



MADURACIÓN EN ELVILLAR **13 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°1** en las parcelas muestreadas, próximo a valores de vendimia.
- En la Viura en las parcelas muestreadas nos encontramos con un valor medio de **12°4**, valor de vendimia.
- Buen estado vegetativo y sanitario de la viña y uva en general.
- El viticultor debe valorar en función de las propias condiciones actuales reales de sus parcelas la conveniencia de comenzar la vendimia.

PARAJE	GRADO Alcohólico Probable	ACIDEZ TOTAL TÁRTRICA g/litro	pH	ACIDO MÁLICO g/l
<i>Pajarejo</i>	12°9	5,9	3,45	2,0
<i>Barranco Valmayor</i>	13°1	5,7	3,50	1,6
<i>La Revilla</i>	13°1	6,4	3,37	2,2
<i>Carralaguardia</i>	13°2	6,5	3,40	2,2
<i>Carralagroño</i>	12°9	5,8	3,49	1,9
<i>La ceposilla</i>	13°2	5,4	3,52	1,6
<i>Santa Agueda</i>	12°9	6,8	3,32	2,3
<i>El prado</i>	12°6	6,9	3,26	2,4
<i>Los chopos</i>	13°9	5,3	3,71	1,7
MEDIA TEMPRANILLO	13°1	6,1	3,45	2,0
MEDIA VIURA	12°4	6,3	3,39	1,9