



MADURACIÓN EN ELVILLAR **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°3** en los parajes muestreados. En la Viura nos encontramos con un valor medio de **11°9**.
- 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
<i>Pajarejo</i>	12°2	5,8	3,42	1,8
<i>Barranco Valmayor</i>	11°7	6,0	3,33	1,8
<i>La Revilla</i>	12°3	6,9	3,39	2,4
<i>Carralaguardia</i>	11°6	7,6	3,22	2,6
<i>Carralagroño</i>	12°8	6,3	3,39	2,3
<i>La cepsilla</i>	11°9	6,4	3,33	2,0
<i>Santa Agueda</i>	12°7	6,6	3,34	2,1
<i>El prado</i>	12°0	7,0	3,29	2,5
<i>Los chopos</i>	13°5	5,5	3,70	1,7
MEDIA TEMPRANILLO	12°3	6,5	3,38	2,2
MEDIA VIURA	11°9	6,8	3,19	2,0