



## **MADURACIÓN EN LAGUARDIA** **14 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°8** en las parcelas muestreadas, aproximándose a valores de vendimia.
- En la Viura en las parcelas muestreadas nos encontramos con un valor medio de **12°5**, 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.

<b>PARAJE</b>	<b>GRADO Alcohólico Probable</b>	<b>ACIDEZ TOTAL TÁRTRICA g/litro</b>	<b>pH</b>	<b>ACIDO MÁLICO g/l</b>
Valcavada	12°5	5,6	3,46	1,8
Paso de la Coxera	12°8	6,6	3,53	2,3
La cruzeta	12°5	6,3	3,44	2,1
Carravalseca	12°7	6,4	3,41	2,1
El sequero	13°4	5,5	3,55	1,9
Valdepoleo	11°8	6,2	3,39	2,1
Villalba	12°9	6,3	3,53	2,3
Cerrolahorca	13°1	6,1	3,52	1,6
Vallandres	13°1	5,3	3,56	1,8
Estrado	12°9	5,9	3,39	2,0
Castejones	13°5	5,0	3,55	1,5
<b>MEDIA TEMPRANILLO</b>	<b>12°8</b>	<b>5,9</b>	<b>3,48</b>	<b>2,0</b>
<b>MEDIA VIURA</b>	<b>12°5</b>	<b>6,8</b>	<b>3,32</b>	<b>2,4</b>