



MADURACIÓN EN BAÑOS DE EBRO **11 DE SEPTIEMBRE 2017**

Comentarios:

- En este muestreo se aprecia un estado de la maduración avanzado, estimándose un adelanto al menos de 20 días respecto al año anterior.
- La riqueza glucométrica en mosto se sitúa en tempranillo en torno a los **12°9** en los parajes muestreados, aproximándose a valores de vendimia.
- En la Viura nos encontramos con un valor medio de **12°5**, que ya es valor de vendimia.
- Buen estado vegetativo y sanitario de la viña y uva en general.

PARAJE	GRADO Alcohólico Probable	ACIDEZ TOTAL TÁRTRICA g/litro	pH	ACIDO MÁLICO g/l
Valmayor	13°4	6,1	3,55	2,1
La salmuera	12°8	7,0	3,44	2,5
El llano	12°7	7,1	3,50	2,4
El monte	13°4	6,2	3,56	1,8
Peñagudo	12°5	6,3	3,48	2,1
Los ventriles	12°8	6,3	3,45	2,2
MEDIA TEMPRANILLO	12°9	6,5	3,50	2,2
MEDIA VIURA	12°5	6,1	3,47	1,9