



## **MADURACIÓN EN SAMANIEGO** **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°4**.
- Buen estado vegetativo y sanitario de la viña y uva en general.

<b>PARAJE</b>	<b>GRADO Alcohólico Probable</b>	<b>ACIDEZ TOTAL TÁRTRICA g/litro</b>	<b>pH</b>	<b>ACIDO MÁLICO g/l</b>
Murriarte	12°7	7,2	3,33	2,4
La Serna	13°1	8,0	3,36	2,7
La Carrera	12°4	8,6	3,26	3,1
Las Navas	12°9	6,5	3,38	2,2
La Pereguita	13°1	6,5	3,45	2,2
La Revilla	11°7	6,5	3,33	2,4
San Roque	11°8	6,9	3,38	2,4
El Sotillo	12°2	8,0	3,21	2,9
<b>MEDIA TEMPRANILLO</b>	<b>12°5</b>	<b>7,3</b>	<b>3,34</b>	<b>2,5</b>
<b>MEDIA VIURA</b>	<b>11°4</b>	<b>8,2</b>	<b>3,11</b>	<b>2,7</b>