



MADURACIÓN EN LABASTIDA **7 DE SEPTIEMBRE 2017**

Comentarios:

- En este muestreo se aprecia un estado de la maduración avanzado, estimándose un adelanto al menos de 15 días respecto al año anterior.
- La riqueza glucométrica en mosto se sitúa en tempranillo en torno a los **12°5** en los parajes muestreados. En la Viura nos encontramos con un valor medio de **12°0**.
- Buen estado vegetativo y sanitario de la viña y uva en general.

PARAJE	GRADO Alcohólico Probable	ACIDEZ TOTAL TÁRTRICA g/litro	pH	ACIDO MÁLICO g/l
Marrate	12°4	7,2	3,41	2,6
La romera	12°8	6,7	3,39	2,4
Los linares	12°4	6,8	3,38	2,4
Pontilloste	12°2	7,8	3,31	2,8
Los caños	12°4	7,6	3,35	2,8
Casa moreno	13°1	7,7	3,44	2,9
Espirbel	12°2	7,5	3,29	2,6
El convento	12°5	7,7	3,34	2,8
Iscorta	13°0	6,4	3,51	2,2
MEDIA TEMPRANILLO	12°5	7,3	3,38	2,6
MEDIA VIURA	12°0	7,5	3,29	2,7