



MADURACIÓN EN LABASTIDA **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 **13°0**, 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
Marrate	13°0	7,3	3,43	2,6
La romera	13°3	6,5	3,40	1,8
Los linares	13°0	7,4	3,48	2,6
Pontilloste	13°1	7,4	3,40	2,8
Los caños	13°3	7,3	3,53	2,8
Casa moreno	13°5	6,7	3,55	2,2
Espirbel	12°5	6,7	3,36	2,3
El convento	13°0	7,4	3,32	2,8
Iscorta	13°6	6,2	3,53	2,1
MEDIA TEMPRANILLO	13°1	7,0	3,44	2,5
MEDIA VIURA	13°0	6,0	3,41	2,0