



MADURACIÓN EN SAMANIEGO **14 DE SEPTIEMBRE 2017**

- 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°2** en las parcelas muestreadas, próximo a valores de vendimia.
- En la Viura en las parcelas muestreadas nos encontramos con un valor medio de **12°8**, 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
Murriarte	13°5	6°5	3°46	2°3
La Serna	13°5	7°8	3°39	2°7
La Carrera	13°1	7°3	3°31	2°3
Las Navas	13°9	6°3	3°36	2°0
La Pereguita	13°7	6°1	3°41	1°8
La Revilla	12°4	6°2	3°40	2°1
San Roque	12°6	6°5	3°41	2°3
El Sotillo	12°8	7°4	3°35	2°5
MEDIA TEMPRANILLO	13°2	6°8	3°39	2°2
MEDIA VIURA	12°8	6°6	3°22	2°0