



## **MADURACIÓN EN YECORA**

### **15 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, próximo a valores de vendimia.
- En la Viura en las parcelas muestreadas nos encontramos con un valor medio de **13°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.

<b>PARAJE</b>	<b>GRADO Alcohólico Probable</b>	<b>ACIDEZ TOTAL TÁRTRICA g/litro</b>	<b>pH</b>	<b>ACIDO MÁLICO g/l</b>
<b>EL VALLE</b>	12°9	6,5	3,40	2,1
<b>LLANA BUENA</b>	12°3	7,0	3,33	2,1
<b>ALTO LAS SALERAS</b>	12°8	6,9	3,43	2,1
<b>VIA OYON</b>	12°7	7,2	3,33	2,3
<b>MONQUILLA VERDE</b>	12°3	6,8	3,41	2,1
<b>VALDEJAMBRIL</b>	13°0	5,7	3,51	1,9
<b>VALDEMOREDA</b>	13°8	6,4	3,44	1,8
<b>MEDIA TEMPRANILLO</b>	12°8	6,6	3,41	2,0
<b>MEDIA VIURA</b>	13°8	6,5	3,39	2,0