



## **MADURACIÓN EN ELCIEGO** **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 **13°4** en los parajes muestreados, próximos a valores de vendimia.
- En la Viura nos encontramos con un valor medio de **13°5**, que ya es valor de vendimia.
- Buen estado vegetativo y sanitario de la viña y uva en general.

<b>PARAJE</b>	<b>GRADO Alcohólico Probable</b>	<b>ACIDEZ TOTAL TÁRTRICA g/litro</b>	<b>pH</b>	<b>ACIDO MÁLICO g/l</b>
<b>LA MEZANA</b>	13°0	5,7	3,52	1,8
<b>BIALBA</b>	13°0	5,9	3,54	1,8
<b>CARRABAÑOS</b>	13°0	5,5	3,47	1,5
<b>LAS LOMBAS</b>	13°3	5,4	3,45	1,7
<b>REHOYOS</b>	13°8	5,3	3,47	1,6
<b>SAN VICENTE</b>	13°7	5,2	3,60	1,7
<b>VALDUENGO</b>	13°8	5,3	3,68	1,9
<b>MATAGALLINAS</b>	13°4	5,5	3,43	1,6
<b>MEDIA TEMPRANILLO</b>	13°4	5,5	3,52	1,7
<b>MEDIA VIURA</b>	13°5	5,9	3,57	1,8