



MADURACIÓN EN LAGUARDIA **8 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 **11°7**.
- 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
Valcavada	12°0	6,3	3,33	2,1
Paso de la Coxera	12°0	7,3	3,38	2,7
La cruzeta	12°4	6,8	3,42	2,1
Carravalseca	12°7	6,0	3,39	1,9
El sequero	13°4	6,1	3,45	1,9
Valdepoleo	11°2	6,5	3,31	2,4
Villalba	12°9	6,7	3,50	2,4
Cerrolahorca	13°0	6,0	3,45	1,8
Vallandres	12°4	5,6	3,50	1,9
Estrado	12°9	5,7	3,47	1,8
MEDIA TEMPRANILLO	12°5	6,3	3,42	2,1
MEDIA VIURA	11°7	7,3	3,24	2,1