



MADURACIÓN EN YECORA **22 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 **13°2** 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
EL VALLE	12°6	6,2	3,45	1,8
LLANA BUENA	12°0	7,1	3,33	1,9
ALTO LAS SALERAS	13°1	6,5	3,41	2,0
VIA OYON	13°4	6,6	3,41	2,3
MONQUILLA VERDE	13°7	6,9	3,42	1,9
VALDEJAMBRIL	14°2	5,3	3,72	1,5
MEDIA TEMPRANILLO	13°2	6,4	3,46	1,9