



MADURACIÓN EN SAMANIEGO **21 DE SEPTIEMBRE 2017**

Comentarios:

- *VENDIMIA COMENZADA*
- *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 **14°0** en las parcelas muestreadas.*
- *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	14°2	6,7	3,57	2,1
La Serna	14°5	7,0	3,54	2,4
La Carrera	14°1	7,4	3,54	2,9
Las Navas	14°1	6,8	3,58	2,5
La Pereguita	13°6	5,9	3,52	2,0
La Revilla	14°0	5,5	3,56	1,7
San Roque	13°9	5,8	3,50	1,9
El Sotillo	13°8	6,4	3,56	2,2
MEDIA TEMPRANILLO	14°0	6,4	3,55	2,2