



MADURACIÓN EN OYON, MOREDA y LASERNA **12 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°0** en los parajes muestreados, aproximándose a valores de vendimia.
- En la Viura nos encontramos en plena 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
<i>Carracierzo (Laserna)</i>	13°2	5,7	3,59	1,8
<i>Las parecillas (Laserna)</i>	12°7	5,6	3,55	1,9
<i>Miralobueno (Oyón)</i>	13°0	5,2	3,54	1,7
<i>Sansol (Oyón)</i>	13°5	5,0	3,72	1,8
<i>Carretera Viana (Moreda)</i>	13°4	5,1	3,61	1,5
<i>Valdelabraza (Moreda)</i>	12°6	5,4	3,48	1,7
<i>La planilla (Moreda)</i>	12°7	6,1	3,35	1,7
<i>Carralaguardia (Moreda)</i>	12°5	4,9	3,53	1,6
<i>Fuenteantigua (Oyón)</i>	12°0	5,4	3,50	1,6
<i>Berbes (Oyón)</i>	13°4	6,8	3,49	2,3
<i>Valdeaguilar (Oyón)</i>	12°5	5,7	3,49	1,9
<i>Valdemoreda (Oyón)</i>	13°8	5,8	3,53	2,0
<i>El pozo (Oyón)</i>	13°3	6,3	3,49	2,4
MEDIA TEMPRANILLO	13°0	5,6	3,53	1,8