



MADURACIÓN EN VILLABUENA **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 **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 **14°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
La hoya	12°9	6,2	3,48	2,0
Medianillos	13°2	6,1	3,51	2,2
Rubiales	13°0	5,8	3,45	2,0
Las rozas	13°7	6,3	3,42	1,7
Camino Leza	12°5	6,9	3,33	2,5
Pozales	13°5	6,0	3,48	2,0
San Martin	13°5	5,8	3,57	2,1
MEDIA TEMPRANILLO	13°2	6,2	3,46	2,1
MEDIA VIURA	14°0	6,3	3,44	1,5