



## MADURACIÓN EN TXAKOLI DE ALAVA DEL DÍA 2 DE OCTUBRE DE 2019

PARAJE	ALTITUD	GRADO Alcohólico Probable	ACIDEZ TOTAL TÁRTRICA g/l	pH	ACIDO MÁLICO g/l
<i>ARTOMAÑA (Valle de Arrastaria – Amurrio)</i>	340 m	12 <sup>06</sup>	9,1	3,03	3,06
<i>JANDIOLA (Okondo)</i>	240 m	12 <sup>06</sup>	9,56	3,03	3,23
<i>MENAGARAI (Ayala)</i>	380 m	13 <sup>01</sup>	9,65	3,01	2,95
<i>Valor medio</i> <b>ONDARRABI ZURI</b>		<b>12<sup>07</sup></b>	<b>9,44</b>	<b>3,02</b>	<b>3,08</b>
<i>BELDIO (Laudio)</i>	320 m	12 <sup>05</sup>	10,11	3,01	3,33
<i>ARRASTARIA (Amurrio)</i>	340 m	11 <sup>00</sup>	12,54	2,86	4,57
<i>Valor medio</i> <b>PETIT COURBU</b>		<b>11<sup>075</sup></b>	<b>11,33</b>	<b>2,94</b>	<b>3,95</b>

### **Comentarios:**

- *En este segundo muestreo el proceso de maduración presenta una evolución favorable. Se han alcanzado valores de vendimia que se generalizará a finales de semana.*
- *La riqueza glucométrica media en mosto en las distintas fincas muestreadas se sitúa en Ondarrabi Zuri en 12<sup>07</sup> mientras que en Petit Courbu en 11<sup>075</sup>. El estado vegetativo y sanitario de las viñas y uva es muy bueno.*
- *Estos resultados corresponden a valores de las parcelas muestreadas. Sin embargo cada viticultor debe valorar en función de las propias condiciones actuales reales de sus parcelas la conveniencia de realizarla en cada una de ellas.*