
Extracto seco oficial sin azúcar.....	24'3	26'0	25'7	25'4	25'4	17'8	19'2	29'3	18'5	30'2	26'8	24'1	20'6	21'1	
Extracto seco a 100° reducido.....	26'5	—	47'3	—	25'5	38'0	—	32'5	—	30'8	—	—	—	—	
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	16'4	18'5	19'4	17'4	19'4	11'4	13'2	22'5	13'1	24'0	20'8	17'9	14'7	14'2	
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	18'0	19'5	20'3	19'1	20'2	12'1	14'3	23'6	14'2	25'0	21'6	18'6	16'0	14'9	
Suma alcohol y acidez total.....	19'8	19'5	27'8	22'0	21'4	17'6	16'4	23'3	16'0	21'1	19'9	19'9	16'3	17'8	
Suma alcohol y acidez fija.....	18'8	18'8	27'2	21'1	20'9	17'1	15'7	22'6	15'3	20'5	19'4	19'4	15'4	17'4	
Relación alcohol extracto seco.....	4'4	—	4'0	—	5'4	2'8	—	4'6	—	4'4	—	—	—	—	
Relación Halfhen.....	0'327	0'336	0'173	0'282	0'222	0'313	0'312	0'233	0'280	0'233	0'244	0'259	0'298	0'338	
Relación Blarez.....	3'6	3'5	6'8	4'1	5'1	3'6	3'9	5'1	4'5	5'0	4'7	4'4	4'1	3'2	
Relación Roos.....	4'3	—	6'8	—	3'9	6'1	—	4'9	—	4'7	—	—	—	—	

Provincia de.....	BÁRCELONA														
Pueblo de procedencia.....	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	
Número de la muestra.....	807	801	580	706	611	445	446	444	810	581	584	583	560	802	
Clase de vino.....	Tinto Castell del Bosch Gran crianza	Moscatel	Moscatel	Blanco Tarragona	Blanco Llano Ginete Sauternes Style, Prima Quality	Rancio dulce Bodega Suiza 3 copas	Rancio seco Bodega Aurelia 3 copas	Rancio abocado Bodega Candelaria 3 copas	Dulce Agnus Dei Vinum Altaris	Para consagrar	Quinado	Oporto	Las cuatro soleras	Aperitivo Castells	
Densidad a 15°.....	0'9964	1'0730	1'0703	1'0250	1'0075	1'0593	1'0028	1'0204	1'0568	1'0623	1'0428	1'0288	1'0341	1'0355	
Alcohol por 100 en volumen.....	12'7	15'2	15'2	15'7	13'1	15'65	19'15	16'4	15'8	14'9	16'7	16'6	16'2	14'9	
Alcohol en potencia.....	0'2	11'9	10'8	4'9	2'2	7'9	1'6	3'4	9'0	8'8	6'5	5'5	5'8	6'0	
Alcohol total en peso.....	102'5	215'3	206'5	163'6	121'5	187'5	165'2	157'3	197'0	188'2	184'3	175'5	174'7	166'0	
Extracto seco oficial.....	30'7	220'8	214'3	106'8	58'3	191'5	61'9	97'7	183'4	194'4	152'2	118'3	130'1	130'0	
Extracto seco a 100°.....	—	243'3	236'2	110'0	59'1	212'1	69'0	111'9	201'0	212'9	165'4	126'1	139'0	140'0	
Acidez total en ácido sulfúrico.....	4'7	2'4	3'6	3'2	3'8	5'3	6'4	5'9	3'2	5'9	3'7	3'1	3'8	3'0	
Acidez total en ácido tártrico.....	7'2	3'6	5'6	4'9	5'9	8'2	9'8	9'0	4'9	9'0	5'6	4'8	5'9	4'6	
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'6	0'2	0'6	0'6	1'0	1'6	1'7	1'5	0'4	0'6	0'8	0'6	1'1	0'5	
Acidez volátil en ácido acético.....	0'7	0'2	0'7	0'7	1'3	2'0	2'1	1'8	0'5	0'7	1'0	0'7	1'3	0'7	
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	4'1	2'2	3'0	2'6	2'8	3'7	4'7	4'4	2'8	5'3	2'9	2'5	2'7	2'5	
Acidez fija en ácido tártrico.....	6'3	3'4	4'6	4'0	4'3	5'7	7'2	6'7	4'3	8'1	4'4	3'8	4'1	3'8	
Materias reductoras.....	4'5	204'0	183'8	83'3	38'8	135'1	29'1	58'8	153'8	150'5	111'0	94'3	98'5	102'0	
Sulfatos en sulfato potásico.....	1'5	— de 1'0	1'2	1'5	1'6	2'6	2'4	2'8	1'5	1'5	1'4	2'5	1'5	1'8	
Extracto seco oficial sin azúcar.....	26'2	16'8	30'5	23'5	19'5	56'4	32'8	38'9	29'6	43'9	41'2	24'0	31'6	28'0	
Extracto seco a 100° reducido.....	—	40'3	53'2	27'2	20'7	76'4	39'5	52'3	47'7	62'9	55'0	31'3	40'0	38'2	
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	19'0	13'2	24'9	18'6	13'6	48'2	23'0	29'9	24'7	34'9	35'6	19'2	25'7	23'4	
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	19'9	13'4	25'9	19'5	15'2	50'7	25'6	32'2	25'3	35'8	36'8	20'2	27'5	24'2	
Suma alcohol y acidez total.....	17'6	29'5	29'6	23'8	19'1	28'9	27'2	25'7	28'0	29'6	26'9	25'2	25'8	23'9	
Suma alcohol y acidez fija.....	17'0	29'3	29'0	23'2	18'1	27'3	25'5	24'2	27'6	29'0	26'1	24'6	24'7	23'4	
Relación alcohol extracto seco.....	—	5'3	3'9	6'0	5'9	2'5	4'2	3'0	4'1	3'0	3'4	5'6	4'4	4'3	
Relación Halfhen.....	0'364	0'089	0'138	0'155	0'229	0'186	0'260	0'258	0'129	0'249	0'155	0'140	0'155	0'144	
Relación Blarez.....	3'1	12'3	8'7	7'9	5'5	6'4	4'4	4'5	8'9	4'5	8'0	8'8	8'1	8'4	
Relación Roos.....	—	5'5	7'4	3'9	3'1	10'9	6'1	8'1	4'3	9'7	7'8	4'4	5'6	5'4	



20763

Provincia de.....	BARCELONA														
Pueblo de procedencia.....	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Barcelona	Las Cabañas	Las Cabañas	Martorell
Número de la muestra.....	707	582	559	610	585	691	692	712	690	693	694	557	558	474	
Clase de vino.....	Tarragona Taury	Lágrima Christi	Añejo Esterilizado especial para enfermos	Campillo Rioja Prima Quality	Vermouth Blanco	Vermouth Blanco Cinzano Blanco dulce	Vermouth Quinado Cinzano	Vermouth Aquila Rossa	Vermouth Cinzano	Vermouth Perucchi	Vermouth Tasso	Blanco Año 1928 Tina n.º 15	Rosado Año 1928 Tina n.º 20	Blanco Clase Xarel·lo n.º 2	
Densidad a 15°.....	1'0280	1'0269	1'0056	0'9925	1'0658	1'0600	1'0485	1'0319	1'0435	1'0300	1'0258	0'9911	0'9926	0'9914	
Alcohol por 100 en volumen.....	15'5	14'8	17'4	13'7	15'1	15'7	17'2	15'6	15'3	17'1	14'8	12'4	12'1	14'4	
Alcohol en potencia.....	5'2	5'3	2'4	0'1	10,3	6'8	8'4	6'0	5'7	2'0	2'2	0'0	0'0	0'2	
Alcohol total en peso.....	164'4	159'7	157'3	109'6	201'8	178'7	203'3	171'6	166'8	151'7	135'0	98'5	96'1	116'0	
Extracto seco oficial.....	113'7	109'2	64'6	24'0	203'2	190'8	167'0	123'1	150'2	122'4	106'6	17'3	20'2	23'0	
Extracto seco a 100°.....	124'4	117'5	65'9	—	223'8	214'3	183'4	131'4	164'4	133'6	115'8	—	—	—	
Acidez total en ácido sulfúrico.....	3'4	3'7	3'3	4'9	3'3	2'6	2'5	3'3	2'9	3'2	2'3	3'4	4'2	3'8	
Acidez total en ácido tártrico.....	5'2	5'7	5'1	7'4	5'1	4'1	3'9	5'0	4'4	4'9	3'5	5'3	6'4	5'8	
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'7	0'6	1'0	0'6	0'7	0'9	0'5	0'5	0'6	0'5	0'4	0'5	0'7	0'4	
Acidez volátil en ácido acético.....	0'8	0'7	1'3	0'8	0'9	1'1	0'7	0'7	0'8	0'7	0'5	0'7	0'9	0'5	
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	2'7	3'1	2'3	4'3	2'6	1'7	2'0	2'8	2'3	2'7	1'9	2'9	3'5	3'4	
Acidez fija en ácido tártrico.....	4'1	4'7	3'5	6'6	4'0	2'6	3'1	4'3	3'5	4'1	2'9	4'4	5'4	5'2	
Materias reductoras.....	89'3	90'9	41'7	2'6	175'4	116'0	142'9	102'0	98'0	35'7	39'7	Trazas	Trazas	3'9	
Sulfatos en sulfato potásico.....	1'5	1'5	1'4	— de 1'0	1'4	— de 1'0	— de 1'0	1'5	— de 1'0	2'3	2'5	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	
Extracto seco oficial sin azúcar.....	24'4	18'3	22'9	21'4	27'8	74'8	24'1	21'1	52'2	86,7	66'9	17'3	20'2	19'1	
Extracto seco a 100° reducido.....	35'6	27'1	22'8	—	49'0	99'3	41'5	29'9	67'4	97'6	75'6	—	—	—	
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	19'2	12'6	17'8	14'0	22'7	70'7	20'2	16'1	47'8	81'8	63'4	12'0	13'8	13'3	
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	20'3	13'6	19'4	14'8	23'8	72'2	21'0	16'8	48'7	82'6	64'0	12'9	14'8	13'9	
Suma alcohol y acidez total.....	24'1	23'8	23'1	18'7	28'7	25'1	23'1	24'9	23'9	22'3	19'3	15'8	16'3	18'4	
Suma alcohol y acidez fija.....	23'4	23'2	22'1	18'1	28'0	24'2	27'6	24'4	23'3	21'8	18'9	15'3	15'6	18'0	
Relación alcohol extracto seco.....	4'6	5'9	6'9	—	4'1	1'8	4'9	5'7	2'5	1'6	1'8	—	—	—	
Relación Halfhen.....	0'164	0'184	0'152	0'355	0'130	0'107	0'097	0'153	0'138	0'168	0'135	0'274	0'347	0'260	
Relación Blarez.....	7'7	6'5	8'6	3'2	9'8	13'2	12,8	7'7	9'1	7'1	8'9	4'3	3'5	4'3	
Relación Roos.....	5'1	3'9	3'2	—	6'8	13'4	5'6	4'3	9'3	13'6	10'1	—	—	—	

Provincia de.....	BARCELONA					Moja (Villafranca del Panadés)	Moja	Moja	Moja	Moja	Moja	Pierola	Pierola	Pierola
Pueblo de procedencia.....	Martorell	Martorell	Martorell	Martorell	Martorell	2	4	594	598	5	3	443	485	441
Número de la muestra.....	473	625	626	627	628	Blanco Extra Panadés	Blanco Selecto mesa	Blanco	Rosado	Tinto Selecto mesa	Tinto Extra Panadés	Flanco de Subirats y Macabeu Año 1928	Blanco Rosado Año 1927	Rosado de Garnacha y Macabeu Año 1928
Clase de vino.....	Blanco Clase Xarel·lo n.º I	Blanco	Rosado	Tinto	Moscatel									
Densidad a 15°.....	0'9899	0'9935	0'9924	0'9938	1'0714	0'9949	0'9948	0'9912	0'9921	0'9962	0'9962	0'9973	0'9891	0'9894
Alcohol por 100 en volumen.....	14'0	11'3	12'2	13'0	15'9	12'5	12'5	12'6	12'4	12'5	12'5	13'8	14'6	14'1
Alcohol en potencia.....	0'0	0'2	0'1	0'1	10'9	0'3	0'3	0'0	0'0	0'3	0'3	1'2	0'1	0'1
Alcohol total en peso.....	111'2	91'3	97'7	104'1	212'9	101'7	101'7	100'1	98'5	101'7	101'7	119'1	116'8	112'8
Extracto seco oficial.....	18'5	20'2	19'9	25'2	218'9	26'6	26'4	18'0	19'7	29'8	29'8	35'8	18'0	17'5
Extracto seco a 100°.....	—	—	—	—	241'3	25'4	25'4	—	—	29'1	29'1	—	—	—
Acidez total en ácido sulfúrico.....	3'3	3'9	4'0	5'6	2'9	5'1	5'1	3'9	4'2	5'3	5'2	3'6	4'3	3'5
Acidez total en ácido tártrico.....	5'1	5'9	6'2	8'6	4'4	7'9	7'9	6'0	6'5	8'1	8'0	5'6	6'5	5'3
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'5	0'6	1'0	0'7	0'4	0'6	0'7	0'6	0'6	0'6	0'7	0'7	0'6	0'4
Acidez volátil en ácido acético.....	0'6	0'8	1'3	0'8	0'5	0'7	0'8	0'7	0'7	0'8	0'9	0'9	0'7	0'5
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	2'8	3'3	3'0	4'9	2'5	4'5	4'4	3'3	3'6	4'7	4'5	2'9	3'7	3'1
Acidez fija en ácido tártrico.....	4'3	5'0	4'6	7'5	3'8	6'9	6'8	5'1	5'5	7'2	6'9	4'4	5'7	4'7
Materias reductoras.....	1'7	4'5	2'9	2'1	185'2	6'6	6'3	1'2	1'3	6'4	6'6	20'8	3'4	2'2
Sulfatos en sulfato potásico.....	— de 1'0	1'5	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	1'3	+ de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	+ de 1'0	+ de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0
							— de 2'0			— de 2'0	— de 2'0			
Extracto seco oficial sin azúcar.....	16'7	15'7	17'0	23'1	33'7	20'0	20'1	16'8	18'4	23'4	23'2	15'0	14'6	15'3
Extracto seco a 100° reducido.....	—	—	—	—	57'1	19'5	19'6	—	—	23'3	23'0	—	—	—
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	11'6	9'8	10'8	14'5	29'3	12'1	12'2	10'8	11'9	15'3	15'2	9'4	8'1	10'0
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	12'4	10'7	12'4	15'6	29'9	13'1	13'3	11'7	12'9	16'2	16'3	10'6	8'9	10'6
Suma alcohol y acidez total.....	17'3	15'4	16'3	18'7	29'7	17'9	17'9	16'5	16'6	18'1	18'0	18'6	19'0	17'7
Suma alcohol y acidez fija.....	16'8	14'8	15'3	18'0	29'3	17'3	17'2	15'9	16'0	17'5	17'3	17'9	18'4	17'3
Relación alcohol extracto seco.....	—	—	—	—	3'7	5'2	5'2	—	—	4'4	4'4	—	—	—
Relación Halfhen.....	0'236	0'339	0'301	0'427	0'108	0'398	0'398	0'310	0'339	0'414	0'406	0'240	0'293	0'246
Relación Blarez.....	5'0	3'5	4'1	2'7	10'7	2'8	2'8	3'8	3'4	2'7	3'8	5'2	4'0	4'6
Relación Roos.....	—	—	—	—	7'9	3'3	3'4	—	—	4'0	3'9	—	—	—

Provincia de.....	BARCELONA					S. Cugat del Vallés	S. Pedro de Ribas	S. Pedro de Ribas	S. Pedro de Ribas	S. Pedro de Ribas	S. Pedro de Ribas	S. Sadurní de Noya	S. Sadurní de Noya	Sitges
Pueblo de procedencia.....	Pierola	Ripollet	Ripollet	Rubi	Rubi	Blanco Año 1928	Blanco Manso Solers	Blanco	Tinto	Tinto	Moscatel	Moscatel Baqués	Mistela Baqués	Dulce Malvasía
Número de la muestra.....	442	483	484	535	534	533	475	476	1	477	478	781	732	809
Clase de vino.....	Tinto de Sumoll Año 1928	Blanco Año 1928 Cl. uva Pauralet	Rosado Año 1928 Cl. uva Sornoya	Rosado Año 1928	Clarete Año 1928	Blanco Año 1928	Blanco Manso Solers	Blanco	Tinto	Tinto	Moscatel	Moscatel Baqués	Mistela Baqués	Dulce Malvasía
Densidad a 15°.....	0'9940	0'9924	0'9929	0'9910	0'9914	0'9926	0'9929	0'9916	0'9953	0'9939	1'0659	1'0800	1'0707	1'0740
Alcohol por 100 en volumen.....	14'6	12'0	12'6	14'6	13'1	11'7	11'8	11'5	14'3	11'8	13'7	18'0	14'9	16'6
Alcohol en potencia.....	0'3	0'0	0'1	0'0	0'0	0'0	0'8	0'1	0'1	0'5	10'7	11'5	10'5	11'5
Alcohol total en peso.....	118'4	95'3	100'9	116'0	104'1	92'9	94'5	92'1	114'4	94'5	193'8	234'3	201'8	215'3
Extracto seco oficial.....	29'8	19'2	22'1	22'6	19'7	19'0	19'9	15'8	32'2	22'3	200'2	244'3	214'5	224'2
Extracto seco a 100°.....	—	—	—	—	—	—	—	—	32'4	—	226'0	270'6	236'2	249'3
Acidez total en ácido sulfúrico.....	3'8	3'5	4'1	4'1	3'4	4'0	4'5	3'9	5'7	5'1	3'2	2'5	2'6	3'4
Acidez total en ácido tártrico.....	5'8	5'3	6'3	6'3	5'2	6'1	6'8	6'0	8'8	7'8	4'9	3'8	4'0	5'3
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'6	0'7	0'6	0'5	0'5	0'5	0'7	0'7	0'4	0'6	2'0	0'4	0'2	0'4
Acidez volátil en ácido acético.....	0'8	0'8	0'7	0'7	0'7	0'6	0'8	0'9	0'5	0'7	2'4	0'5	0'3	0'5
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	3'2	2'8	3'5	3'6	2'9	3'5	3'8	3'2	5'3	4'5	1'2	2'1	2'4	3'0
Acidez fija en ácido tártrico.....	4'9	4'3	5'4	5'5	4'4	5'4	5'8	4'9	8'1	6'9	1'8	3'2	3'7	4'6
Materias reductoras.....	5'9	1'8	2'6	1'4	1'6	1'2	2'5	2'3	2'3	2'0	181'8	196'0	178'6	196'0
Sulfatos en sulfato potásico.....	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	1'4	— de 1'0	— de 1'0	1'5
Extracto seco oficial sin azúcar.....	23'9	17'4	19'5	21'2	18'1	17'8	17'4	13'5	29'9	20'3	18'4	48'3	35'9	28'2
Extracto seco a 100° reducido.....	—	—	—	—	—	—	—	—	31'1	—	43'8	75'6	58'0	53'8
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	18'1	12'1	13'2	14'9	12'9	11'7	10'6	7'5	21'1	12'5	13'5	44'5	31'9	22'9
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	19'0	13'1	14'1	15'7	13'7	12'4	11'6	8'6	21'8	13'4	16'6	45'3	32'2	23'6
Suma alcohol y acidez total.....	18'7	15'5	16'8	18'7	16'5	15'7	16'4	15'5	20'1	17'0	27'6	32'0	28'0	30'5
Suma alcohol y acidez fija.....	18'1	14'8	16'2	18'2	16'0	15'2	15'7	14'8	19'7	16'4	25'6	31'6	27'8	30'1
Relación alcohol extracto seco.....	—	—	—	—	—	—	—	—	3'7	—	4'4	3'1	3'4	4'0
Relación Halfhen.....	0'255	0'292	0'323	0'281	0'260	0'342	0'378	0'336	0'284	0'429	0'078	0'085	0'102	0'125
Relación Blarez.....	4'7	4'3	3'6	4'1	4'5	3'3	3'1	3'6	2'7	2'6	20'3	14'0	10'6	10'2
Relación Roos.....	—	—	—	—	—	—	—	—	5'3	—	5'8	10'2	8'2	7'5

Provincia de.....	BARCELONA														
Pueblo de procedencia.....	Sitges	Sitges	Villafranca del Panadés	Villafranca del Panadés	Villafranca del Panadés	Villafranca del Panadés	Villafranca del Panadés	Villafranca del Panadés	Villafranca del Panadés	Villafranca del Panadés	Tarrasa	Villafranca del Panadés	Villafranca del Panadés	Villafranca del Panadés	
Número de la muestra.....	812	811	612	713	716	719	634	595	715	688	724	635	613	596	
Clase de vino.....	Malvasia de Sitges	Moscatel Puro	Blanco de mesa	Blanco Blanc Penedès	Blanco Caves Can Ferré del Mas	Blanco Panadés cosecha 1923	Blanco Centro Vitícola del Panadés	Blanco de mesa Sublime	Blanco Al gran raïm del Penedès	Blanco Panadés 11º Año 1928	Rosado Vi de taula	Clarete Centro Vitícola del Panadés	Rosado de mesa	Clarete Panadés Regalla	
Densidad a 15º.....	1'0608	1'0685	0'9920	0'9934	0'9934	0'9934	0'9967	1'0074	0'9933	0'9926	0'9930	0'9958	0'9920	0'9924	
Alcohol por 100 en volumen.....	15'0	15'6	12'4	12'2	12'2	12'1	11'4	10'1	11'0	10'9	12'6	12'2	12'2	12'0	
Alcohol en potencia.....	8'7	11'3	0'1	0'1	0'1	0'1	0'5	1'7	0'0	0'0	0'1	0'3	0'0	0'0	
Alcohol total en peso.....	188'2	213'7	99'3	97'7	97'7	96'9	94'5	93'7	87'4	86'6	100'9	99'3	96'9	95'3	
Extracto seco oficial.....	191'0	211'0	19'4	22'3	22'3	22'1	28'1	50'2	18'7	16'8	22'3	28'1	19'0	19'2	
Extracto seco a 100º.....	226'8	234'0	—	—	—	—	—	50'5	—	—	—	—	—	—	
Acidez total en ácido sulfúrico.....	5'4	2'2	3'9	4'5	4'9	4'7	4'9	3'8	3'7	3'9	4'7	4'9	4'5	3'8	
Acidez total en ácido tártrico.....	8'2	3'4	5'9	6'9	7'5	7'3	7'4	5'9	5'6	6'0	7'1	7'5	6'8	5'9	
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'6	0'2	1'1	1'2	1'1	1'1	0'8	0'9	0'6	0'5	0'7	0'7	0'6	0'9	
Acidez volátil en ácido acético.....	0'8	0'3	1'3	1'4	1'3	1'4	1'0	1'1	0'8	0'7	0'9	0'9	0'7	1'1	
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	4'8	2'0	2'8	3'3	3'8	3'6	4'1	2'9	3'1	3'4	4'0	4'2	3'9	2'9	
Acidez fija en ácido tártrico.....	7'3	3'1	4'3	5'0	5'8	5'5	6'3	4'4	4'8	5'2	6'1	6'5	5'9	4'4	
Materias reductoras.....	149'2	192'2	2'6	2'8	2'7	2'7	9'4	30'3	1'6	1'4	2'3	5'4	Trazas	1'6	
Sulfatos en sulfato potásico.....	1'8	— de 1'0	— de 1'0	1'6	1'7	1'5	1'6	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	1'8	— de 1'0	— de 1'0	
Extracto seco oficial sin azúcar.....	41'8	18'8	16'8	19'5	19'6	19'4	18'7	19'9	17'1	15'4	20'0	22'7	19'0	17'6	
Extracto seco a 100 reducido.....	77'8	42'8	—	—	—	—	—	21'2	—	—	—	—	—	—	
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	33'6	15'4	10'9	12'6	12'1	12'1	11'3	14'0	11'5	9'4	12'9	15'2	12'2	11'7	
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	34'5	15'7	12'5	14'5	13'8	13'9	12'4	15'5	12'3	10'2	13'9	16'2	13'1	13'2	
Suma alcohol y acidez total.....	29'1	29'1	16'4	16'8	17'2	16'9	16'8	15'6	14'7	14'8	17'4	17'4	16'7	15'8	
Suma alcohol y acidez fija.....	28'5	28'9	15'3	15'6	16'1	15'8	16'0	14'7	14'1	14'3	16'7	16'7	16'1	14'9	
Relación alcohol extracto seco.....	2'4	5'0	—	—	—	—	—	4'4	—	—	—	—	—	—	
Relación Halfhen.....	0'288	0'082	0'280	0'325	0'366	0'352	0'403	0'305	0'336	0'358	0'370	0'392	0'369	0'300	
Relación Blarez.....	4'9	13'5	4'5	3'7	3'2	3'4	2'9	4'1	3'5	3'2	3'2	3'0	3'1	4'1	
Relación Roos.....	11'9	5'8	—	—	—	—	—	3'3	—	—	—	—	—	—	

Provincia de.....	BARCELONA					CÁDIZ								
	Villafranca del Panadés	Villafranca del Panadés	Villafranca del Panadés	Villafranca del Panadés	Villafranca del Panadés	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera
Pueblo de procedencia.....	689	718	717	714	636	825	824	830	837	836	645	721	831	592
Número de la muestra.....	Rosado 11° Año 1928	Tinto Panadés cosecha 1923	Tinto	Tinto Rouge Panadés	Tinto Centro Vitícola del Panadés	Blanco La Novia	Blanco Abolengo	Blanco Cándido	Jerez Viejo Abocado Solera 1847	Jerez Vejisimo Noé	Jerez tres cortados	Jerez Solera La Merced Año 1845	Vino San Hilario	Jerez Fino Imperial
Densidad a 15°.....	0'9931	0'9946	0'9946	0'9945	0'9945	1'0028	0'9890	0'9873	1'0264	1'0046	0'9961	1'0148	0'9934	0'9892
Alcohol por 100 en volumen.....	10'9	13'1	13'0	12'9	12'8	20'4	20'5	16'6	21'0	22'8	21'7	18'4	18'7	18'8
Alcohol en potencia.....	0'0	0'1	0'1	0'1	0'1	2'4	0'5	0'0	4'8	0'9	1'0	3'3	0'8	0'1
Alcohol total en peso.....	86'6	104'8	104'1	103'3	102'5	181'1	166'8	131'9	204'9	188'2	180'3	172'4	154'9	150'1
Extracto seco oficial.....	18'0	27'4	27'1	26'6	26'4	64'8	31'9	18'7	122'9	75'1	51'8	88'8	38'4	28'6
Extracto seco a 100°.....	—	—	—	—	—	65'7	—	—	132'8	74'3	—	91'0	—	—
Acidez total en ácido sulfúrico.....	4'0	4'7	5'0	4'9	4'8	2'8	3'2	3'3	4'8	6'8	5'4	3'6	3'3	4'1
Acidez total en ácido tártrico.....	6'1	7'2	7'7	7'5	7'4	4'4	4'9	5'1	7'3	10'4	8'3	5'5	5'1	6'3
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'7	0'9	0'9	0'8	0'8	0'4	0'5	0'3	0'8	0'7	1'1	0'8	0'6	0'8
Acidez volátil en ácido acético.....	0'8	1'1	1'1	1'0	1'0	0'5	0'6	0'4	1'0	0'8	1'3	1'0	0'7	1'0
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	3'3	3'8	4'1	4'1	4'0	2'4	2'7	3'0	4'0	6'1	4'3	2'8	2'7	3'3
Acidez fija en ácido tártrico.....	5'0	5'8	6'3	6'3	6'1	3'7	4'1	4'6	6'1	9'3	6'6	4'3	4'1	5'0
Materias reductoras.....	1'6	2'2	2'4	2'5	2'9	41'7	9'6	1'4	82'0	16'7	18'1	56'8	14'3	2'6
Sulfatos en sulfato potásico.....	— de 1'0	1'5	1'5	1'7	1'8	3'5	4'3	4'2	5'5	9'5	6'5	2'5	3'5	7'2
Extracto seco oficial sin azúcar.....	16'4	25'2	24'7	24'1	23'5	23'1	22'3	17'3	40'9	58'4	33'7	32'0	24'1	26'0
Extracto seco a 100° reducido.....	—	—	—	—	—	22'5	—	—	47'3	50'1	—	33'7	—	—
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	10'3	18'0	17'0	16'6	16'1	18'7	17'4	12'2	33'6	48'0	25'4	26'5	19'0	19'7
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	11'4	19'4	18'4	17'8	17'4	19'4	18'2	12'7	34'8	49'1	27'1	27'7	20'0	21'0
Suma alcohol y acidez total.....	14'9	17'9	18'1	17'9	17'7	25'6	24'2	17'9	30'6	30'5	28'1	25'3	22'8	23'0
Suma alcohol y acidez fija.....	14'2	17'0	17'2	17'1	16'9	25'2	23'7	19'6	29'8	29'8	27'0	24'5	22'2	22'2
Relación alcohol extracto seco.....	—	—	—	—	—	8'0	—	—	4'3	3'8	—	5'1	—	—
Relación Halfhen.....	0'367	0'341	0'366	0'369	0'364	0'123	0'152	0'199	0'182	0'286	0'220	0'161	0'169	0'212
Relación Blarez.....	3'3	3'5	3'2	3'2	3'2	9'5	7'8	5'5	6'5	3'9	5'3	7'8	7'2	5'7
Relación Roos.....	—	—	—	—	—	3'2	—	—	6'9	7'8	—	4'8	—	—

Provincia de.....	CÁDIZ	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Puerto Sta. María
Pueblo de procedencia.....	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Jerez de la Frontera	Puerto Sta. María
Número de la muestra.....	686	640	684	720	674	673	672	838	619	678	671	839	643	840	840
Clase de vino.....	Jerez Amontillado 15 años	Amontillado N.P.U.	Jerez Albariza Tendencia Amontillado 1927	Amontillado Vitoria	Jerez Quina Triumphator	Moscatel Chipiona 1/15	Moscatel Triunfador	P. Ximénez	Jerez P. Ximénez Superior	Jerez P. Ximénez Mosto 1929	Manzanilla Finísima Ma- ri-Ana	Cofiac Añejo Soberano	Cofiac Jerezano Veintísimo Romste	Independen- cia Año 1810	
Densidad a 15°.....	0'9911	0'9895	0'9902	0'9874	1'0618	1'1388	1'0852	1'1844	1'1524	1'1790	0'9890	—	—	1'0106	
Alcohol por 100 en volumen.....	18'0	17'2	16'7	16'8	16'9	15'7	15'9	11'4	14'6	9'4	16'5	46'0	45'8	22'6	
Alcohol en potencia.....	0'3	0'2	0'3	0'0	9'8	19'6	13'6	23'7	19'6	22'3	0'0	—	—	2'6	
Alcohol total en peso.....	145'4	138'2	135'0	133'4	212'1	280'4	234'3	278'8	271'7	251'8	131'1	—	—	200'2	
Extracto seco oficial.....	31'2	25'4	25'9	19'2	198'2	380'1	251'8	478'6	409'9	460'0	22'6	—	—	89'0	
Extracto seco a 100°.....	—	—	—	—	216'3	429'5	276'6	559'4	475'0	516'2	—	—	—	93'4	
Acidez total en ácido sulfúrico.....	4'0	3'5	3'2	2'7	3'4	3'2	2'5	3'5	4'3	3'4	2'9	—	—	5'1	
Acidez total en ácido tártrico.....	6'2	5'4	5'0	4'1	5'3	4'9	3'9	5'4	6'6	5'3	4'5	—	—	7'8	
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'6	0'5	0'6	0'2	0'7	0'5	0'3	1'0	1'4	1'0	0'3	—	—	0'7	
Acidez volátil en ácido acético.....	0'8	0'6	0'8	0'2	0'8	0'7	0'4	1'2	1'7	1'3	0'4	—	—	0'9	
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	3'4	3'0	2'6	2'5	2'7	2'7	2'2	2'5	2'9	2'4	2'6	—	—	4'4	
Acidez fija en ácido tártrico.....	5'2	4'6	4'0	3'8	4'1	4'1	3'4	3'8	4'4	3'7	4'0	—	—	6'7	
Materias reductoras.....	6'7	3'6	6'3	1'5	166'6	333'4	232'0	403'0	333'5	378'8	1'5	—	—	45'4	
Sulfatos en sulfato potásico.....	5'7	4'2	2'8	3'5	1'5	1'2	— de 1'0	1'4	2'4	1'2	4'5	—	—	9'5	
Extracto seco oficial sin azúcar.....	24'5	21'8	19'6	17'7	31'6	46'7	19'8	75'6	76'4	81'2	21'1	—	—	43'6	
Extracto seco a 100° reducido.....	—	—	—	—	50'2	96'9	45'6	157'0	141'1	128'2	—	—	—	40'5	
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	18'3	16'4	14'6	13'6	26'3	41'8	15'9	70'2	69'8	75'9	16'6	—	—	35'8	
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	19'3	17'2	15'6	13'9	27'5	42'6	16'4	71'8	72'0	77'5	17'1	—	—	36'8	
Suma alcohol y acidez total.....	22'3	20'9	20'2	19'5	30'1	38'5	32'0	38'6	38'5	35'1	19'4	—	—	30'3	
Suma alcohol y acidez fija.....	21'7	20'4	19'6	19'3	29'4	38'0	31'7	37'6	37'1	34'1	19'1	—	—	29'6	
Relación alcohol extracto seco.....	—	—	—	—	4'2	2'9	5'1	1'8	1'9	1'8	—	—	—	4'9	
Relación Halfhen.....	0'219	0'201	0'188	0'161	0'127	0'090	0'119	0'097	0'105	0'098	0'176	—	—	0'202	
Relación Blarez.....	5'4	5,8	6'5	6'7	9'9	13'1	13'4	14'0	11'8	13'2	6'3	—	—	5'7	
Relación Roos.....	—	—	—	—	7'0	13'1	6'2	20'9	19'5	18'9	—	—	—	6'0	

Provincia de.....	CADIZ														
Pueblo de procedencia.....	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	
Número de la muestra.....	815	844	833	819	834	835	822	818	823	670	816	829	845	892	
Clase de vino.....	Blanco Solera Florido	Fino Sanlúcar	Jerez Fino Tio Pepe	Fino Hidalgo	Jerez Oloroso Superior	Jerez Amontillado Superior	Amontillado Oloroso	Amontillado Napoleón	Amontillado Fino Las Medallas	Amontillado Extra Fino Regle	Amontillado Fino Escogido	Moscatel superior	Manzanilla Pasada	Manzanilla González	
Densidad a 15°.....	1'0010	0'9893	0'9870	0'9900	0'9934	0'9892	0'9905	0'9901	0'9892	0'9890	0'9889	1'1145	0'9890	0'9870	
Alcohol por 100 en volumen.....	17'8	17'5	16'9	16'3	20'6	19'2	19'2	18'0	16'9	16'7	16'5	15'3	17'3	16'8	
Alcohol en potencia.....	1'7	0'1	0'0	0'1	0'7	0'3	0'1	0'1	0'1	0'1	0'0	16'1	0'1	0'0	
Alcohol total en peso.....	154'9	139'8	134'2	130'3	169'2	154'9	153'3	143'8	135'0	133'4	131'1	249'4	138'2	133'4	
Extracto seco oficial.....	54'5	25'7	18'7	24'5	42'7	29'5	32'6	28'8	24'0	23'0	22'3	320'6	24'5	18'5	
Extracto seco a 100°.....	52'1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	364'7	—	—	
Acidez total en ácido sulfúrico.....	3'4	3'3	2'8	2'7	4'3	3'4	3'7	3'2	3'0	3'0	3'2	3'9	3'3	2'7	
Acidez total en ácido tártrico.....	5'3	5'1	4'4	4'1	6'6	5'3	5'7	5'0	4'7	4'7	4'9	6'0	5'0	4'1	
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'5	0'3	0'1	0'2	0'7	0'3	0'3	0'3	0'2	0'3	0'3	0'8	0'2	0'2	
Acidez volátil en ácido acético.....	0'6	0'4	0'2	0'2	0'9	0'4	0'4	0'4	0'3	0'4	0'4	1'0	0'3	0'2	
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	2'9	3'0	2'7	2'5	3'6	3'1	3'4	2'9	2'8	2'7	2'9	3'1	3'1	2'5	
Acidez fija en ácido tártrico.....	4'4	4'6	4'1	3'8	5'5	4'7	5'2	4'4	4'3	4'1	4'4	4'7	4'7	3'8	
Materias reductoras.....	29'4	1'9	1'5	2'0	12'5	6'3	3'2	2'2	2'0	1'9	1'7	274'5	2'1	1'7	
Sulfatos en sulfato potásico.....	4'3	5'5	3'5	5'5	4'5	4'5	6'5	6'5	4'1	4'5	4'2	2'5	5'5	3'5	
Extracto seco oficial sin azúcar.....	25'1	23'8	17'2	22'5	30'2	23'2	29'4	26'6	22'0	21'1	20'6	46'1	22'4	16'8	
Extracto seco a 100° reducido.....	20'4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	89'7	—	—	
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	19'8	18'7	12'8	18'4	23'6	17'9	23'7	21'6	17'3	16'4	15'7	40'1	17'4	12'7	
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	20'7	19'2	13'1	18'7	24'7	18'5	24'2	22'2	17'7	17'0	16'2	41'4	17'7	13'0	
Suma alcohol y acidez total.....	22'9	20'9	19'7	19'1	25'6	22'9	23'0	21'3	20'0	19'8	19'7	35'3	20'7	19'5	
Suma alcohol y acidez fija.....	22'4	20'6	19'6	18'9	24'9	22'6	22'7	21'0	19'8	19'5	19'4	34'5	20'5	19'3	
Relación alcohol extracto seco.....	7'6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2'8	—	—	
Relación Halfhen.....	0'174	0'188	0'166	0'165	0'202	0'174	0'192	0'177	0'176	0'179	0'194	0'124	0'190	0'161	
Relación Blarez.....	6'7	5'9	6'3	6'6	5'9	6'3	5'7	6'2	6'1	6'2	5'7	10'0	5'6	6'7	
Relación Roos.....	2'9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	12'3	—	—	

Provincia de.....	CÁDIZ											CIUDAD REAL		
Pueblo de procedencia.....	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Sanlúcar de Barrameda	Alcázar de San Juan	Alcázar de San Juan	Alcázar de San Juan
Número de la muestra.....	814	819	848	847	827	821	846	820	817	826	828	195	196	191
Clase de vino.....	Manzanilla Clásica	Manzanilla Oloroso La Marquesita	Manzanilla Fina Olorosa	Manzanilla Pasada	Manzanilla Pasada La Joya	Manzanilla Pasada San León	Manzanilla Pasada Los 48	Manzanilla Fina Olorosa	Manzanilla Fina	Manzanilla Fina Lola	Dulce Viejo Málaga	Blanco Solera	Blanco Manchego 1928	Blanco corriente
Densidad a 15°.....	0'9888	0'9885	0'9885	0'9886	0'9900	0'9891	0'9890	0'9887	0'9891	0'9893	1'1120	0'9881	0'9944	0'9918
Alcohol por 100 en volumen.....	16'5	16'4	16'4	16'4	16'2	16'2	16'1	16'0	15'8	15'6	14'6	15'6	14'6	13'8
Alcohol en potencia.....	0'0	0'0	0'0	0'0	0'1	0'0	0'0	0'0	0'0	0'1	15'8	0'0	0'5	0'1
Alcohol total en peso.....	131'1	130'3	130'3	130'3	129'5	128'7	127'9	127'1	125'5	124'7	241'5	123'9	119'9	110'4
Extracto seco oficial.....	22'1	21'1	21'1	21'4	24'2	22'1	21'6	20'4	20'9	20'9	313'0	18'2	30'7	22'6
Extracto seco a 100°.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	354'3	—	—	—
Acidez total en ácido sulfúrico.....	2'8	2'9	2'8	2'9	2'7	2'7	2'9	2'8	2'6	2'5	4'0	3'0	3'6	2'9
Acidez total en ácido tártrico.....	4'4	4'5	4'3	4'5	4'1	4'1	4'5	4'3	4'0	3'9	6'2	4'7	5'5	4'4
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'2	0'1	0'6	0'1	0'1	0'2	0'1	0'2	0'2	0'1	0'6	0'9	0'5	0'5
Acidez volátil en ácido acético.....	0'3	0'1	0'8	0'2	0'2	0'2	0'2	0'2	0'2	0'2	0'7	1'1	0'7	0'6
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	2'6	2'8	2'2	2'8	2'6	2'5	2'8	2'6	2'4	2'4	3'4	2'1	3'1	2'4
Acidez fija en ácido tártrico.....	4'0	4'3	3'4	4'3	4'0	3'8	4'3	4'0	3'7	3'7	5'2	3'2	4'7	3'7
Materias reductoras.....	1'7	1'8	1'8	1'8	2'5	1'8	1'8	1'4	1'5	2'3	269'0	1'8	9'4	2'5
Sulfatos en sulfato potásico.....	4'2	4'5	4'5	4'5	5'5	4'5	3'8	4'2	4'2	4'5	2'1	1'2	— de 1'0	— de 1'0
Extracto seco oficial sin azúcar.....	20'4	19'3	19'3	19'6	21'7	20'3	19'8	19'0	19'4	18'6	44'0	16'4	21'3	20'1
Extracto seco a 100° reducido.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	85'2	—	—	—
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	16'0	14'8	15'0	15'1	17'6	16'2	15'3	14'7	15'4	14'7	37'8	11'7	15'8	15'7
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	16'4	15'0	15'9	15'3	17'7	16'5	15'5	15'0	15'7	14'9	38'8	13'2	16'6	16'4
Suma alcohol y acidez total.....	19'3	19'3	19'2	19'3	19'0	18'9	19'0	18'8	18'4	18'2	34'4	18'6	18'7	16'8
Suma alcohol y acidez fija.....	19'1	19'2	18'6	19'2	18'9	18'7	18'9	18'6	18'2	18'1	33'8	17'7	18'2	16'3
Relación alcohol extracto seco.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2'8	—	—	—
Relación Halfhen.....	0'170	0'170	0'171	0'177	0'166	0'167	0'180	0'175	0'165	0'159	0'132	0'179	0'238	0'209
Relación Blarez.....	6'3	5'9	7'5	5'9	6'3	6'5	5'8	6'2	6'6	6'5	8'9	7'4	4'9	5'8
Relación Roos.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	12'1	—	—	—

Provincia de.....	CIUDAD REAL													
Pueblo de procedencia.....	Campo de Criptana	Campo de Criptana	Campo de Criptana	Campo de Criptana	Campo de Criptana	Campo de Criptana	Campo de Criptana	Campo de Criptana	Campo de Criptana	Campo de Criptana	Campo de Criptana	Campo de Criptana	Campo de Criptana	Carrión de Calatrava
Número de la muestra.....	104	108	106	99	101	78	100	83	81	80	107	97	79	169
Clase de vino.....	Blanco Mancha	Blanco	Blanco Mancha	Blanco Mancha	Blanco Mancha	Blanco Mancha	Blanco Mancha	Blanco Mancha corriente	Blanco Mancha	Blanco Dulce Mancha	Blanco de naranja	Clarete Norte	Tinto Mancha	Blanco La Tinaja
Densidad a 15°.....	0'9888	0'9915	0'9901	0'9911	0'9898	0'9928	0'9932	0'9920	0'9925	1'0179	1'0700	0'9931	0'9941	0'9919
Alcohol por 100 en volumen.....	14'3	14'2	14'2	14'2	13'8	13'5	13'4	13'5	13'4	10'7	11'8	14'2	12'3	13'8
Alcohol en potencia.....	0'0	0'1	0'0	0'0	0'0	0'2	0'3	0'0	0'1	2'7	9'1	0'1	0'1	0'1
Alcohol total en peso.....	113'6	113'6	112'8	112'8	109'6	108'8	108'8	107'2	107'2	106'4	166'0	113'6	98'5	110'4
Extracto seco oficial.....	16'6	22'8	19'4	21'8	17'8	24'2	25'0	22'3	23'0	77'0	205'0	26'6	24'2	22'8
Extracto seco a 100°.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	81'4	227'9	—	—	—
Acidez total en ácido sulfúrico.....	3'3	3'0	2'8	3'4	2'9	2'8	3'1	2'9	3'6	3'6	2'7	2'9	2'9	2'7
Acidez total en ácido tártrico.....	5'1	4'7	4'3	5'2	4'5	4'3	4'7	4'4	5'5	5'6	4'1	4'5	4'4	4'1
Acidez en ácido sulfúrico.....	0'6	0'4	0'4	0'4	0'5	0'5	0'5	0'5	0'6	0'8	0'1	0'6	0'4	0'4
Acidez volátil en ácido acético.....	0'8	0'5	0'5	0'5	0'6	0'6	0'6	0'7	0'7	1'0	0'2	0'7	0'5	0'5
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	2'7	2'6	2'4	3'0	2'4	2'3	2'6	2'4	3'0	2'8	2'6	2'3	2'5	2'3
Acidez fija en ácido tártrico.....	4'1	4'0	3'7	4'6	3'7	3'5	4'0	3'7	4'6	4'3	4'0	3'5	3'8	4'5
Materias reductoras.....	Trazas	2'5	1'8	1'6	1'6	4'2	6'1	1'6	2'2	47'0	156'0	2'7	2'2	2'3
Sulfatos en sulfato potásico.....	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	+ de 1'0 — de 2'0	— de 1'0	— de 1'0	+ de 1'0 — de 2'0	2'2	— de 1'0
Extracto seco oficial sin azúcar.....	16'6	20'3	17'6	20'2	16'2	20'0	18'9	20'7	20'8	30'0	49'0	23'9	22'0	20'5
Extracto seco a 100° reducido.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	35'4	72'9	—	—	—
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	11'5	15'6	13'3	15'0	11'7	15'7	14'2	16'3	15'3	24'4	44'9	19'4	17'6	16'4
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	12'5	16'3	13'9	15'6	12'5	16'5	14'9	17'0	16'2	25'7	45'0	20'4	18'2	17'0
Suma alcohol y acidez total.....	17'6	17'3	17'0	17'6	16'7	16'5	16'8	16'4	17'1	17'0	23'6	17'2	15'3	16'6
Suma alcohol y acidez fija.....	17'0	16'9	16'6	17'2	16'2	16'0	16'3	15'9	16'5	16'2	23'5	16'6	14'9	16'2
Relación alcohol y extracto seco.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3'0	2'3	—	—	—
Relación Halfhen.....	0'231	0'210	0'197	0'239	0'210	0'214	0'226	0'215	0'267	0'261	0'129	0'203	0'234	0'194
Relación Blarez.....	5'3	5'5	5'9	4'7	5'8	6'0	5'3	5'6	4'5	4'8	8'0	6'2	5'0	6'0
Relación Roos.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5'4	10'2	—	—	—

Provincia de.....	CIUDAD REAL													
Pueblo de procedencia.....	Manzanares	Manzanares	Manzanares	Manzanares	Manzanares	Manzanares	Manzanares	Manzanares	Manzanares	Manzanares	Manzanares	Manzanares	Manzanares	Manzanares
Número de la muestra.....	207	210	199	67	202	76	166	65	204	205	211	203	200	77
Clase de vino.....	Blanco N.º 12	Blanco seco 1929	Blanco N.º 17	Blanco 1927	Blanco N.º 21	Blanco fino de mesa	Blanco N.º 11	Blanco 1928	Blanco N.º 19	Blanco N.º 15	Tinto seco 1929	Tinto N.º 20	Tinto N.º 16	Tinto fino de mesa
Densidad a 15º.....	0'9925	0'9957	0'9911	0'9902	0'9928	0'9914	0'9921	0'9907	1'0180	0'9908	0,9943	0'9915	0'9931	0'9909
Alcohol por 100 en volumen.....	14'0	13'6	14'0	13'9	13'7	13'9	13'8	13'3	10'7	12'7	14'8	14'5	14'2	14'2
Alcohol en potencia.....	0'2	0'6	0'0	0'1	0'3	0'0	0'0	0'0	2'4	0'0	0'3	0'1	0'1	0'0
Alcohol total en peso.....	112'8	112'8	111'2	111'2	111'2	110'4	109'6	105'6	104'1	100'9	119'9	116'0	113'6	112'8
Extracto seco oficial.....	24'7	31'4	21'4	19'0	24'7	21'8	23'3	18'7	77'3	17'3	31'0	23'5	26'6	21'4
Extracto seco a 100º.....	—	—	—	—	—	—	—	—	68'0	—	—	—	—	—
Acidez total en ácido sulfúrico.....	3'7	2'8	2'6	3'1	2'7	2'8	2'6	3'1	3'0	3'0	2'8	2'7	2'8	3'3
Acidez total en ácido tártrico.....	5'6	4'4	4'0	4'7	4'2	4'3	4'0	4'8	4'7	4'6	4'4	4'3	4'4	5'0
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'5	0'5	0'5	0'7	0'5	0'4	0'4	0'3	1'5	0'4	0'5	0'8	0'4	0'5
Acidez volátil en ácido acético.....	0'6	0'7	0'6	0'9	0'6	0'5	0'5	0'4	1'9	0'5	0'6	0'9	0'5	0'7
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	3'2	2'3	2'1	2'4	2'2	2'4	2'2	2'8	1'5	2'6	2'3	1'9	2'4	2'8
Acidez fija en ácido tártrico.....	4'9	3'5	3'2	3'7	3'4	3'7	3'4	4'3	2'3	4'0	3'5	2'9	3'7	4'3
Materias reductoras.....	3'6	10'4	1'8	3'0	5'5	1'8	0'0	Trazas	41'6	1'8	6'2	2'8	2'0	1'6
Sulfatos en sulfato potásico.....	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	+ de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	+ de 1'0
Extracto seco oficial sin azúcar.....	21'1	21'0	19'6	16'0	19'2	20'0	23'3	18'7	35'7	15'5	24'8	20'7	24'6	19'8
Extracto seco a 100º reducido.....	—	—	—	—	—	—	—	—	27'4	—	—	—	—	—
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	15'5	16'6	15'6	11'3	15'0	15'7	19'3	13'9	31'0	10'9	20'4	16'4	20'2	14'8
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	16'2	17'5	16'4	12'3	15'8	16'3	19'9	14'4	33'4	11'5	21'3	17'8	20'9	15'5
Suma alcohol y acidez total.....	17'9	17'0	16'6	17'1	16'7	16'7	16'4	16'4	16'1	15'7	17'9	17'3	17'1	17'5
Suma alcohol y acidez fija.....	17'4	16'5	16'1	16'4	16'2	16'3	16'0	16'1	14'6	15'3	17'4	16'5	16'7	17'0
Relación alcohol extracto seco.....	—	—	—	—	—	—	—	—	3'8	—	—	—	—	—
Relación Halfhen.....	0'261	0'197	0'186	0'221	0'193	0'201	0'188	0'233	0'168	0'236	0'185	0'178	0'196	0'232
Relación Blarez.....	4'4	6'2	6'7	5'8	6'4	5'8	6'3	4'8	8'7	4'9	6'6	7'7	6'0	5'1
Relación Roos.....	—	—	—	—	—	—	—	—	3'8	—	—	—	—	—

Provincia de.....	CIUDAD REAL													
Pueblo de procedencia.....	Manzanares	Manzanares	Manzanares	Manzanares	Manzanares	Manzanares	Manzanares	Manzanares	Manzanares	Socuéllamos	Socuéllamos	Socuéllamos	Tomelloso	Tomelloso
Número de la muestra.....	68	66	208	206	201	75	74	73	72	93	94	95	183	118
Clase de vino.....	Tinto Tinto 1926	Tinto Tinto 1928	Tinto N.º 13	Añejo N.º 14	Añejo N.º 18	Melosito especial para postre. Cápsula amarilla	Melosito especial para postres. Cápsula roja	Quina Tónico reconst.	Vermouth Viva España	Blanco corriente	Tinto corriente	Tinto corriente	Blanco natural	Blanco 1923
Densidad a 15°.....	0'9888	0'9917	0'9936	0'9930	0'9905	1'0422	1'0422	1'0254	1'0464	0'9911	0'9957	0'9928	0'9899	0'9941
Alcohol por 100 en volumen.....	14'0	13'9	13'7	17'5	16'1	17'0	16'4	16'3	15'6	13'9	14'8	14'3	14'1	13'9
Alcohol en potencia.....	0'0	0'0	0'1	0'4	0'1	5'7	5'7	3'9	6'1	0'0	0'1	0'1	0'1	0'3
Alcohol total en peso.....	111'2	110'4	109'6	142'2	128'7	180'3	175'5	160'4	172'4	110'4	118'4	114'4	112'8	112'8
Extracto seco oficial.....	15'8	22'6	26'6	34'6	25'2	151'4	149'8	109'4	157'9	21'1	34'3	26'2	18'7	28'3
Extracto seco a 100°.....	—	—	—	—	—	165'6	162'3	116'6	173'5	—	—	—	—	—
Acidez total en ácido sulfúrico.....	3'0	3'2	3'1	4'7	3'6	2'7	3'0	3'1	3'2	4'0	3'2	3'5	2'7	3'0
Acidez total en ácido tártrico.....	4'7	4'9	4'8	7'2	5'5	4'1	4'6	4'7	4'9	6'2	4'9	5'4	4'1	4'6
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'6	0'4	0'5	0'8	1'0	0'4	1'3	1'2	0'4	0'6	0'4	0'4	0'4	0'6
Acidez volátil en ácido acético.....	0'8	0'5	0'6	1'0	1'3	0'5	1'6	1'4	0'5	0'7	0'5	0'5	0'5	0'7
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	2'4	2'8	2'6	3'9	2'6	2'3	1'7	1'9	2'8	3'4	2'8	3'1	2'3	2'4
Acidez fija en ácido tártrico.....	3'7	4'3	4'0	6'0	4'0	3'5	2'0	2'9	4'3	5'2	4'3	4'7	3'5	3'7
Materias reductoras.....	Trazas	1'3	2'6	7'5	3'3	98'0	97'7	66'7	105'2	1'5	3'2	2'5	3'2	6'2
Sulfatos en sulfato potásico.....	— de 1'0	— de 1'0	1'5	2'7	2'1	— de 1'0	1'6	1'4	— de 1'0	— de 1'0	1'0	+ de 1'0 — de 2'0	— de 1'0	— de 1'0
Extracto seco oficial sin azúcar.....	15'8	21'3	24'0	27'1	21'9	53'4	52'1	42'7	52'7	19'6	31'1	23'7	16'5	22'1
Extracto seco a 100° reducido.....	—	—	—	—	—	68'6	65'0	50'5	69'3	—	—	—	—	—
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	11'1	16'4	19'2	19'9	16'4	49'3	47'5	38'0	47'8	13'4	26'2	18'3	12'4	17'5
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	12'1	17'0	20'0	21'1	17'9	49'9	49'5	39'8	48'4	14'4	26'8	19'0	13'0	18'4
Suma alcohol y acidez total.....	17'0	17'1	16'9	22'6	19'8	25'4	25'1	23'3	24'9	17'9	18'1	17'9	16'9	17'2
Suma alcohol y acidez fija.....	16'4	16'7	16'4	21'8	18'8	25'0	23'8	22'1	24'5	17'3	17'7	17'5	16'5	16'6
Relación alcohol extracto seco.....	—	—	—	—	—	2'6	2'7	3'2	2'5	—	—	—	—	—
Relación Halfhen.....	0'214	0'230	0'225	0'257	0'204	0'119	0'109	0'129	0'147	0'288	0'215	0'243	0'190	0'211
Relación Blarez.....	5'8	5'0	5'3	4'6	6'2	9'9	13'0	10'6	7'8	4'1	5'3	4'6	6'2	5'9
Relación Roos.....	—	—	—	—	—	9'6	8'8	6'9	9'8	—	—	—	—	—

Provincia de.....	CÓRDOBA					Montilla	Montilla	Montilla	Montilla	Montilla	Montilla	Montilla	Montilla	Puente Genil	Puente Genil
Pueblo de procedencia.....	Montilla	Montilla	Montilla	Montilla	Montilla	Montilla	Montilla	Montilla	Montilla	Montilla	Montilla	Montilla	Montilla	Puente Genil	Puente Genil
Número de la muestra.....	198	222	224	669	223	667	664	666	668	663	221	665	467	462	
Clase de vino.....	Tinto La Soledad	Blanco Rancio Pedro Ximénez Extra	Blanco Matusalem	Quinado Alvear	Blanco Rancio solera Oloroso superior	Alvear N.P.U. año 1810	Alvear Tres cortados	Alvear S.O.S. Año 1850.	Alvear A.P.	Alvear Néctar	Blanco rancio selecto	P. Ximénez Año 1890	Montilla Pasas	Generoso C.R. Edad aproximada 17 años	
Densidad a 15°.....	0'9888	—	1'0247	1'0679	0'9938	000'9	0'9966	0'9931	0'9912	0'9910	0'9897	—	1'1271	0'9929	
Alcohol por 100 en volumen.....	14'9	10'5	25'4	16'7	23'6	23'4	21'7	21'5	18'7	17'3	17'2	—	15'2	17'3	
Alcohol en potencia.....	0'0	23'3	2'7	10'3	0'4	0'2	0'9	0'2	0'1	0'1	0'1	—	17'1	0'6	
Alcohol total en peso.....	118'4	268'5	223'2	214'5	190'6	187'5	179'5	172'4	149'3	138'2	137'4	—	256'7	141'4	
Extracto seco oficial.....	18'0	—	129'6	188'4	51'1	67'7	53'0	44'2	33'1	29'3	25'7	—	350'6	33'6	
Extracto seco a 100°.....	—	652'7	155'8	22'7	—	60'2	—	—	—	—	—	—	404'7	—	
Acidez total en ácido sulfúrico.....	2'6	3'6	12'2	2'8	6'3	5'1	4'8	5'0	4'0	3'8	3'6	—	2'0	3'2	
Acidez total en ácido tártrico.....	4'0	5'5	18'7	4'3	9'6	7'9	7'3	7'6	6'2	5'8	5'5	—	3'1	5'0	
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'3	1'6	1'0	0'6	0'9	1'2	1'0	0'6	0'5	0'5	0'7	—	1'2	0'6	
Acidez volátil en ácido acético.....	0'4	2'0	1'2	0'7	1'1	1'4	1'2	0'8	0'6	0'6	0'8	—	1'5	0'7	
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	2'3	2'0	11'2	2'2	5'4	3'9	3'8	4'4	3'5	3'3	2'9	—	0'8	2'6	
Acidez fija en ácido tártrico.....	3'5	3'1	17'1	3'4	8'3	5'9	5'8	6'7	5'3	5'0	4'4	—	1'2	4'0	
Materias reductoras.....	Trazas	39'70	46'3	175'4	7'6	4'8	16'5	3'7	3'5	2'8	2'9	—	290'7	10'6	
Sulfatos en sulfato potásico.....	1'9	—	3'2	1'5	3'3	7'8	6'2	7'8	5'8	4'5	3'2	—	1'5	5'5	
Extracto seco oficial sin azúcar.....	18'0	—	83'3	13'0	43'5	62'9	36'5	40'5	29'6	26'5	22'8	—	59'9	23'0	
Extracto seco a 100° reducido.....	—	256'7	108'3	52'9	—	49'6	—	—	—	—	—	—	114'5	—	
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	14'0	—	64'6	8'7	33'9	55'0	29'2	32'9	23'4	20'7	17'3	—	56'8	18'0	
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	14'5	—	66'2	9'6	35'2	57'0	30'7	33'8	24'3	21'5	18'4	—	58'7	19'0	
Suma alcohol y acidez total.....	17'5	37'4	40'3	29'8	30'3	28'7	27'4	26'7	22'8	21'2	20'9	—	34'3	21'0	
Suma alcohol y acidez fija.....	17'2	35'8	39'3	29'2	29'4	27'5	26'4	26'1	23'3	20'7	20'2	—	33'1	20'4	
Relación Alcohol extracto seco.....	—	1'0	2'1	4'1	—	3'8	—	—	—	—	—	—	2'2	—	
Relación Halfhen.....	0'174	0'080	0'423	0'104	0'254	0'195	0'199	0'230	0'213	0'218	0'208	—	0'046	0'180	
Relación Blarez.....	6'5	16'9	2'5	12'3	4'4	6'1	5'9	4'9	5'4	5'3	6'0	—	40'4	6'8	
Relación Roos.....	—	35'8	18'7	7'1	—	7'2	—	—	—	—	—	—	15'0	—	

Provincia de.....	CUENCA				
Pueblo de procedencia.....	Casas de Haro	Casas de Haro	El Picazo	El Picazo	Puente de P. Naharro
Número de la muestra.....	275	272	261	266	263
Clase de vino.....	Blanco seco	Moscatel	Tinto común manchego	Tinto común manchego	Tinto común manchego
Densidad a 15°.....	0'9887	1'0762	0'9887	0'9895	0'9905
Alcohol por 100 en volumen.....	13'8	12'0	15'8	14'8	14'4
Alcohol en potencia.....	0'0	11'1	0'1	0'0	0'0
Alcohol total en peso.....	109'6	183'5	126'3	117'6	114'4
Extracto seco oficial.....	14'9	220'3	20'2	19'4	20'9
Extracto seco a 100°.....	—	249'3	—	—	—
Acidez total en ácido sulfúrico.....	2'8	3'5	2'7	2'5	2'8
Acidez total en ácido tártrico.....	4'3	5'4	4'1	3'9	4'3
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'6	1'0	0'5	0'4	0'5
Acidez volátil en ácido acético.....	0'8	1'3	0'7	0'5	0'7
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	2'2	2'5	2'2	2'1	2'3
Acidez fija en ácido tártrico.....	3'4	3'8	3'4	3'2	3'5
Materias reductoras.....	1'5	190'0	2'2	1'5	1'7
Sulfatos en sulfato potásico.....	de 1'0	de 1'0	de 1'0	1'4	de 1'0
Extracto seco oficial sin azúcar.....	13'4	30'3	18'0	17'9	19'2
Extracto seco a 100° reducido.....	—	60'3	—	—	—
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	19'1	24'9	13'9	14'0	14'9
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	10'0	26'5	14'6	14'7	15'7
Suma alcohol y acidez total.....	16'6	26'6	18'6	17'3	17'2
Suma alcohol y acidez fija.....	16'0	25'6	18'1	16'9	16'7
Relación alcohol extracto seco.....	—	3'0	—	—	—
Relación Halfhen.....	203	139	170	169	194
Relación Blarez.....	6'3	9'2	7'2	7'0	6'3
Relación Roos.....	—	8'5	—	—	—

Horcajo de Santiago	Las Pedroñeras	Las Pedroñeras	Las Pedroñeras	Pozo Rubio	Pozo Rubio	Pozo Rubio	Priego	Quintanar del Rey
256	276	257	255	269	277	273	259	260
Tinto común manchego	Blanco seco	Tinto común manchego	Tinto común manchego	Blanco Moscatel	Blanco Malvar	Blanco seco	Tinto común Alcarreño	Tinto común Trulla
0'9898	0'9891	0'9919	0'9931	1'0156	0'9935	0'9885	0'9922	0'9907
14'7	13'5	14'4	13'2	15'5	15'9	14'2	13'0	13'7
0'1	0'0	0'1	0'0	4'0	0'8	0'0	0'0	0'0
117'6	107'2	115'2	104'8	154'9	132'6	112'8	103'3	108'8
19'9	15'4	24'2	24'0	83'8	31'9	15'6	21'4	19'4
—	—	—	—	92'0	—	—	—	—
2'5	2'5	2'5	2'3	3'1	2'4	3'6	3'4	3'1
3'8	3'9	3'8	3'5	4'8	3'7	5'6	5'2	4'7
0'6	0'9	0'6	0'4	1'0	0'6	0'4	0'3	0'5
0'7	1'1	0'8	0'5	1'2	0'8	0'5	0'4	0'6
1'9	1'6	1'9	1'9	2'1	1'8	3'2	3'1	2'6
2'9	2'5	2'9	2'9	8'2	2'8	4'9	4'7	4'0
2'2	1'6	2'3	1'4	63'5	13'8	1'5	1'4	1'5
1'8	de 1'0	de 1'0	1'8	1'0	de 1'0	de 1'0	de 1'0	de 1'0
17'7	13'8	21'9	22'6	15'3	18'1	14'1	20'0	17'9
—	—	—	—	24'5	—	—	—	—
13'9	9'9	18'1	19'1	10'5	14'4	8'5	14'8	13'2
14'8	11'3	19'0	19'7	12'1	15'3	9'2	15'3	13'9
17'3	16'0	17'0	15'5	22'6	19'1	17'8	16'4	16'8
16'7	15'1	16'4	15'1	21'6	18'5	17'4	16'1	16'3
—	—	—	—	6'4	—	—	—	—
0'169	0'170	0'172	0'174	0'144	0'144	0'254	0'262	0'226
7'8	8'4	7'6	6'9	9'3	9'3	4'4	4'2	5'3
—	—	—	—	3'4	—	—	—	—

Provincia de.....	GERONA					GRANADA								
Pueblo de procedencia.....	Selva de Mar	Selva de Mar	Selva de Mar	Llansá	Llansá	Llansá	Llansá	Llansá	Llansá	Sorvilán	Sorvilán	Sorvilán	Sorvilán	
Número de la muestra.....	865	866	730	415	416	414	410	411	413	412	454	455	456	453
Clase de vino.....	Blanco Vi blanc suau	Blanco Vi blanc sec	Jerez seco	Rosado seco montaña 1928	Rosado dulce mont. 1927	Garnacha dulce mont. 1927	Tinto seco montaña 1928	Tinto seco del llano 1928	Moscatel dulce mont. 1928	Rancio montaña 1909	Blanco Alpujarreño 1927	Blanco Alpujarreño 1928	Tinto Alpujarreño 1927	Tinto Costa Alpujarreña 1928
Densidad a 15°.....	1'0539	1'0049	1'0023	0'9845	1'0057	1'0247	0'9970	0'9942	1'0491	1'0163	0'9893	0'9912	0'9942	0'9924
Alcohol por 100 en volumen.....	14'5	19'4	17'0	16'8	14'5	15'2	16'1	14'6	14'3	13'7	14'5	14'1	16'0	14'3
Alcohol en potencia.....	7'8	2'1	1'2	0'1	1'5	4'1	0'9	0'1	6'8	2'9	0'1	0'1	0'7	0'2
Alcohol total en peso.....	177'1	170'8	144'6	134'2	127'1	153'3	135'0	116'8	167'6	131'9	116'0	112'8	132'6	115'2
Extracto seco oficial.....	173'2	67'7	55'4	12'5	57'6	104'9	40'8	30'2	161'3	80'1	18'2	21'6	33'6	25'2
Extracto seco a 100°.....	201'9	75'3	57'4	—	59'1	117'6	—	—	179'1	87'3	—	—	—	—
Acidez total en ácido sulfúrico.....	6'0	5'4	4'9	3'7	4'2	4'6	3'8	4'0	3'9	4'4	2'8	3'1	3'0	3'1
Acidez total en ácido tártrico.....	9'2	8'2	7'4	5'6	6'4	7'1	5'9	6'2	6'0	6'7	4'3	4'8	4'7	4'8
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	1'0	1'0	1'1	0'6	1'0	0'8	0'7	0'9	0'7	0'9	0'7	0'7	0'9	0'6
Acidez volátil en ácido acético.....	1'2	1'3	1'4	0'8	1'2	1'0	0'8	1'1	0'9	1'1	0'8	0'8	1'1	0'8
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	5'0	4'4	3'8	3'1	3'2	3'8	3'1	3'1	3'2	3'5	2'1	2'4	2'1	2'5
Acidez fija en ácido tártrico.....	7'7	6'8	5'8	4'7	4'9	5'8	4'7	4'7	4'9	5'4	3'2	3'7	3'2	3'8
Materias reductoras.....	133'4	37'0	22'5	3'1	27'0	71'4	16'7	3'6	116'3	51'0	2'3	2'2	12'5	4'2
Sulfatos en sulfato potásico.....	— de 1'0	1'4	1'4	— de 1'0	1'7	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	1'8	— de 1'0	— de 1'0	1'1	— de 1'0
Extracto seco oficial sin azúcar.....	39'8	30'7	32'9	9'4	30'6	33'5	24'1	26'6	45'0	29'1	15'9	19'4	21'1	21'0
Extracto seco a 100° reducido.....	69'5	38'9	35'5	—	32'4	47'2	—	—	63'8	36'5	—	—	—	—
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	30'6	22'5	25'5	3'8	24'2	26'4	18'2	20'4	39'0	22'4	11'6	14'6	16'4	16'2
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	32'1	23'9	27'1	4'7	25'7	27'7	19'4	21'9	40'1	23'7	12'7	15'7	17'9	17'2
Suma alcohol y acidez total.....	28'3	26'9	23'1	20'6	20'2	23'9	20'8	18'7	25'0	21'0	17'4	17'3	19'7	17'6
Suma alcohol y acidez fija.....	27'3	25'9	22'0	19'3	19'2	23'1	20'1	17'8	24'3	20'1	16'7	16'6	18'8	17'0
Relación alcohol extracto seco.....	2'5	4'4	4'1	—	3'9	3'2	—	—	2'6	3'6	—	—	—	—
Relación Halfhen.....	0'256	0'237	0'247	0'219	0'244	0'233	0'222	0'259	0'185	0'253	0'192	0'218	0'168	0'214
Relación Blarez.....	4'5	4'9	4'8	5'5	5'0	5'1	5'5	4'7	6'6	4'7	7'0	5'9	8'0	5'8
Relación Roos.....	10'9	5'9	5'5	—	4'9	7'2	—	—	9'7	5'6	—	—	—	—

Provincia de.....	GRANADA	HUELVA												
Pueblo de procedencia.....	Sorvilán	Moguer	Moguer	Moguer	Moguer	Moguer	Moguer	Moguer	Moguer	Moguer	Moguer	Moguer	Moguer	Moguer
Número de la muestra.....	452	232	234	231	236	225	227	237	235	226	233	228	220	230
Clase de vino.....	Rancio Alpujarreño 1925	Blanco Dormilón	Blanco Selecto	Blanco Amontillado fino	Mosto en rama Viña Buenos Aires	Naranja	Quina Sáenz	Blanco Especial para consagrar	Blanco moscatel	Moscatel	Moscatel N. J. A.	Vermouth Sáenz	Coñac Sáenz 2 castillos	Coñac Sáenz 3 castillos
Densidad a 15°.....	0'9909	0'9879	0'9881	0'9902	0'9883	1'0627	1'0439	1'0014	1'0823	1'0762	1'0821	1'0417	—	—
Alcohol por 100 en volumen.....	16'2	17'1	17'0	16'4	14'9	15'2	16'2	17'3	14'7	15'3	14'6	16'4	45'7	44'6
Alcohol en potencia.....	0'1	0'1	0'1	0'2	0'1	9'2	5'8	1'4	11'2	10'5	11'2	5'6	—	—
Alcohol total en peso.....	129'5	136'6	135'8	131'9	119'1	193'8	174'7	148'5	205'7	204'9	204'9	174'7	—	—
Extracto seco oficial.....	26'2	21'4	21'4	25'0	16'8	196'1	153'6	54'0	241'9	228'7	241'2	148'8	—	—
Extracto seco a 100°.....	—	—	—	—	—	218'2	178'0	—	275'9	259'1	274'9	165'2	—	—
Acidez total en ácido sulfúrico.....	3'7	3'2	3'2	4'5	3'2	3'1	3'3	3'1	3'0	4'1	3'2	2'7	—	—
Acidez total en ácido tártrico.....	5'6	5'0	4'9	6'8	4'9	4'7	5'0	4'8	4'6	6'2	4'9	4'1	—	—
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'7	0'6	0'5	1'1	0'5	0'6	0'7	0'5	0'9	1'7	0'9	0'5	—	—
Acidez volátil en ácido acético.....	0'9	0'7	0'7	1'4	0'6	0'7	0'9	0'7	1'1	2'1	1'1	0'6	—	—
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	3'0	2'6	2'7	3'4	2'7	2'5	2'6	2'6	2'1	2'4	3'2	2'2	—	—
Acidez fija en ácido tártrico.....	4'6	4'0	4'1	5'2	4'1	3'8	4'0	4'0	3'2	3'7	3'5	3'4	—	—
Materias reductoras.....	3'0	2'8	2'9	5'0	3'1	156'2	100'0	26'3	190'0	178'6	192'0	96'1	—	—
Sulfatos en sulfato potásico.....	2'6	2'2	2'5	3'6	1'5	1'5	1'7	1'7	2'6	1'8	2'4	1'7	—	—
Extracto seco oficial sin azúcar.....	23'2	18'6	18'5	20'0	13'7	39'9	53'6	27'7	51'9	50'1	49'2	52'7	—	—
Extracto seco a 100° reducido.....	—	—	—	—	—	62'5	78'3	—	85'3	80'7	82'5	69'4	—	—
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	17'6	13'6	13'6	13'2	8'8	35'2	48'6	22'9	47'3	43'9	44'3	48'6	—	—
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	18'6	14'6	14'4	14'8	9'6	36'1	49'6	23'7	48'7	46'4	45'7	49'3	—	—
Suma alcohol y acidez total.....	20'0	20'4	20'3	21'1	18'2	27'5	25'3	21'8	28'9	29'9	29'0	24'7	—	—
Suma alcohol y acidez fija.....	19'3	19'8	19'8	20'0	17'7	26'9	24'6	21'3	28'0	28'2	28'1	24'2	—	—
Relación alcohol extracto seco.....	—	—	—	—	—	3'1	2'2	—	2'4	2'5	2'5	2'5	—	—
Relación Halfhen.....	0'227	0'186	0'187	0'247	0'213	0'127	0'150	0'166	0'108	0'120	0'116	0'123	—	—
Relación Blarez.....	5'4	6'6	6'3	4'9	5'6	9'8	8'5	7'2	12'3	10'8	11'2	10'0	—	—
Relación Roos.....	—	—	—	—	—	8'7	11'2	—	11'7	11'3	11'2	9'7	—	—

Provincia de.....	LEÓN		LÉRIDA								Palau de Anglesola			Vilosell
Pueblo de procedencia.....	Villafranca del Bierzo	Villafranca del Bierzo	Ibars de Urgel	Ibars de Urgel	Ibars de Urgel	Ibars de Urgel	Ibars de Urgel	Ibars de Urgel	Ibars de Urgel	Ibars de Urgel	Palau de Anglesola	Palau de Anglesola	Palau de Anglesola	Vilosell
Número de la muestra.....	740	742	567	572	578	574	570	568	571	569	616	617	618	419
Clase de vino.....	Blanco 3 años	Rosado Palacio de Arganza	Blanco 1925	Blanco 1934	Blanco 1927	Blanco 1928	Garnacha	Tinto 1928	Tinto 1928	Reañojo	Blanco	Rosado	Tinto	Tinto de Garnacha y Macabeo
Densidad a 15°.....	0'9916	0'9924	0'9890	1'0005	0'9901	0'9887	1'1236	0'9933	0'9950	1'0204	0'9904	0'9916	0'9944	0'9910
Alcohol por 100 en volumen.....	12'1	12'0	17'3	15'5	15'8	15'6	17'2	12'9	12'6	19'0	13'5	12'1	11'7	15'0
Alcohol en potencia.....	0'0	0'0	0'2	1'2	0'2	0'0	17'1	0'2	0'1	4'1	0'1	0'0	0'1	0'2
Alcohol total en peso.....	96'1	95'3	139'0	132'6	127'1	123'9	272'4	104'1	100'9	183'5	108'0	96'1	93'7	120'7
Extracto seco oficial.....	17'5	19'2	24'5	47'5	23'3	19'7	347'3	23'8	27'1	103'9	18'5	17'8	23'3	23'5
Extracto seco a 100°.....	—	—	—	48'9	—	—	410'4	—	—	112'4	—	—	—	—
Acidez total en ácido sulfúrico.....	4'2	4'0	4'2	4'5	4'3	3'7	5'9	3'6	3'9	6'0	3'5	3'6	3'4	3'1
Acidez total en ácido tártrico.....	6'4	6'2	6'5	6'8	6'6	5'6	9'0	5'5	6'0	9'2	5'4	5'6	5'2	4'7
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	1'2	0'8	0'7	1'2	1'3	1'1	2'5	0'8	1'5	2'5	0'9	0'7	0'6	0'5
Acidez volátil en ácido acético.....	1'4	1'0	0'9	1'5	1'6	1'3	3'0	1'0	1'8	3'0	1'1	0'8	0'8	0'7
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	3'0	3'2	3'5	3'3	3'0	2'6	3'4	2'8	2'4	3'5	2'6	2'9	2'8	2'6
Acidez fija en ácido tártrico.....	4'6	4'9	5'4	5'0	4'6	4'0	5'2	4'3	3'7	5'3	4'0	4'4	4'3	4'0
Materias reductoras.....	1'3	1'6	4'2	21'2	3'0	1'8	290'7	3'6	2'5	71'4	1'9	Trazas	1'9	5'0
Sulfatos en sulfato potásico.....	— de 1'0	1'7	1'6	1'5	— de 1'0	— de 1'0	1'4	— de 1'0	2'5	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0
Extracto seco oficial sin azúcar.....	16'2	17'6	20'3	26'3	20'3	17'9	56'6	20'2	24'6	32'5	16'6	17'8	21'4	18'5
Extracto seco a 100° reducido.....	—	—	—	26'2	—	—	120'3	—	—	42'0	—	—	—	—
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	9'8	11'4	13'8	19'5	13'7	12'3	47'6	14'7	18'6	23'3	11'2	12'2	16'2	13'8
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	11'6	12'7	14'9	21'3	15'7	13'9	51'4	15'9	20'9	27'2	12'6	13'4	17'1	14'5
Suma alcohol y acidez total.....	16'3	16'0	21'7	21'2	20'3	19'3	40'2	16'7	16'6	29'1	17'1	15'7	15'2	18'3
Suma alcohol y acidez fija.....	15'1	15'2	21'0	20'0	19'0	18'2	37'7	15'9	15'1	26'6	16'2	15'0	14'6	17'8
Relación alcohol extracto seco.....	—	—	—	5'1	—	—	2'3	—	—	4'4	—	—	—	—
Relación Halfhen.....	0'306	0'325	0'240	0'239	0'231	0'212	0'120	0'267	0'244	0'182	0'243	0'298	0'288	0'204
Relación Blarez.....	4'0	3'8	5'0	5'1	5'3	6'0	10'1	4'7	5'3	6'6	5'2	4'2	4'2	5'8
Relación Roos.....	—	—	—	3'9	—	—	16'4	—	—	6'0	—	—	—	—

Provincia de.....	LÉRIDA	LOGROÑO												
Pueblo de procedencia.....	Vilosell	Abalos	Aldeanueva de Ebro	Antol	Cenicero	Cenicero	Cenicero	Cenicero	Cuzcurrita	Fuenmayor	Fuenmayor	Fuenmayor	Haro	
Número de la muestra.....	418	130	32	128	135	183	138	137	136	131	15	16	17	349
Clase de vino.....	Tinto de Garnacha y sumoll 1928	Tinto muestra n.º 4	Tinto para coupage cosecha 1928	Tinto muestra n.º 2	Blanco Viña Albina	Tinto muestra n.º 7	Tinto Rioja fino	Tinto Imperial Rioja	Tinto Viña Albina Reserva 1915	Rosado muestra n.º 5	Tinto Rioja esmerado	Tinto Rioja siglo un gran vino	Tinto Rioja selecto	Blanco fino
Densidad a 15°.....	0'9929	0'9898	0'9914	0'9934	1'0131	0'9892	0'9937	0'9942	0'9945	0'9931	0'9936	0'9940	0'9941	1'0044
Alcohol por 100 en volumen.....	14'4	14'8	16'3	15'3	10'9	14'8	12'1	11'6	10'1	11'5	12'0	12'0	11'9	11'9
Alcohol en potencia.....	0'1	0'0	0'0	0'2	1'9	0'0	0'0	0'0	0'0	0'1	0'0	0'0	0'0	1'8
Alcohol total en peso.....	115'2	117'6	129'5	123'1	101'7	117'6	96'1	92'1	80'2	92'1	95'3	95'3	94'5	108'8
Extracto seco oficial.....	26'6	20'2	27'8	30'0	66'0	18'7	22'8	22'6	19'2	19'7	22'1	23'0	23'0	47'8
Extracto seco a 100°.....	—	—	—	—	38'9	—	—	—	—	—	20'4	—	—	49'9
Acidez total en ácido sulfúrico.....	3'5	2'6	3'8	3'2	3'8	2'5	3'9	3'4	3'0	3'2	4'6	4'1	3'9	4'3
Acidez total en ácido tártrico.....	5'4	4'0	5'8	5'0	5'9	3'9	5'9	5'3	4'7	4'9	7'1	6'3	6'0	6'6
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	1'1	0'4	0'5	1'0	0'8	0'5	0'9	0'7	0'6	0'4	0'7	0'7	0'7	0'9
Acidez volátil en ácido acético.....	1'4	0'5	0'7	1'2	1'0	0'6	1'1	0'9	0'8	0'5	0'9	0'8	0'9	1'1
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	2'4	2'2	3'3	2'2	3'0	2'0	3'0	2'7	2'4	2'8	3'9	3'4	3'2	3'4
Acidez fija en ácido tártrico.....	3'7	3'4	5'0	3'4	4'6	3'1	4'6	4'1	3'7	4'3	6'0	5'2	4'9	5'2
Materias reductoras.....	2'6	Trazas	1'3	5'1	34'2	Trazas	1'2	1'4	Trazas	1'9	1'1	1'8	1'7	32'2
Sulfatos en sulfato potásico.....	— de 1'0	1'2	— de 1'0	— de 1'0	1'6	— de 1'0	— de 1'0	1'1	— de 1'0	1'4	1'3	+ de 1'0 y — de 2'0	+ de 1'0 y — de 2'0	1'6
Extracto seco oficial sin azúcar.....	24'0	20'2	26'5	24'9	31'8	18'7	21'6	21'2	19'2	17'8	21'0	21'2	21'3	15'6
Extracto seco a 100° reducido.....	—	—	—	—	35'1	—	—	—	—	—	19'0	—	—	18'1
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	18'6	16'2	20'7	19'9	25'9	14'8	15'7	15'9	14'5	12'9	13'9	14'9	15'3	9'0
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	20'3	16'8	21'5	21'5	27'2	15'6	17'0	17'1	15'5	13'5	15'0	16'0	16'4	10'4
Suma alcohol y acidez total.....	18'0	17'4	20'1	18'7	16'6	17'3	16'0	15'0	13'1	14'8	16'6	16'1	15'8	18'0
Suma alcohol y acidez fija.....	16'9	17'0	19'6	17'7	15'8	16'8	15'1	14'3	12'5	14'4	15'9	15'4	15'1	17'1
Relación alcohol extracto seco.....	—	—	—	—	2'9	—	—	—	—	—	5'0	—	—	6'0
Relación Halfhen.....	0'214	0'176	0'233	0'187	0'289	0'169	0'306	0'293	0'297	0'276	0'383	0'341	0'327	0'299
Relación Blarez.....	6'0	6'7	5'0	7'0	4'3	7'4	4'0	4'3	4'2	4'1	3'1	3'5	3'7	4'0
Relación Roos.....	—	—	—	—	5'4	—	—	—	—	—	3'0	—	—	2'9

Provincia de.....	LOGROÑO													
Pueblo de procedencia.....	Haro	Haro	Haro	Hormilla	Logroño	Logroño	Logroño	Logroño	Logroño	Logroño	Ollauri	Ollauri	Ollauri	Ollauri
Número de la muestra.....	352	354	385	129	30	26	28	31	29	27	46	45	24	47
Clase de vino.....	Rioja blanco Estilo Sauternes	Tinto Rioja en su 6.º año Estilo Borgoña	Blanco natural de uva riojana	Rosado muestra n.º 3	Blanco Cloablis	Clarete Rioja fino 3 años	Clarete Royal Claret reserva 1923	Blanco Diamante Estilo Sauternes reserva 1923	Tinto Excelso Rioja estilo Medoc reserva 1904	Tinto Rioja estilo Borgoña cosecha 1923	Blanco Cepa Sauternes	Blanco Cepa Monte de Haro	Blanco fino 3.º año	Blanco Cepa Chablis cosecha 1923
Densidad a 15º.....	0'9970	0'9935	1'0913	0'9899	0'9936	0'9953	0'9958	1'0020	0'9947	0'9956	1'0042	0'9947	0'9913	0'9940
Alcohol por 100 en volumen.....	11'5	11'5	—	13'0	11'1	11'1	11'1	11'1	11'6	11'4	11'3	11'2	11'3	11'2
Alcohol en potencia.....	0'7	0'0	—	0'0	0'1	0'1	0'1	1'1	0'1	0'1	1'5	0'3	0'1	0'1
Alcohol total en peso.....	96'9	91'3	—	103'3	89'0	89'0	89'0	96'9	92'9	91'3	101'7	91'3	90'6	89'8
Extracto seco oficial.....	29'0	20'4	—	15'8	19'7	23'8	25'0	39'8	23'8	25'4	45'6	22'8	14'9	20'9
Extracto seco a 100º.....	—	—	—	—	—	—	—	37'9	—	—	45'5	—	—	—
Acidez total en ácido sulfúrico.....	4'2	4'1	4'9	2'9	4'1	4'0	4'0	4'0	3'9	3'9	4'3	4'5	4'0	4'4
Acidez total en ácido tártrico.....	6'4	6'2	7'4	4'5	6'2	6'1	6'2	6'2	6'0	5'9	6'5	6'9	6'1	6'8
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	1'1	1'1	—	0'6	0'5	1'0	0'6	0'7	0'7	0'9	0'6	0'8	0'5	0'6
Acidez volátil en ácido acético.....	1'4	1'3	—	0'8	0'7	1'3	0'8	0'9	0'9	1'1	0'8	1'0	0'7	0'8
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	3'1	3'0	—	2'3	3'6	3'0	3'4	3'3	3'2	3'0	3'7	3'7	3'5	3'8
Acidez fija en ácido tártrico.....	4'7	4'6	—	3'5	5'5	4'6	5'2	5'0	4'9	4'6	5'7	5'7	5'4	5'8
Materias reductoras.....	13'2	1'4	213'7	Trazas	3'2	2'5	3'2	19'8	2'4	3'3	26'1	5'8	2'2	3'2
Sulfatos en sulfato potásico.....	1'8	— de 1'0	—	1'7	+ de 1'0 y — de 2'0	+ de 1'0 y — de 2'0	+ de 1'0 y — de 2'0	— de 1'0	+ de 1'0 y — de 2'0	+ de 1'0 y — de 2'0	— de 1'0	+ de 1'0 y — de 2'0	— de 1'0	+ de 1'0 y — de 2'0
Extracto seco oficial sin azúcar.....	15'8	19'0	—	15'8	17'5	21'3	21'8	20'0	21'4	22'1	19'5	17'0	12'7	17'7
Extracto seco a 100º reducido.....	—	—	—	—	—	—	—	19'1	—	—	20'4	—	—	—
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	9'4	12'8	—	11'3	11'3	15'2	15'6	13'8	15'4	16'2	13'0	10'1	6'6	10'9
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	11'1	14'4	—	12'3	12'0	16'7	16'6	15'0	16'5	17'5	13'8	11'3	7'3	11'9
Suma alcohol y acidez total.....	16'4	15'6	—	15'9	15'3	15'2	15'2	16'2	15'6	15'4	17'1	16'0	15'4	15'7
Suma alcohol y acidez fija.....	15'3	14'5	—	15'3	14'8	14'2	14'6	15'5	14'9	14'5	16'5	15'2	14'9	15'1
Relación alcohol extracto seco.....	—	—	—	—	—	—	—	5'1	—	—	5'0	—	—	—
Relación Halfhen.....	0'311	0'322	—	0'223	0'366	0'330	0'357	0'328	0'333	0'322	0'336	0'383	0'351	0'389
Relación Blarez.....	3'9	3'8	—	5'7	3'1	3'7	3'3	3'7	3'7	3'8	3'5	3'1	3'3	3'0
Relación Roos.....	—	—	—	—	—	—	—	3'0	—	—	3'3	—	—	—

Provincia de.....	LOGROÑO				MADRID					MÁLAGA				
Pueblo de procedencia.....	Ygay	Ygay	Ygay	Ygay	Cadalso de los Vidrios	Cadalso de los Vidrios	Cadalso de los Vidrios	Cadalso de los Vidrios	Cadalso de los Vidrios	Málaga	Málaga	Málaga	Málaga	Málaga
Número de la muestra.....	38	37	36	39	301	303	304	302	305	656	661	657	660	659
Clase de vino.....	Blanco vinos de Rioja 1921	Tinto Rioja selecto carta azul	Tinto Vinos Rioja Carta Blanca Alambrada	Tinto Vinos de Rioja 1904	Blanco Albillo 1928	Tinto dulce, 1928	Tinto seco	Añejo 1914	Moscatel 1928	Málaga blanco dulce Lágrimas	Vino Rome	Málaga color Noirdoré	Málaga Oro roth golden	Seco de Málaga
Densidad a 15°.....	0'9917	0'9929	0'9935	0'9947	1'0028	1'0156	0'9907	0'9951	1'0454	1'0522	1'0619	1'0738	1'0736	0'9939
Alcohol por 100 en volumen.....	11'6	13'0	12'9	11'7	14'7	14'2	15'9	18'7	14'3	16'8	17'7	15'0	14'8	18'6
Alcohol en potencia.....	0'1	0'0	0'1	0'1	1'6	3'0	0'3	0'6	6'5	8'4	9'8	11'3	10'4	1'0
Alcohol total en peso.....	92'9	103'3	103'3	93'7	129'5	136'6	128'7	153'3	165'2	200'2	218'4	208'9	200'2	155'7
Extracto seco oficial.....	16'6	23'0	24'2	24'0	51'1	80'6	25'0	42'5	152'4	175'0	200'4	222'2	221'3	39'4
Extracto seco a 100°.....	—	—	—	—	55'4	88'8	—	—	171'1	189'1	221'2	243'1	224'1	—
Acidez total en ácido sulfúrico.....	3'8	3'9	3'8	3'8	2'5	4'1	2'5	4'4	3'3	3'4	3'6	3'6	3'5	4'0
Acidez total en ácido tártrico.....	5'9	6'0	5'8	5'9	3'8	6'3	3'8	6'7	5'0	5'2	5'5	5'5	5'4	6'2
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'7	0'8	0'9	0'5	1'0	2'5	0'8	1'4	1'0	0'8	1'5	0'8	1'2	1'4
Acidez volátil en ácido acético.....	0'8	1'0	1'1	0'6	1'2	3'0	1'0	1'7	1'3	1'0	1'8	1'0	1'5	1'7
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	3'1	3'1	2'9	3'3	1'5	1'6	1'7	3'0	2'3	2'6	2'1	2'8	2'3	2'6
Acidez fija en ácido tártrico.....	4'7	4'7	4'4	5'0	2'3	2'5	2'6	4'6	3'5	4'0	3'2	4'3	3'5	4'0
Materias reductoras.....	2'0	2'0	2'8	3'2	28'6	52'5	6'2	10'4	111'1	142'9	166'6	192'2	178'0	17'8
Sulfatos en sulfato potásico.....	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	4'5	— de 1'0	1'6	1'5	1'3	1'5	2'6
Extracto seco oficial sin azúcar.....	14'6	21'0	21'4	20'8	22'5	28'1	18'8	32'1	41'3	32'1	33'8	30'0	43'3	21'6
Extracto seco a 100° reducido.....	—	—	—	—	27'8	37'3	—	—	61'0	36'6	55'1	50'6	46'6	—
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	8'7	15'0	15'6	14'9	18'7	21'8	15'0	25'4	36'3	26'9	28'3	24'5	37'9	15'4
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	9'9	16'3	17'0	15'8	20'2	25'6	16'2	27'5	37'8	28'1	30'6	26'2	39'8	17'6
Suma alcohol y acidez total.....	15'5	16'9	16'8	15'6	18'8	21'3	18'7	23'7	24'1	28'6	31'1	29'9	28'7	23'6
Suma alcohol y acidez fija.....	14'8	16'1	15'9	15'1	17'8	18'8	17'9	22'3	23'1	27'8	29'6	29'1	27'5	22'2
Relación alcohol extracto seco.....	—	—	—	—	4'7	3'7	—	—	2'7	5'5	4'0	4'1	4'3	—
Relación Halfhen.....	0'325	0'292	0'277	0'322	0'135	0'134	0'148	0'192	0'144	0'131	0'102	0'133	0'119	0'168
Relación Blarez.....	3'8	4'2	4'5	3'8	10'9	10'8	9'5	6'3	9'0	9'7	13'1	9'4	11'0	7'5
Relación Roos.....	—	—	—	—	3'8	5'1	—	—	8'6	5'1	7'4	7'1	6'3	—

Provincia de.....	MÁLAGA			MURCIA										
Pueblo de procedencia.....	Málaga	Málaga	Málaga	Bullas	Bullas	Bullas	Bullas	Bullas	Bullas	Cartagena	Cartagena	Cartagena	Jumilla	Jumilla
Número de la muestra.....	655	658	662	369	244	371	370	242	243	239	240	241	323	321
Clase de vino.....	Rancio dulce	Moscatel dorado	Pero Ximén	Tinto de mesa Pepito 1922	Tinto de mesa 1928	Guinda vino postre 1900	Don Pepe 1880 vino postre	Blanco añejo 1896	Tinto añejo 1904	Generoso Viejsimo 1840	Moscatel 1926	Dulce Postre 1926	Clarete 1927 (n.º 5)	Clarete 1905 (n.º 3)
Densidad a 15°.....	1'0540	1'0850	1'0651	0'9950	0'9897	1'0063	0'9893	0'9917	0'9919	1'1079	1'1059	1'0131	0'9964	0'9898
Alcohol por 100 en volumen.....	15'8	16'4	16'5	16'8	16'3	25'2	18'1	20'4	18'0	21'9	15'7	17'2	17'5	17'4
Alcohol en potencia.....	8'4	12'8	10'1	0'5	0'1	2'5	0'3	0'4	0'1	10'1	12'8	3'0	1'2	0'2
Alcohol total en peso.....	192'2	231'9	211'3	137'4	130'3	220'0	146'2	165'2	143'8	254'2	226'4	160'4	148'5	139'8
Extracto seco oficial.....	176'6	252'7	205'2	37'4	23'8	85'0	26'9	38'2	32'9	320'6	301'0	82'1	42'7	26'4
Extracto seco a 100°.....	192'3	281'6	227'9	—	—	100'6	—	—	—	392'1	352'0	93'2	47'3	—
Acidez total en ácido sulfúrico.....	3'5	3'3	3'8	4'0	2'5	5'8	3'1	4'7	4'1	6'0	2'5	2'6	3'6	3'5
Acidez total en ácido tártrico.....	5'3	5'1	5'9	6'2	3'9	8'9	4'8	7'1	6'3	9'2	3'9	4'0	5'5	5'4
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	1'3	1'0	1'5	1'6	0'8	2'0	1'1	2'0	1'6	2'1	0'6	0'7	0'7	1'2
Acidez volátil en ácido acético.....	1'6	1'3	1'9	2'0	1'0	2'5	1'3	2'4	2'0	2'6	0'8	0'9	0'8	1'4
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	2'2	2'3	2'3	2'4	1'7	3'8	2'0	2'7	2'5	3'9	1'9	1'9	2'9	2'3
Acidez fija en ácido tártrico.....	3'4	3'5	3'5	3'7	2'6	5'8	3'1	4'1	3'8	6'0	2'9	2'9	4'4	3'5
Materias reductoras.....	142'9	217'4	172'4	9'8	2'9	43'1	5'6	8'1	2'6	172'5	217'5	51'3	20'8	4'5
Sulfatos en sulfato potásico.....	1'4	— de 1'0	1'5	2'7	— de 1'0	6'5	4'5	3'3	3'5	5'0	— de 1'0	1'1	1'8	2'6
Extracto seco oficial sin azúcar.....	33'7	35'3	32'8	27'6	20'9	41'9	21'3	30'1	30'3	148'1	83'5	30'8	21'9	21'9
Extracto seco a 10° reducido.....	50'0	65'2	56'0	—	—	53'0	—	—	—	216'6	135'5	42'8	26'7	—
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	28'4	30'2	26'9	21'4	17'0	33'0	16'5	23'0	24'0	138'9	79'6	26'8	16'4	16'5
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	30'3	31'8	29'3	23'9	18'3	36'1	18'2	26'0	26'5	142'1	80'6	27'9	17'5	18'4
Suma alcohol y acidez total.....	27'7	32'5	30'4	21'3	18'9	33'5	21'5	25'5	22'2	38'0	31'0	22'8	22'3	21'1
Suma alcohol y acidez fija.....	26'4	31'5	28'9	19'7	18'1	31'5	20'4	23'5	20'6	35'9	30'4	22'1	21'6	19'9
Relación alcohol extracto seco.....	3'8	3'6	3'8	—	—	4'2	—	—	—	1'2	1'7	3'7	5'6	—
Relación Halfhen.....	0'120	0'103	0'113	0'179	0'146	0'162	0'147	0'163	0'177	0'144	0'088	0'129	0'193	0'170
Relación Blarez.....	11'0	12'7	11'6	7'2	9'6	7'3	9'2	7'7	7'2	8'2	15'0	10'6	6'4	7'7
Relación Roos.....	6'9	8'8	7'6	—	—	7'5	—	—	—	29'9	17'9	6'0	3'9	—

Provincia de.....	MURCIA														
Pueblo de procedencia.....	Jumilla	Jumilla	Jumilla	Jumilla	Jumilla	Jumilla	Jumilla	Jumilla	Jumilla	Jumilla	Jumilla	Jumilla	Jumilla	Yecla	
Número de la muestra.....	324	330	320	331	319	322	326	327	329	325	328	333	332	246	
Clase de vino.....	Clarete 1927 (n.º 6)	Claro dulce 1928 (n.º 12)	Clarete 1928 (n.º 2)	Clarete 1928 (n.º 8)	Clarete 1928 (n.º 1)	Clarete 1914 (n.º 4)	Mistela 1923 (n.º 8)	Mistela 1925 (n.º 9)	Mistela 1928 (n.º 11)	Mistela 1926 (n.º 7)	Mistela 1924 (n.º 10)	Anfs Jumilla	Anfs Triple corriente 1929	V. Rosado- natural elaboración 1925	
Densidad a 15°.....	0'9919	1'0196	0'9885	0'9896	0'9891	0'9903	1'0848	1'0736	1'0683	1'0735	1'0738	—	—	0'9911	
Alcohol por 100 en volumen.....	16'4	13'3	16'5	16'3	15'6	15'6	15'2	16'1	16'2	15'8	15'7	54'4	46'1	18'1	
Alcohol en potencia.....	0'6	3'6	0'1	0'1	0'1	0'1	11'5	10'5	10'3	10'5	10'5	—	—	0'5	
Alcohol total en peso.....	135'0	134'2	131'9	130'3	124'7	124'7	212'1	211'3	210'5	208'9	208'1	—	—	147'7	
Extracto seco oficial.....	29'3	87'8	21'1	23'5	20'4	23'3	249'1	224'6	212'2	223'4	224'2	—	—	31'4	
Extracto seco a 100°.....	32'6	94'1	—	—	—	—	280'8	253'7	241'9	254'2	252'5	—	—	—	
Acidez total en ácido sulfúrico.....	2'8	2'8	2'8	3'2	2'6	3'6	2'5	2'3	1'9	2'9	2'1	—	—	2'8	
Acidez total en ácido tártrico.....	4'4	4'4	4'4	4'9	4'1	5'5	3'8	3'5	2'9	4'5	3'2	—	—	4'4	
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'7	0'6	0'7	0'5	0'6	1'0	1'1	0'5	0'4	0'5	0'5	—	—	0'7	
Acidez volátil en ácido acético.....	0'8	0'7	0'8	0'7	0'8	1'2	1'3	0'6	0'5	0'7	0'6	—	—	0'9	
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	2'1	2'2	2'1	2'7	2'0	2'6	1'4	1'8	1'5	2'4	1'6	—	—	2'1	
Acidez fija en ácido tártrico.....	3'2	3'4	3'2	4'1	3'1	4'0	2'1	2'8	2'3	3'7	2'5	—	—	3'2	
Materias reductoras.....	11'1	62'5	3'2	2'4	2'3	2'9	195'5	178'5	176'0	178'5	178'5	—	—	10'2	
Sulfatos en sulfato potásico.....	2'2	— de 1'0	— de 1'0	1'6	— de 1'0	1'9	1'0	— de 1'0	1'5	1'8	1'8	—	—	2'4	
Extracto seco oficial sin azúcar.....	18'2	25'3	17'9	21'1	18'1	20'4	53'6	46'1	36'2	44'9	45'7	—	—	21'2	
Extracto seco a 100° reducido.....	21'3	32'6	—	—	—	—	86'3	76'7	66'4	75'9	74'2	—	—	—	
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	13'8	20'7	13'5	16'2	14'0	14'9	49'8	42'6	33'3	40'4	42'5	—	—	16'8	
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	15'0	21'7	14'7	17'0	15'0	16'4	51'5	43'3	33'9	41'2	43'2	—	—	18'0	
Suma alcohol y acidez total.....	19'8	19'7	19'4	19'6	18'3	19'3	29'2	28'9	28'4	29'2	28'3	—	—	21'4	
Suma alcohol y acidez fija.....	19'1	19'1	18'7	19'1	17'7	18'3	28'1	28'4	28'0	28'7	27'8	—	—	20'7	
Relación alcohol extracto seco.....	6'3	4'1	—	—	—	—	2'5	2'8	3'2	2'8	2'8	—	—	—	
Relación Halphen.....	0'165	0'166	0'169	0'195	0'166	0'210	0'079	0'086	0'072	0'110	0'080	—	—	0'151	
Relación Blarez.....	8'1	7'7	7'9	6'1	7'9	6'0	19'1	14'8	17'7	11'0	16'4	—	—	8'9	
Relación Rcos.....	3'0	4'7	—	—	—	—	11'2	10'1	8'8	10'3	9'9	—	—	—	

Provincia de.....	MURCIA	NAVARRA													
Pueblo de procedencia.....	Yecla	Aibar	Aibar	Aibar	Aibar	Aoiz	Aoiz	Aoiz	Artázu	Artazu	Artazu	Ausoain	Beire	Beire	
Número de la muestra.....	245	438	437	285	149	152	151	150	317	318	316	197	312	311	
Clase de vino.....	Rosado natural elaboración 1928	Rosado 1928	Rosado 1927	Tinto vid de Garnacha 1928	Blanco Cepa Viura 1923	Tinto superior 1923	Tinto	Tinto cosecha 1912	Tinto uva garnacha 1928	Tinto uva garnacha 1928	Tinto uva garnacha 1928	Tinto	Tinto tipo mesa	Tinto común	
Densidad a 15°.....	0'9910	0'9885	0'9968	0'9985	0'9918	0'9939	0'9927	0'9946	0'9958	0'9888	0'9959	0'9917	0'9882	0'9922	
Alcohol por 100 en volumen.....	16'1	14'8	13'2	14'7	11'5	11'7	11'6	11'1	14'9	15'4	14'4	14'3	14'4	13'9	
Alcohol en potencia.....	0'3	0'0	1'0	1'0	0'0	0'0	0'0	0'0	0'8	0'1	0'8	0'3	0'0	0'0	
Alcohol total en peso.....	130'3	117'6	112'8	124'7	91'3	92'9	92'1	88'2	124'7	123'1	120'7	116'0	114'4	110'4	
Extracto seco oficial.....	26'4	17'0	32'9	40'8	16'6	22'1	19'0	22'1	34'8	19'2	33'8	23'5	17'8	23'5	
Extracto seco a 100°.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	36'4	—	—	—	
Acidez total en ácido sulfúrico.....	2'4	3'2	2'9	2'5	4'7	3'8	3'7	5'4	3'4	3'3	3'6	3'4	3'5	3'5	
Acidez total en ácido tártrico.....	3'6	5'0	4'5	3'9	7'1	5'9	5'6	8'3	5'3	5'0	5'6	5'3	5'4	5'3	
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'5	1'5	0'9	0'6	0'5	0'7	1'0	1'0	1'1	0'6	0'6	0'9	0'5	0'6	
Acidez volátil en ácido acético.....	0'7	1'9	1'1	0'8	0'8	0'9	1'3	1'3	1'3	0'7	0'7	1'1	0'7	0'7	
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	1'9	1'7	2'0	1'9	4'2	3'1	2'7	4'4	2'3	2'7	3'0	2'5	3'0	2'9	
Acidez fija en ácido tártrico.....	2'9	2'6	3'1	2'9	6'5	4'7	4'1	6'8	3'5	4'1	4'6	3'8	4'6	4'4	
Materias reductoras.....	6'2	1'5	17'2	17'3	1'2	1'9	1'3	1'6	14'3	2'7	14'3	6'5	1'2	1'8	
Sulfatos en sulfato potásico.....	1'6	1'6	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	1'4	1'3	
Extracto seco oficial sin azúcar.....	20'2	15'5	15'7	23'5	15'4	20'2	17'7	20'5	20'5	16'5	19'5	17'0	16'6	21'7	
Extracto seco a 100° reducido.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	23'1	—	—	—	
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	16'6	10'5	11'2	19'6	8'3	14'3	12'1	12'2	15'2	11'5	13'9	11'7	11'2	16'4	
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	17'3	12'9	12'6	20'6	8'9	15'5	13'6	13'7	17'0	12'4	14'9	13'2	12'0	17'3	
Suma alcohol y acidez total.....	18'8	18'0	17'1	18'2	16'2	15'5	15'3	16'5	19'1	18'8	18'8	18'0	17'9	17'4	
Suma alcohol y acidez fija.....	18'3	16'5	16'2	17'6	15'7	14'8	14'3	15'5	17'0	18'2	18'2	17'1	17'4	16'8	
Relación alcohol extracto seco.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5'2	—	—	—	
Relación Halfhen.....	0'146	0'162	0'190	0'159	0'409	0'325	0'293	0'459	0'191	0'213	0'237	0'219	0'243	0'252	
Relación Blarez.....	8'6	8'7	7'1	7'7	2'7	3'8	4'3	2'5	6'8	5'7	5'1	5'8	4'8	4'8	
Relación Roos.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3'5	—	—	—	

Provincia de.....	NAVARRA														
Pueblo de procedencia.....	Cascante	Cintruénigo	Corella	Corella	Corella	Corella	Corella	Corella	Eneriz	Estella	Estella	Estella	Estella	Estella	
Número de la muestra.....	123	114	405	521	522	523	520	857	336	384	383	309	375	310	
Clase de vino.....	Tinto natural 1928	Tinto 1928	Tinto 1928 de garnacha y graciano	Rancio dulce extra	Rancio dulce	fino moscatel	Moscatel Castilla Rayo de sol	Moscatel Castilla	Clarete garnacha 1928	Clarete 2	Clarete 1	Tinto 1928 vid garnacha 1.º	Tinto N.º 2	Tinto 1928 vid garnacha 2.º	
Densidad a 15º.....	0'9903	0'9914	0'9903	1'0840	1'0723	1'0861	1'0888	1'0925	0'9911	0'9901	0'9888	0'9911	0'9894	0'9913	
Alcohol por 100 en volumen.....	15'4	16'2	15'6	15'4	15'5	15'9	15'8	13'7	13'4	15'6	13'3	15'0	14'5	14'4	
Alcohol en potencia.....	0'1	0'1	0'1	12'7	11'7	13'1	13'1	13'1	0'1	0'4	0'0	0'2	0'0	0'1	
Alcohol total en peso.....	123'1	129'5	124'7	223'2	216'0	230'3	229'6	212'8	107'2	127'1	105'6	120'7	115'2	114'4	
Extracto seco oficial.....	22'8	27'6	23'5	247'7	219'8	253'9	260'2	264'0	19'7	22'8	14'2	23'8	18'5	22'6	
Extracto seco a 100º.....	—	—	—	279'1	245'1	284'2	292'4	297'3	—	—	—	—	—	—	
Acidez total en ácido sulfúrico.....	2'9	3'3	3'2	2'8	2'9	2'6	2'4	2'4	3'5	3'7	3'8	3'0	3'3	3'2	
Acidez total en ácido tártrico.....	4'4	5'1	4'9	4'4	4'4	4'0	3'7	3'6	5'4	5'7	5'9	4'6	5'0	4'9	
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'6	0'4	0'6	0'6	1'0	0'8	0'6	0'5	0'9	0'8	0'7	0'7	0'5	0'8	
Acidez volátil en ácido acético.....	0'8	0'5	0'7	0'8	1'2	1'0	0'8	0'7	1'1	1'0	0'8	0'8	0'7	1'0	
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	2'3	2'9	2'6	2'2	1'9	1'8	1'8	1'9	2'6	2'9	3'1	2'3	2'8	2'4	
Acidez fija en ácido tártrico.....	3'5	4'4	4'0	3'4	2'9	2'8	2'8	2'9	4'0	4'4	4'7	3'5	4'3	3'7	
Materias reductoras.....	2'0	2'9	2'5	215'5	198'5	223'0	223'2	222'2	3'4	8'6	Trazas	4'0	1'8	2'8	
Sulfatos en sulfato potásico.....	— de 1'0	— de 1'0	1'7	1'5	1'5	1'3	1'5	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	
Extracto seco oficial sin azúcar.....	20'8	24'7	21'0	22'2	21'3	30'9	37'0	41'8	16'3	14'2	14'2	19'8	16'7	19'8	
Extracto seco a 100º reducido.....	—	—	—	64'1	47'1	61'9	69'7	76'1	—	—	—	—	—	—	
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	16'4	19'6	16'1	27'8	16'9	26'9	33'3	38'2	10'9	8'5	8'3	15'2	11'7	14'9	
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	17'3	20'3	17'0	28'8	18'4	28'1	34'2	38'9	12'3	9'8	9'5	16'3	12'4	16'1	
Suma alcohol y acidez total.....	18'4	19'6	18'9	30'9	30'1	31'6	31'3	29'2	17'0	19'7	17'1	18'2	17'8	17'6	
Suma alcohol y acidez fija.....	17'8	19'2	18'3	30'3	29'1	30'8	30'7	23'7	16'1	18'9	16'4	17'5	17'3	16'8	
Relación alcohol extracto seco.....	—	—	—	3'5	4'6	3'7	3'3	2'8	—	—	—	—	—	—	
Relación Halfhen.....	0'187	0'202	0'204	0'100	0'096	0'086	0'083	0'090	0'244	0'225	0'286	0'197	0'228	0'215	
Relación Blarez.....	6'7	5'6	6'0	12'8	14'3	16'1	16'1	14'1	5'2	5'5	4'3	6'6	5'2	6'0	
Relación Roos.....	—	—	—	8'7	6'3	8'3	9'3	10'3	—	—	—	—	—	—	

Provincia de.....	NAVARRA					ORENSE								OVIEDO
Pueblo de procedencia.....	Sanguenza	Sanguenza	Tafalla	Tudela	Tudela	Villava	La Rúa	La Rúa	La Rúa	Peares	Peares	Peares	Peares	Doiras
Número de la muestra.....	284	306	313	308	307	167	637	638	639	695	696	697	698	614
Clase de vino.....	Tinto 1928 clase natural Murbiedra	Tinto 1928	Tinto común, 1928	Tinto 1928	Tinto 1928	Anís Las Cadenas	Blanco Galicia	Tinto Galicia	Tostado Añejo Galicia	Blanco Brillante Fino	Blanco Tres Ríos	Tinto Fino	Tinto Tres Ríos	Blanco Vallois La Prueba
Densidad a 15°.....	0'9970	0'9925	0'9901	0'9943	0'9912	—	0'9951	0'9965	1'0323	0'9938	0'9938	0'9958	0'9958	0'9875
Alcohol por 100 en volumen.....	15'8	14'5	15'4	15'2	15'3	35'8	11'4	10'7	13'4	11'9	11'8	10'1	10'1	15'9
Alcohol en potencia.....	0'9	0'2	0'2	0'5	0'1	—	0'4	0'0	5'3	0'1	0'1	0'0	0'0	0'0
Alcohol total en peso.....	132'6	116'8	123'9	124'7	122'3	—	93'7	85'0	148'5	95'3	94'5	80'2	80'2	126'3
Extracto seco oficial.....	39'8	25'9	22'3	31'9	24'7	—	24'2	25'7	118'8	22'3	22'1	22'3	22'3	17'3
Extracto seco a 100°.....	—	—	—	—	—	—	—	—	126'9	—	—	—	—	—
Acidez total en ácido sulfúrico.....	2'5	3'2	3'5	2'9	2'9	—	4'4	5'2	4'0	4'2	4'3	4'1	4'2	3'7
Acidez total en ácido tártrico.....	3'9	5'0	5'4	4'4	4'5	—	6'8	8'0	6'1	6'4	6'5	6'3	6'4	5'7
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'7	1'2	0'6	1'0	0'9	—	1'9	1'9	2'1	1'8	1'8	1'6	1'6	0'6
Acidez volátil en ácido acético.....	0'9	1'4	0'8	1'2	1'1	—	2'3	2'3	2'5	2'2	2'2	2'0	2'0	0'7
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	1'8	2'0	2'9	1'9	2'0	—	2'5	3'3	1'9	2'4	2'5	2'5	2'6	3'1
Acidez fija en ácido tártrico.....	2'8	3'1	4'4	2'9	3'1	—	3'8	5'0	2'9	3'7	3'8	3'8	4'0	4'7
Materias reductoras.....	16'7	4'8	4'4	9'1	3'6	—	8'3	1'4	90'9	2'9	2'9	1'8	1'8	1'4
Sulfatos en sulfato potásico.....	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	—	— de 1'0	1'5	— de 1'0	1'6	1'7	1'5	1'5	— de 1'0
Extracto seco oficial sin azúcar.....	23'1	21'1	17'9	22'8	21'1	—	15'9	24'3	27'9	19'4	19'2	20'5	20'5	15'9
Extracto seco a 100° reducido.....	—	—	—	—	—	—	—	—	37'0	—	—	—	—	—
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	19'2	16'1	12'5	18'4	16'6	—	9'1	16'3	21'8	13'0	12'7	14'2	14'1	10'2
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	20'3	18'0	13'5	19'9	18'0	—	12'1	19'3	25'0	15'7	15'4	16'7	16'5	11'2
Suma alcohol y acidez total.....	19'2	17'9	19'1	18'6	18'3	—	16'2	15'9	22'7	16'2	16'2	14'2	14'3	19'6
Suma alcohol y acidez fija.....	18'5	16'7	18'5	17'6	17'4	—	14'3	14'0	20'6	14'4	14'4	12'6	12'7	19'0
Relación alcohol extracto seco.....	—	—	—	—	—	—	—	—	4'0	—	—	—	—	—
Relación Halfhen.....	0'150	0'184	0'224	0'166	0'175	—	0'271	0'374	0'139	0'258	0'269	0'317	0'327	0'233
Relación Blarez.....	9'3	7'4	5'4	8'3	7'7	—	4'7	3'2	9'8	5'0	4'8	4'0	3'9	5'1
Relación Roos.....	—	—	—	—	—	—	—	—	5'2	—	—	—	—	—

Provincia de.....	SANTANDER							SEGOVIA	TARRAGONA						
Pueblo de procedencia.....	Potes	Potes	Potes	Potes	Potes		Taina	Nieva	Ayguamurcia	Ayguamurcia	Barbará	Barbará	Bellmunt	Bellmunt	
Número de la muestra.....	10	12	8	11	9		13	14	247	489	490	606	607	554	
Clase de vino.....	Tinto cosecha 1924	Tinto cosecha 1928	Tinto de Liébana	Tinto cosecha 1926	Tostadillo de Liébana Solera 1903		Tostadillo 1921	Tinto de Liébana cosecha 1926	Blanco Cepa Verdeja	Blanco cosecha 1928	Tinto cosecha 1928	Blanco Conca de Barbará 1928	Rosado Conca de Barbará 1928	Tinto Priorato 1926	Tinto Priorato 1927
Densidad a 15°.....	0'9923	0'9943	0'9943	0'9955	1'0488		1'0120	0'9931	0'9879	0'9917	0'9934	0'9930	0'9940	1'0089	0'9949
Alcohol por 100 en volumen.....	11'1	11'0	10'6	9'2	15'3		15'8	11'8	14'4	12'6	13'1	11'0	11'9	16'0	17'1
Alcohol en potencia.....	0'0	0'0	0'0	0'0	6'6		3'0	0'0	0'0	0'1	0'1	0'0	0'0	2'0	0'5
Alcohol total en peso.....	88'2	87'4	84'2	73'1	174'0		149'3	93'7	114'4	100'9	104'8	87'4	94'5	143'0	139'8
Extracto seco oficial.....	16'6	21'1	20'2	19'2	163'0		75'8	20'4	14'6	19'2	24'5	18'0	22'8	69'1	38'2
Extracto seco a 100°.....	16'2	25'3	18'6	17'1	179'4		83'6	20'3	—	—	—	—	—	71'3	—
Acidez total en ácido sulfúrico.....	4'1	4'1	4'6	4'3	4'9		4'8	4'5	2'7	4'0	4'0	3'5	4'4	4'5	4'9
Acidez total en ácido tártrico.....	6'2	6'2	7'1	6'6	7'5		7'4	6'9	4'1	6'1	6'2	5'4	6'7	6'8	7'5
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'6	0'7	0'4	0'6	0'6		0'5	1'4	0'5	0'9	0'4	0'5	0'8	1'0	0'7
Acidez volátil en ácido acético.....	0'8	0'8	0'5	0'7	0'7		0'6	1'7	0'7	1'1	0'5	0'7	1'0	1'3	0'9
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	3'5	3'4	4'2	3'7	4'3		4'3	3'1	2'2	3'1	3'6	3'0	3'6	3'5	4'2
Acidez fija en ácido tártrico.....	5'4	5'2	6'5	5'7	6'6		6'6	4'8	3'4	4'7	5'5	4'6	5'5	5'4	6'4
Materias reductoras.....	Trazas	1'3	Trazas	1'3	113'0		52'4	Trazas	1'3	2'2	2'8	Trazas	1'6	35'7	9'2
Sulfatos en sulfato potásico.....	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0		— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0
Extracto seco oficial sin azúcar.....	16'6	19'8	20'2	17'9	50'0		23'4	20'4	13'3	17'0	21'7	18'0	21'2	33'4	29'0
Extracto seco a 100° reducido.....	16'2	25'0	18'6	16'8	67'4		32'2	20'3	—	—	—	—	—	36'6	—
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	10'4	13'6	13'1	11'3	42'5		16'0	13'5	9'2	10'9	15'5	12'6	14'5	26'6	21'5
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	11'2	14'6	13'7	12'2	43'4		16'8	15'6	9'9	12'3	16'2	13'4	15'7	28'0	22'6
Suma alcohol y acidez total.....	15'2	15'1	15'2	13'5	26'8		23'6	16'3	17'1	16'7	17'2	14'5	16'3	22'5	22'5
Suma alcohol y acidez fija.....	14'6	14'4	14'8	12'9	26'2		23'1	14'9	16'6	15'8	16'8	14'0	15'5	21'5	21'8
Relación alcohol extracto seco.....	5'4	3'5	4'5	4'4	2'6		4'6	4'6	—	—	—	—	—	3'9	—
Relación Halfhen.....	0'369	0'373	0'434	0'467	0'224		0'255	0'322	0'188	0'299	0'303	0'318	0'361	0'233	0'278
Relación Blarez.....	3'2	3'2	2'5	2'5	5'1		4'4	3'8	6'5	4'1	3'7	3'7	3'3	5'1	4'2
Relación Roos.....	2'7	4'1	3'3	2'9	10'1		5'0	3'2	—	—	—	—	—	5'5	—

Provincia de.....	TARRAGONA					Espluga de Francolí	Espluga de Francolí	Espluga de Francolí	Falset	Falset	Falset	Falset	Falset	Falset
Pueblo de procedencia.....	Bellmunt	Capsanes	Espluga de Francolí	Espluga de Francolí	Espluga de Francolí	Espluga de Francolí	Espluga de Francolí	Espluga de Francolí	Falset	Falset	Falset	Falset	Falset	Falset
Número de la muestra.....	556	608	359	361	360	363	364	362	623	536	624	562	539	561
Clase de vino.....	Tinto Priorato 1928	Tinto Bajo Priorato 1927	Blanco 1928	Blanco de mesa Macabeo 1926	Rosado 1928	Negro 1928	Negro 1928	Rancio natural 1916	Priorato Non Plus Ultra	Negro especial Priorato 1922	Priorato Tinto-super	Tinto 1928	Rancio Abejo 1880 Priorato	Rancio 1922
Densidad a 15°.....	0'9926	0'9953	0'9890	0'9899	0'9910	1'0354	0'9926	0'9837	1'0460	0'9956	1'0000	0'9958	0'9955	0'9945
Alcohol por 100 en volumen.....	17'2	18'4	13'7	12'8	13'5	12'5	12'2	22'5	16'5	17'2	15'9	16'3	24'6	19'0
Alcohol en potencia.....	0'2	0'7	0'0	0'0	0'0	4'9	0'0	0'5	6'3	0'6	1'1	0'3	0'7	0'8
Alcohol total en peso.....	138'2	151'7	108'8	101'7	107'2	138'2	96'9	182'7	181'1	141'4	135'0	131'9	201'0	157'3
Extracto seco oficial.....	32'9	42'2	15'4	15'4	19'9	123'6	20'4	24'2	159'4	40'1	47'5	38'4	57'6	41'8
Extracto seco a 100°.....	—	—	—	—	—	137'0	—	—	170'5	—	48'9	—	—	—
Acidez total en ácido sulfúrico.....	4'5	4'1	3'0	3'3	3'5	3'6	3'4	4'7	4'4	3'9	4'5	4'9	5'8	4'5
Acidez total en ácido tártrico.....	6'8	6'2	4'7	5'1	5'3	5'6	5'3	7'1	6'8	6'0	6'8	7'5	8'9	6'9
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'8	1'1	0'4	1'2	0'4	0'7	1'0	1'8	1'5	1'1	1'1	0'6	1'6	0'9
Acidez volátil en ácido acético.....	1'0	1'4	0'5	1'4	0'5	0'9	1'3	2'2	1'8	1'3	1'4	0'8	1'9	1'1
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	3'7	3'0	2'6	2'1	3'1	2'9	2'4	2'9	2'9	2'8	3'4	4'3	4'2	3'6
Acidez fija en ácido tártrico.....	5'7	4'6	4'0	3'2	4'7	4'4	3'7	4'4	4'4	4'3	5'2	6'6	6'4	5'6
Materias reductoras.....	4'3	13'2	1'3	1'6	1'7	84'7	1'8	9'6	108'7	11'1	19'8	5'8	13'5	14'3
Sulfatos en sulfato potásico.....	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	1'7	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	2'8	2'5	1'6	1'5	— de 1'0	2'6	1'7
Extracto seco oficial sin azúcar.....	28'6	29'0	14'1	13'8	18'2	38'9	18'6	14'6	50'7	29'0	27'7	32'6	44'1	27'5
Extracto seco a 100° reducido.....	—	—	—	—	—	53'3	—	—	61'3	—	29'6	—	—	—
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	21'8	22'8	9'4	8'7	12'9	33'3	13'3	7'5	43'9	23'0	20'9	25'1	35'2	20'6
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	22'9	24'4	10'1	10'6	13'5	34'5	14'9	10'2	46'3	24'7	22'5	26'0	37'7	21'9
Suma alcohol y acidez total.....	21'9	23'2	16'7	16'1	17'0	21'0	15'6	27'7	27'2	21'7	21'5	21'5	31'1	24'3
Suma alcohol y acidez fija.....	21'1	22'1	16'3	14'9	16'6	20'3	14'6	25'9	25'7	20'6	20'4	20'9	29'5	23'4
Relación alcohol extracto seco.....	—	—	—	—	—	2'6	—	—	3'0	—	4'6	—	—	—
Relación Halfhen.....	0'253	0'194	0'219	0'219	0'259	0'207	0'254	0'157	0'158	0'197	0'241	0'295	0'194	0'217
Relación Blarez.....	4'7	6'4	5'3	6'1	4'4	6'0	5'1	7'9	7'9	6'4	5'0	3'9	6'0	5'5
Relación Roos.....	—	—	—	—	—	7'8	—	—	8'6	—	4'4	—	—	—

Provincia de.....	TARRAGONA				
Pueblo de procedencia.....	Poboleda	Poboleda	Poboleda	Poboleda	Porrera
Número de la muestra.....	779	545	544	543	493
Clase de vino.....	Priorato	Tinto Priorato 1928	Tinto Priorato	Tinto Priorato 1926	Tinto 1928
Densidad a 15°.....	1'0128	1'0106	0'9901	0'9896	1'0426
Alcohol por 100 en volumen.....	23'6	16'5	17'6	16'8	13'9
Alcohol en potencia.....	2'3	2'4	0'1	0'1	6'5
Alcohol total en peso.....	205'7	150'1	140'6	134'2	162'0
Extracto seco oficial.....	96'7	74'4	51'8	24'5	137'2
Extracto seco a 100°.....	019'6	78'5	—	—	164'7
Acidez total en ácido sulfúrico.....	8'2	4'6	3'4	4'5	5'9
Acidez total en ácido tártrico.....	12'6	7'0	5'3	6'8	9'0
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	1'5	0'9	0'6	0'5	1'1
Acidez volátil en ácido acético.....	1'8	1'1	0'8	0'7	1'4
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	6'7	3'7	2'8	4'0	4'8
Acidez fija en ácido tártrico.....	10'3	5'7	4'4	6'1	7'4
Materias reductoras.....	39'4	42'4	2'5	3'3	111'0
Sulfatos en sulfato potásico.....	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	1'1	— de 1'0
Extracto seco oficial sin azúcar.....	57'3	32'0	49'3	21'2	26'2
Extracto seco a 100° reducido.....	71'2	37'1	—	—	54'7
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	44'7	25'0	44'0	14'4	17'2
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	47'0	26'3	44'9	15'1	18'8
Suma alcohol y acidez total.....	34'1	23'5	21'1	21'4	26'3
Suma alcohol y acidez fija.....	32'6	22'6	20'5	20'9	25'2
Relación alcohol extracto seco.....	2'9	4'0	—	—	3'0
Relación Halfhen.....	0'286	0'233	0'192	0'266	0'270
Relación Blarez.....	3'9	5'1	6'3	4'2	4'3
Relación Roos.....	11'2	5'7	—	—	8'4

Porrera	Porrera	Porrera	Porrera	Porrera	Tarragona	Tarragona	Tarragona	Tarragona
491	492	776	777	778	702	704	703	700
Tinto 1926	Tinto 1927	Tinto Rancio	mistela	Moscatel	Tarragona Blanco Dulce	Bianco seco Tarragona	Tinto dulce Tarragona	Priorato
0'9929	1'0047	0'9973	1'1098	1'0937	1'0280	0'9944	1'0230	0'9972
17'8	16'6	28'0	11'2	11'1	19'7	14'8	17'7	16'5
0'6	1'7	0'8	14'3	13'6	5'3	0'6	4'5	0'9
146'2	145'4	228'8	202'5	196'2	198'6	122'3	176'3	138'2
35'0	60'4	70'6	299'0	260'2	123'8	31'2	107'0	42'2
—	69'7	—	339'0	288'8	130'6	—	111'8	—
4'6	5'1	8'8	4'4	1'8	5'1	4'5	4'5	4'5
7'1	7'9	13'4	6'8	2'8	7'8	6'9	6'9	6'9
0'8	1'8	2'3	0'2	0'1	1'3	0'8	1'1	0'9
1'0	2'2	2'8	0'2	0'1	1'6	1'0	1'4	1'1
3'8	3'3	6'5	4'2	1'7	3'8	3'7	3'4	3'6
5'8	5'0	9'9	6'4	2'6	5'8	5'7	5'2	5'5
11'8	29'4	14'3	243'8	232'6	90'9	11'6	76'9	15'6
— de 1'0	— de 1'0	1'8	1'2	1'3	1'5	1'5	1'5	1'8
23'2	31'0	56'3	55'2	27'6	32'9	19'6	30'1	26'6
—	41'3	—	96'0	56'9	40'2	—	35'4	—
16'1	23'1	42'9	48'4	24'6	25'1	12'7	23'2	19'7
17'4	26'0	46'4	48'8	25'0	27'1	13'9	24'9	21'1
23'0	23'4	37'6	29'9	26'5	30'1	19'9	26'7	21'9
22'2	21'6	35'3	29'7	26'4	28'8	19'1	25'6	21'0
—	3'5	—	2'1	3'4	4'9	—	5'0	—
0'245	0'219	0'250	0'173	0'073	0'180	0'286	0'185	0'247
4'8	5'5	4'4	6'1	14'5	6'6	4'2	6'5	4'8
—	6'2	—	14'1	7'8	5'9	—	5'1	—

Provincia de.....	TARRAGONA														
Pueblo de procedencia.....	Tarragona	Tarragona	Tarragona	Tarragona	Tivisa	Tivisa	Tivisa	Tivisa	Torre- dembarra	Torre- dembarra	Torre- dembarra	Torre- dembarra	Torroja	Torroja	
Número de la muestra.....	708	701	709	705	738	735	736	737	565	563	566	564	481	479	
Clase de vino.....	Priorato Rancio Superior	Rancio	Moscatel añejo	Moscatel	Blanco Castell d'Alerany	Blanco Castell d'Alerany	Tinto Castell d'Alerany	Seco Estilo Jerez	Tipo Tarragona	Tinto Especial	Moscatel Castell Feudal	Tinto fino de mesa Castell Feudal	Garnacha blanca Priorato cosecha 1928	Rosado Priorato cosecha 1926	
Densidad a 15°.....	1'0046	0'9956	1'0768	1'0708	1'0260	0'9904	0'9938	1'0020	1'0161	0'9955	1'0908	0'9943	1'0020	0'9956	
Alcohol por 100° en volumen.....	17'5	17'7	17'4	14'9	15'3	16'4	17'1	18'3	14'2	15'0	16'2	13'3	16'1	18'0	
Alcohol en potencia.....	1'8	1'0	12'5	10'5	4'8	0'1	0'4	1'7	2'9	0'2	13'9	0'1	1'6	1'1	
Alcohol total en peso.....	153'3	148'5	237'5	201'8	159'7	131'1	139'0	158'9	135'8	120'7	239'1	106'4	140'6	151'7	
Extracto seco oficial.....	62'4	41'3	235'4	214'8	108'2	25'7	35'5	58'1	81'8	34'3	266'2	27'4	52'6	42'0	
Extracto seco a 100°.....	63'5	—	262'3	228'9	114'3	—	—	58'2	85'7	—	300'4	—	60'2	—	
Acidez total en ácido sulfúrico.....	4'0	5'1	4'3	3'2	3'7	4'4	4'8	4'4	4'9	5'4	4'8	5'4	3'6	4'3	
Acidez total en ácido tártrico.....	6'0	7'8	6'6	5'0	5'6	6'8	7'3	6'8	7'5	8'3	7'3	8'3	5'6	6'5	
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'7	1'2	0'6	0'4	0'8	0'6	0'8	0'9	1'0	0'6	1'5	1'6	0'9	1'4	
Acidez volátil en ácido acético.....	0'8	1'4	0'7	0'5	1'0	0'8	1'0	1'1	1'2	0'7	1'8	1'9	1'1	1'7	
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	3'3	3'9	3'7	2'8	2'9	3'8	4'0	3'5	3'9	4'8	3'3	3'8	2'7	2'9	
Acidez fija en ácido tártrico.....	5'0	5'9	5'7	4'3	4'4	5'8	6'2	5'4	6'0	7'4	5'0	5'8	4'1	4'4	
Materias reductoras.....	31'2	17'8	212'8	178'6	82'0	2'7	7'4	30'3	51'0	4'0	235'8	2'9	28'6	19'0	
Sulfatos en sulfato potásico.....	1'5	1'8	1'5	1'5	— de 1'0	1'5	1'6	1'8	1'5	1'2	1'6	1'3	1'5	1'3	
Extracto seco oficial sin azúcar.....	31'2	23'5	22'6	36'2	26'2	23'0	28'1	27'8	30'8	30'3	30'4	24'5	24'0	23'0	
Extracto seco a 100° reducido.....	32'8	—	50'0	50'9	33'3	—	—	28'1	34'2	—	64'0	—	31'1	—	
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	25'2	15'7	16'0	31'2	20'6	16'2	20'8	21'0	23'3	22'0	23'1	16'2	18'4	16'5	
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	26'2	17'6	16'9	31'9	21'8	17'2	21'9	22'4	24'8	22'9	25'4	18'7	19'9	18'6	
Suma alcohol y acidez total.....	23'3	23'8	34'2	28'6	23'8	20'9	22'3	24'4	22'0	20'6	34'9	18'8	21'3	23'4	
Suma alcohol y acidez fija.....	22'6	22'6	33'6	28'2	23'0	19'3	21'5	23'5	21'0	20'0	33'4	17'2	20'4	22'0	
Relación alcohol extracto seco.....	4'7	—	4'8	4'0	4'8	—	—	5'7	3'9	—	3'7	—	4'5	—	
Relación Halfhen.....	0'207	0'246	0'144	0'126	0'179	0'267	0'269	0'210	0'269	0'355	0'133	0'336	0'192	0'188	
Relación Blarez.....	5'8	4'8	8'1	9'1	6'9	4'3	4'4	5'7	4'4	3'2	9'1	3'5	6'6	6'6	
Relación Roos.....	4'8	—	7'0	7'1	4'8	—	—	4'1	5'4	—	9'0	—	4'5	—	

Provincia de.....	TARRAGONA													TERUEL	
Pueblo de procedencia.....	Torroja	Torroja	Villarrodona	Villarrodona	Villarrodona	Villarrodona	Villarrodona	Villarrodona	Vilella Alta	Vilella Alta	Vilella Alta	Vilella Alta	Belmonte de Mezquiu	Belmonte de Mezquiu	
Número de la muestra.....	480	579	367	366	368	365	486	487	575	576	577	482	805	804	
Clase de vino.....	Rosado Priorato cosecha 1927	Priorato 1928	Blanco Extra topaci 10 años cava	Blanco Extra topaci 1 año cava	Blanco Extra topaci 3 años cava	Blanco 1928	Blanco Extra topaci	Rosado Extra topaci	Priorato 1926	Priorato 1927	Priorato 1928	Priorato cosecha 1927	Dulce néctar Belmonte especial para enfermos	Rancio Belmonte especial para enfermos	
Densidad a 15°.....	0'9934	1'0003	0'9899	0'9903	0'9910	0'9911	0'9917	0'9939	0'9931	0'9929	0'9945	1'0045	1'0332	0'9920	
Alcohol por 100° en volumen.....	17'4	17'4	13'0	12'8	12'6	12'5	12'3	12'5	18'1	17'7	16'3	17'5	14'8	16'9	
Alcohol en potencia.....	0'9	1'3	0'0	0'0	0'1	0'0	0'0	0'1	0'4	0'3	0'3	1'9	5'3	0'6	
Alcohol total en peso.....	145'4	148'5	103'3	101'7	100'9	99'3	97'7	100'1	146'9	143'0	131'9	154'1	159'7	139'0	
Extracto seco oficial.....	35'3	51'8	15'8	16'3	17'5	17'3	18'2	24'0	36'2	34'8	35'3	61'9	124'3	30'7	
Extracto seco a 100°.....	—	53'5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	70'5	132'7	—	
Acidez total en ácido sulfúrico.....	4'1	4'1	4'1	4'1	4'3	3'5	3'8	4'5	4'7	4'2	3'8	4'0	3'1	2'8	
Acidez total en ácido tártrico.....	6'3	6'3	6'2	6'2	6'6	5'4	5'8	6'9	7'2	6'4	5'8	6'1	4'7	4'3	
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	1'0	0'9	0'9	9'9	0'8	0'7	0'6	0'5	1'0	1'1	1'0	0'8	0'6	0'4	
Acidez volátil en ácido acético.....	1'3	1'1	1'1	1'1	1'0	0'9	0'8	0'6	1'3	1'4	1'3	1'0	0'8	0'5	
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	3'1	3'2	3'2	3'2	3'5	2'8	3'2	4'0	3'7	3'1	2'8	3'2	2'5	2'4	
Acidez fija en ácido tártrico.....	4'7	4'9	4'9	4'9	5'4	4'3	4'9	6'1	5'6	4'7	4'3	4'9	3'8	3'6	
Materias reductoras.....	16'6	22'7	1'7	1'7	2'2	1'8	1'8	2'5	8'4	6'1	5'9	33'4	90'8	11'4	
Sulfatos en sulfato potásico.....	de 1'0	de 1'0	de 1'0	de 1'0	de 1'0	de 1'0	de 1'0	de 1'0	1'6	de 1'0	de 1'0	1'2	de 1'0	de 1'0	
Extracto seco oficial sin azúcar.....	18'7	29'1	14'1	14'6	15'3	15'5	16'4	21'5	27'8	28'7	29'4	28'5	33'5	19'3	
Extracto seco a 100° reducido.....	—	31'8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	36'9	42'9	—	
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	12'4	22'8	7'9	8'4	8'7	10'1	10'6	14'6	20'6	22'3	23'6	22'4	28'8	15'0	
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	14'0	24'2	9'2	9'7	9'9	11'2	11'5	15'4	22'2	24'0	25'1	23'6	29'7	15'7	
Suma alcohol y acidez total.....	22'4	22'8	17'1	16'9	17'0	16'0	16'1	17'1	25'7	22'2	20'4	23'4	23'2	20'3	
Suma alcohol y acidez fija.....	21'4	21'9	16'2	16'2	16'2	15'3	15'5	16'6	22'2	21'1	19'4	22'6	22'6	19'9	
Relación alcohol extracto seco.....	—	4'7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4'2	3'7	—	
Relación Halfhen.....	0'208	0'209	0'300	0'305	0'331	0'280	0'309	0'357	0'373	0'211	0'211	0'201	0'154	0'160	
Relación Blarez.....	5'9	5'8	4'1	4'0	3'6	4'5	3'8	3'2	5'0	5'8	5'9	6'1	8'0	7'3	
Relación Roos.....	—	4'7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5'4	6'1	—	

Provincia de.....	VALENCIA														
Pueblo de procedencia.....	Grao-Valencia	Grao-Valencia	Grao-Valencia	Grao-Valencia	Grao-Valencia	Grao-Valencia	Grao-Valencia	Grao-Valencia	Grao-Valencia	Llano de Cuarte	Llano de Cuarte	Llano de Cuarte	Llano de Cuarte	Llano de Cuarte	
Número de la muestra.....	770	758	755	751	754	753	756	760	767	762	765	763	766	764	
Clase de vino.....	Tinto zona Utiel cosecha 1928	Valencia dulce Estiilo Oporto	Madeira Añejo superior, tipo Madeira dulce	Añejo superior Madeira seco	Málaga Dorado	Málaga Oscuro	Málaga Blanco	Moscatel de Bétara 1928	Tintorera de Siria 1928	Aldamer Blanco	Aldamer rosado	Aldamer dulce extra	Aldamer Añejo	Aldamer Rioja	
Densidad a 15°.....	0'9925	1'0255	1'0299	1'0034	1'0727	1'0774	1 0670	1'0707	0'9938	0'9926	0'9940	1'0545	1'0128	0'9943	
Alcohol por 100 en volumen.....	12'9	16'8	17'4	17'3	17'0	16'6	16'8	16'6	14'8	13'9	14'1	16'4	19'2	13'6	
Alcohol en potencia.....	0'0	4'8	5'3	1'7	10'6	11'0	9'9	11'0	0'2	0'1	0'1	8'0	3'4	0'1	
Alcohol total en peso.....	102'5	171'6	180'3	150'9	219'2	219'2	212'0	219'2	119'1	111'2	112'8	193'8	179'5	108'8	
Extracto seco oficial.....	21'8	110'8	122'9	58'8	224'4	235'0	210'5	218'9	29'8	24'7	28'6	179'3	86'2	28'1	
Extracto seco a 100°.....	—	118'6	135'9	57'6	249'0	257'9	229'5	222'1	—	—	—	199'9	93'7	—	
Acidez total en ácido sulfúrico.....	2'9	2'6	2'5	3'5	3'7	3'9	3'2	2'1	3'8	3'4	4'1	3'6	3'9	4'2	
Acidez total en ácido tártrico.....	4'5	4'1	3'8	5'4	5'7	6'0	5'0	3'2	5'8	5'2	6'3	5'6	6'0	6'5	
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'5	0'6	0'8	0'5	0'6	0'7	0'7	0'3	1'2	1'0	0'7	0'7	0'9	1'2	
Acidez volátil en ácido acético.....	0'7	0'7	1'0	0'7	0'8	0'9	0'8	0'4	1'5	1'3	0'9	0'8	1'1	1'4	
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	2'4	2'0	1'7	3'0	3'1	3'2	2'5	1'8	2'6	2'4	3'4	2'9	3'0	3'0	
Acidez fija en ácido tártrico.....	3'7	3'1	2'6	4'6	4'7	4'9	3'8	2'8	4'0	3'7	5'2	4'4	4'6	4'6	
Materias reductoras.....	1'5	83'3	90'9	29'4	181'8	188'6	169'4	188'6	4'0	3'6	3'1	137'0	58'8	3'3	
Sulfatos en sulfato potásico.....	— de 1'0	1'5	1'5	— de 1'0	1'5	1'5	1'8	— de 1'0	— de 1'0	1'4	1'5	1'8	1'5	1'5	
Extracto seco oficial sin azúcar.....	20'3	27'5	32'0	29'4	42'6	46'4	41'1	30'3	25'8	21'1	25'5	42'3	27'4	24'8	
Extracto seco a 100° reducido.....	—	35'8	45'5	29'2	67'7	69'8	60'3	34'5	—	—	—	63'1	35'4	—	
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	15'8	23'4	28'2	24'0	36'9	40'4	36'1	27'1	20'0	15'9	19'2	36'7	21'4	18'3	
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	16'6	24'4	29'4	24'8	37'9	41'5	37'3	27'5	21'8	17'4	20'3	37'9	22'8	20'2	
Suma alcohol y acidez total.....	15'8	24'2	25'2	22'5	31'3	31'5	29'9	29'7	18'8	17'4	18'3	28'0	26'5	17'9	
Suma alcohol y acidez fija.....	15'3	23'6	24'4	22'0	30'7	30'8	29'2	29'4	17'6	16'4	17'6	27'3	25'6	16'7	
Relación alcohol extracto seco.....	—	4'8	4'0	5'2	3'2	3'1	3'5	6'4	—	—	—	3'1	5'1	—	
Relación Halfhen.....	0'225	0'120	0'106	0'184	0'134	0'141	0'120	0'076	0'220	0'214	0'289	0'148	0'164	0'270	
Relación Blarez.....	5'4	10'8	13'4	6'3	8'9	8'6	10'7	15'3	5'8	5'8	4'2	8'4	7'5	4'6	
Relación Roos.....	—	4'9	6'1	4'2	9'6	9'9	8'3	4'6	—	—	—	8'8	5'0	—	

Provincia de.....	VALENCIA											VALLADOLID		
Pueblo de procedencia.....	Llano de Cuarte	Requena	Requena	Requena	Requena	Requena	Requena	Requena	Turis	Turis	Turis	Nava del Rey	Nava del Rey	
Número de la muestra.....	772	725	495	728	727	496	497	726	859	775	774	773	374	373
Clase de vino.....	Gasso moscatel	Blanco 1925	Rosado o clarete para consumo y exportación uva total	Medio color 1926	Tostado Medio color 1925	Tinto doble pasas para coupage y exportación uva boval	Tinto corriente para coupage y exportación uva boval	Tinto boval 1923	Tinto Mistela 1924	Blanco	Clarete Baronia	Clarete	Rancio Matusalem 100 años	Rancio Una estrella 60 años
Densidad a 15°.....	1'0045	0'9952	0'9904	0'9929	0'9951	0'9954	0'9955	0'9928	1'0507	0'9912	0'9897	0'9911	0'9855	0'9898
Alcohol por 100 en volumen.....	17'1	10'0	12'1	11'2	10'5	11'9	11'7	11'3	14'2	13'7	16'3	15'2	29'9	22'7
Alcohol en potencia.....	1'5	0'0	0'0	0'0	0'0	0'0	0'0	0'0	8'4	0'1	0'1	0'1	0'3	0'2
Alcohol total en peso.....	147'7	79'4	96'1	89'0	83'4	94'5	92'9	89'8	179'5	109'6	130'3	121'5	239'9	181'9
Extracto seco oficial.....	61'0	20'6	14'9	18'5	21'8	26'2	25'9	18'5	164'8	20'9	23'8	24'2	47'5	39'1
Extracto seco a 100°.....	61'4	—	—	—	—	—	—	—	187'2	—	—	—	—	—
Acidez total en ácido sulfúrico.....	4'3	4'0	3'6	3'0	4'6	3'8	3'5	3'2	2'4	2'9	3'6	3'1	7'7	6'4
Acidez total en ácido tártrico.....	6'7	6'1	5'5	4'6	7'1	5'6	5'3	4'9	3'6	4'5	5'6	4'8	11'8	9'4
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	1'5	0'8	0'4	0'4	0'5	0'4	0'4	0'4	0'2	0'7	0'6	0'6	2'1	1'7
Acidez volátil en ácido acético.....	2'3	1'0	0'5	0'5	0'6	0'5	0'5	0'5	0'2	0'9	0'8	0'7	2'5	2'1
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	2'8	3'2	3'2	2'6	4'1	3'4	3'1	2'8	2'2	2'2	3'0	2'5	5'6	4'7
Acidez fija en ácido tártrico.....	4'3	4'9	4'9	4'0	6'3	5'2	4'7	4'3	3'4	3'4	4'6	3'8	8'6	7'2
Materias reductoras.....	27'5	1'8	Trazas	1'1	1'3	1'6	1'9	1'2	143'8	2'7	2'9	3'1	6'3	4'8
Sulfatos en sulfato potásico.....	1'5	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	1'5	1'5	1'5	7'5	6'5
Extracto seco oficial sin azúcar.....	33'5	18'8	14'9	17'4	20'5	24'6	24'0	17'3	21'0	18'2	20'9	21'1	41'2	34'7
Extracto seco a 100° reducido.....	34'4	—	—	—	—	—	—	—	44'4	—	—	—	—	—
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	26'8	12'7	9'4	12'8	13'4	19'0	18'7	12'4	17'4	13'7	15'3	16'3	29'4	24'9
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	29'2	13'9	10'0	13'4	14'2	19'4	19'3	13'0	17'6	14'8	16'3	17'3	32'6	27'1
Suma alcohol y acidez total.....	22'9	14'0	15'7	14'2	15'1	15'7	15'2	14'5	25'0	16'7	20'0	18'4	37'9	29'3
Suma alcohol y acidez fija.....	21'4	13'2	15'3	13'8	14'6	15'3	14'8	14'1	24'8	16'0	19'4	17'8	35'8	27'6
Relación alcohol extracto seco.....	4'3	—	—	—	—	—	—	—	4'0	—	—	—	—	—
Relación Halfhen.....	0'188	0'390	0'298	0'268	0'438	0'319	0'299	0'283	0'106	0'210	0'220	0'203	0'209	0'236
Relación Blarez.....	6'6	3'1	3'8	4'3	2'6	3'5	3'8	4'0	10'3	6'3	5'5	6'1	5'4	4'9
Relación Roos.....	5'0	—	—	—	—	—	—	—	6'2	—	—	—	—	—

Provincia de.....	VALLADOLID	Peñafiel	Peñafiel	Peñafiel	Quintanilla de Abajo-Vega Sicilia	Quintanilla de Abajo-Vega Sicilia	Rueda	Rueda	Rueda	Rueda	Rueda	Valladolid	Valladolid	Valladolid
Pueblo de procedencia.....	Nava del Rey	Peñafiel	Peñafiel	Peñafiel	Quintanilla de Abajo-Vega Sicilia	Quintanilla de Abajo-Vega Sicilia	Rueda	Rueda	Rueda	Rueda	Rueda	Valladolid	Valladolid	Valladolid
Número de la muestra.....	372	588	589	590	335	334	172	173	174	171	858	179	178	180
Clase de vino.....	Rancho Joven n.º 3 15 años	Clarete 1928	Tinto 1927	Tinto 1928	Tinto Único 1918	Tinto Fino Único 1917	Blanco variedad verdejo del país 3 hojas	Blanco cosecha 1927	Blanco verdejo del país 2 hojas cuba n.º 10	Blanco Cerezo viejo	Clarete Cerezo viejo	Blanco cosecha 1928	Tinto cosecha 1926	Tinto cosecha 1928
Densidad a 15°.....	0'9903	0'9908	0'9932	0'9932	0'9915	0'9928	0'9869	0'9886	0'9885	0'9926	0'9945	0'9924	0'9903	0'9922
Alcohol por 100° en volumen.....	16'0	13'6	13'0	13'0	13'7	13'6	13'7	15'2	14'9	21'0	21'2	11'8	13'6	12'3
Alcohol en potencia.....	0'0	0'0	0'1	0'0	0'0	0'1	0'1	0'0	0'1	0'6	0'7	0'0	0'0	0'0
Alcohol total en peso.....	127'1	108'0	104'1	103'3	108'8	108'8	133'4	120'7	119'1	171'6	174'0	93'7	108'0	97'7
Extracto seco oficial.....	24'2	19'7	23'8	23'8	21'4	24'2	17'8	18'2	17'3	41'8	46'8	18'7	18'5	19'4
Extracto seco a 100°.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Acidez total en ácido sulfúrico.....	3'9	2'6	3'2	2'9	3'6	4'8	2'8	3'1	2'9	6'1	6'0	4'8	3'6	4'1
Acidez total en ácido tártrico.....	5'9	4'1	5'0	4'5	5'6	7'3	4'4	4'8	4'4	9'3	9'2	7'4	5'5	6'2
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'6	0'5	0'7	0'6	1'2	1'0	0'6	0'6	0'5	1'4	0'8	0'6	0'7	0'3
Acidez volátil en ácido acético.....	0'8	0'6	0'9	0'7	1'4	1'2	0'8	0'7	0'7	1'7	1'0	0'7	0'9	0'4
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	3'3	2'1	2'5	2'3	2'4	3'8	2'2	2'5	2'4	4'7	5'2	4'2	2'9	3'8
Acidez fija en ácido tártrico.....	5'0	3'2	3'8	3'5	3'7	5'8	3'4	3'8	3'7	7'2	7'9	6'5	4'4	5'8
Materias reductoras.....	1'7	1'7	1'9	1'8	1'9	2'6	3'7	1'8	2'0	12'5	13'2	1'1	1'5	1'1
Sulfatos en sulfato potásico.....	4'5	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	1'7	— de 1'0	1'6	— de 1'0	+ de 2'0 y — de 0'3	3'1	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0
Extracto seco oficial sin azúcar.....	22'5	18'0	21'9	22'0	19'5	21'7	14'1	16'4	15'3	29'3	33'6	17'6	17'0	18'3
Extracto seco a 100° reducido.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	16'6	13'9	16'9	17'5	13'9	14'4	9'7	11'6	10'9	20'0	24'4	10'2	11'5	12'1
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	17'5	14'8	18'1	18'1	15'8	15'9	10'7	12'6	11'6	22'1	25'7	11'1	12'6	12'5
Suma alcohol y acidez total.....	19'9	16'2	16'3	15'9	17'3	18'5	19'6	18'3	17'9	27'7	27'9	16'6	17'2	16'4
Suma alcohol y acidez fija.....	19'3	15'7	15'6	15'3	16'1	17'5	19'0	17'4	17'4	26'3	27'1	16'0	16'5	16'1
Relación alcohol extracto seco.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Relación Halfhen.....	0'244	0'191	0'244	0'223	0'226	0'328	0'167	0'204	0'193	0'250	0'269	0'407	0'265	0'333
Relación Blarez.....	4'8	6'5	5'2	5'7	5'7	3'6	7'6	6'1	6'3	4'6	4'2	2'8	4'7	3'2
Relación Roos.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Provincia de.....	ZAMORA	ZARAGOZA												
Pueblo de procedencia.....	Fernosella	Ainzón	Almonacid de la Sierra	Almonacid de la Sierra	Almonacid de la Sierra	Añiñón de la Cañada	Ateca	Ateca	Ateca	Bulbuenta	Cariñena	Cariñena	Cariñena	Cariñena
Número de la muestra.....	417	6	62	64	68	553	549	550	551	170	248	251	250	249
Clase de vino.....	Tinto combinación distintas variedades de vid	Moscatel 1918	Blanco especial de moscatel	Clarete fino 1927	Dulce selecto 1924	Tinto 1928	Blanco dulce 1927	Tinto corriente 1928	Tinto corriente 1928	Tinto cosecha 1928	Rosado obtenido de uvas de garnacha	Tinto uva garnacha 1928	Tinto obtenido de uvas de garnacha	Tinto obtenido de uvas de garnacha
Densidad a 15°.....	0'9911	1'0464	0'9878	0'9905	1'0500	0'9916	1'0286	1'0002	0'9951	1'0279	0'9869	0'9901	0'9903	0'9911
Alcohol por 100 en volumen.....	14'4	16'3	16'9	15'4	13'3	16'0	11'9	15'5	15'1	12'0	16'2	17'5	17'3	17'0
Alcohol en potencia.....	0'0	5'8	0'0	0'1	6'1	0'1	4'0	0'9	0'5	4'1	0'1	0'2	0'1	0'2
Alcohol total en peso.....	114'0	175'5	134'2	123'1	154'1	127'9	126'3	130'3	123'9	127'9	129'5	140'6	138'2	136'6
Extracto seco oficial.....	22'3	159'8	20'6	23'3	161'0	27'6	105'8	46'8	33'6	104'6	16'6	27'6	27'4	28'8
Extracto seco a 100°.....	—	174'9	—	—	174'7	—	115'1	48'7	—	114'1	—	—	—	—
Acidez total en ácido sulfúrico.....	3'5	5'3	4'0	3'5	4'1	3'2	5'0	3'6	3'5	3'0	3'4	3'1	3'6	3'2
Acidez total en ácido tártrico.....	5'4	8'2	6'2	5'3	6'3	4'9	7'7	5'5	5'3	4'7	5'2	4'8	5'5	5'0
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	1'6	1'5	1'1	0'7	0'8	0'7	2'0	0'6	0'7	1'1	0'5	0'9	0'6	0'6
Acidez volátil en ácido acético.....	2'0	1'9	1'4	0'8	1'0	0'8	2'4	0'8	0'8	1'4	0'7	1'1	0'8	0'7
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	1'9	3'8	2'9	2'8	3'3	2'5	3'0	3'0	2'8	1'9	2'9	2'2	3'0	2'6
Acidez fija en ácido tártrico.....	2'9	5'8	4'4	4'3	5'1	3'8	4'6	4'6	4'3	2'9	4'4	3'4	4'6	4'0
Materias reductoras.....	Trazas	99'0	Trazas	3'3	105'0	2'8	71'4	17'2	10'2	71'2	2'2	4'1	3'6	4'5
Sulfatos en sulfato potásico.....	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	1'7	— de 1'0	— de 1'0	4'5	— de 1'0	— de 1'0	—	— de 1'0	— de 1'0
Extracto seco oficial sin azúcar.....	22'3	60'9	20'6	20'0	56'0	24'8	34'4	29'6	23'4	33'4	14'4	23'5	23'8	24'3
Extracto seco a 100° reducido.....	—	76'9	—	—	70'7	—	44'7	32'5	—	43'9	—	—	—	—
Resto de ext. deducido de la acidez total..	16'9	52'7	14'4	14'7	49'7	19'9	26'7	24'1	18'1	28'7	9'2	18'7	18'3	19'3
Resto de extracto deducido de la acidez fija.	19'4	55'1	16'2	15'7	50'9	21'0	29'8	25'0	19'1	30'5	10'0	20'1	19'2	20'3
Suma alcohol y acidez total.....	17'9	27'4	20'9	19'0	23'5	19'3	20'9	20'0	19'1	19'1	19'7	20'8	21'0	20'4
Suma alcohol y acidez fija.....	16'3	25'9	19'8	18'3	22'7	18'6	18'9	19'4	18'4	18'0	19'2	19'9	20'4	19'8
Relación alcohol extracto seco.....	—	2'3	—	—	2'2	—	2'8	4'0	—	2'9	—	—	—	—
Relación Halfhen.....	0'181	0'204	0'213	0'226	0'206	0'199	0'233	0'220	0'224	0'161	0'209	0'164	0'207	0'186
Relación Blarez.....	7'6	5'8	5'8	5'5	5'9	6'4	5'3	5'5	5'6	8'5	5'6	8'0	5'8	6'6
Relación Roos.....	—	11'3	—	—	10'3	—	6'8	4'9	—	6'2	—	—	—	—

Provincia de.....	ZARAGOZA												
Pueblo de procedencia.....	Cariñena	Cariñena	Cariñena	Cariñena	Cariñena	Cariñena	Epila	Epila	Epila	Lecera	Longares	Longares	Paniza
Número de la muestra.....	252	254	253	862	860	861	111	112	113	177	547	548	552
Clase de vino.....	Tinto garnacha 1928	Tinto uva garnacha 1928	Tinto uva garnacha 1928	Anís Cariñena seco	Anís Favorito	Licor Cafeona	Tinto corriente seco 1927	Tinto corriente seco 1928	Tinto corriente seco 1928	Tinto de uvas de garnacha negra	Blanco dulce 1921	Tinto secó 1928	Tinto natural de uvas negras 1928
Densidad a 15°.....	0'9908	0'9909	0'9913	—	—	—	1'0003	0'9906	0'9931	1'0032	1'0640	0'9906	0'9946
Alcohol por 100 en volumen.....	17'0	17'0	16'6	43'8	40'8	29'6	17'3	17'3	16'7	14'1	17'2	16'4	16'5
Alcohol en potencia.....	0'2	0'2	0'1	—	—	—	1'0	0'1	0'2	0'9	8'8	0'1	0'4
Alcohol total en peso.....	136'6	136'6	132'6	—	—	—	145'4	138'2	134'2	119'1	206'5	131'1	134'2
Extracto seco oficial.....	27'8	28'1	28'1	—	—	—	51'6	28'3	32'6	50'6	204'2	26'2	36'0
Extracto seco a 100°.....	—	—	—	—	—	—	56'2	—	—	51'1	225'3	—	—
Acidez total en ácido sulfúrico.....	3'0	2'9	2'8	—	—	—	3'5	2'9	3'4	3'6	5'3	3'1	3'4
Acidez total en ácido tártrico.....	4'7	4'5	4'4	—	—	—	5'3	4'4	5'2	5'5	8'1	4'8	5'2
Acidez volátil en ácido sulfúrico.....	0'6	0'7	0'6	—	—	—	0'9	0'6	0'9	1'6	2'1	0'6	0'7
Acidez volátil en ácido acético.....	0'8	0'9	0'8	—	—	—	1'1	0'7	1'1	2'0	2'6	0'7	0'9
Acidez fija en ácido sulfúrico.....	2'4	2'2	2'2	—	—	—	2'6	2'3	2'5	2'0	3'2	2'5	2'7
Acidez fija en ácido tártrico.....	3'7	3'4	3'4	—	—	—	4'0	3'5	3'8	3'1	4'9	3'8	4'1
Materias reductoras.....	5'0	5'0	3'1	—	—	—	18'0	2'8	4'8	16'2	150'5	3'1	8'6
Sulfatos en sulfato potásico.....	1'2	1'3	1'2	—	—	—	— de 1'0	— de 1'0	— de 1'0	1'2	1'5	— de 1'0	2'5
Extracto seco oficial sin azúcar.....	22'8	23'1	25'0	—	—	—	33'6	25'5	27'8	34'4	53'7	23'1	27'4
Extracto seco a 100° reducido.....	—	—	—	—	—	—	39'2	—	—	35'7	75'3	—	—
Resto de ext. deducido de la acidez total.....	18'1	18'6	20'6	—	—	—	28'3	21'1	22'6	28'9	45'6	18'3	22'2
Resto de extracto deducido de la acidez fija.....	19'1	19'7	21'6	—	—	—	29'6	22'0	24'0	31'3	48'8	19'3	23'3
Suma alcohol y acidez total.....	20'2	—	19'5	—	—	—	21'8	20'3	20'3	18'6	31'3	19'6	20'3
Suma alcohol y acidez fija.....	19'6	19'4	18'9	—	—	—	20'9	19'7	19'4	17'0	29'2	19'0	19'6
Relación alcohol extracto seco.....	—	—	—	—	—	—	3'7	—	—	3'3	2'7	—	—
Relación Halfhen.....	0'174	0'169	0'168	—	—	—	0'180	0'167	0'189	0'180	0'150	0'188	0'201
Relación Blarez.....	7'2	7'8	7'6	—	—	—	7'0	7'6	6'8	7'5	8'1	6'6	6'3
Relación Roos.....	—	—	—	—	—	—	5'6	—	—	5'2	10'8	—	—

20763

