



MADURACIÓN EN BAÑOS DE EBRO

26 DE SEPTIEMBRE 2016

Comentarios:

- En este segundo muestreo se aprecia una evolución favorable de la maduración. Se aprecia un retraso respecto al año anterior de 12-15 días.
- La riqueza glucométrica en mosto se sitúa en tempranillo en torno a los **12°2** en los parajes muestreados.
- En la Viura en las parcelas muestreadas nos encontramos con un valor medio de **12°4**, que es valor de vendimia.
- 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
La covatilla	11°8	5,8	3,18	1,9
Valmayor	12°3	5,3	3,27	2,0
La salmuera	12°9	5,7	3,20	2,0
El llano	12°4	5,3	3,27	2,2
El monte	11°4	5,3	3,20	2,0
Peñagudo	13°1	5,0	3,23	2,1
Riosalado	11°7	4,5	3,30	2,0
Trascasa	12°3	5,5	3,27	1,9
Los ventriles	11°7	5,9	3,17	2,4
MEDIA TEMPRANILLO	12°2	5,4	3,2	2,0
MEDIA VIURA	12°4	5,6	3,18	2,0