



MADURACIÓN EN BAÑOS DE EBRO

19 DE SEPTIEMBRE 2016

Comentarios:

- En este segundo muestreo se aprecia una evolución favorable de la maduración, pero lenta en tempranillo. La maduración en viura, sin embargo, esta siendo más rápida. Se aprecia un retraso respecto al año anterior de 10-12 días.

- La riqueza glucométrica en mosto se sitúa en tempranillo en torno a los **11°6** en los parajes muestreados. En la Viura nos encontramos con un valor medio de **11°1**.

- Buen estado general vegetativo y sanitario de la viña y uva.

PARAJE	GRADO Alcohólico Probable	ACIDEZ TOTAL TÁRTRICA g/litro	pH	ACIDO MÁLICO g/l
<i>La covatilla</i>	10°9	6,1	3,16	2,4
<i>Valmayor</i>	11°3	5,8	3,21	2,1
<i>La salmuera</i>	13°0	5,2	3,26	2,2
<i>El llano</i>	11°8	5,3	3,22	2,0
<i>El monte</i>	10°8	5,8	3,18	2,0
<i>Peñagudo</i>	12°3	5,3	3,18	1,8
<i>Riosalado</i>	11°6	4,3	3,31	1,6
<i>Trascasa</i>	11°6	5,5	3,21	1,4
<i>Los ventriles</i>	11°2	6,1	3,17	2,2
MEDIA TEMPRANILLO	11°6	5,5	3,2	2,0
MEDIA VIURA	11°1	6,4	3,14	2,1