



## **MADURACIÓN EN ELCIEGO**

### **19 DE SEPTIEMBRE 2016**

#### **Comentarios:**

- En el 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 **10<sup>09</sup>** en los parajes muestreados. En la Viura nos encontramos con un valor medio de **11<sup>05</sup>**.

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

<b>PARAJE</b>	<b>GRADO Alcohólico Probable</b>	<b>ACIDEZ TOTAL TÁRTRICA g/litro</b>	<b>pH</b>	<b>ACIDO MÁLICO g/l</b>
<b>LA MEZANA</b>	10 <sup>07</sup>	5,6	3,25	2,0
<b>BIALBA</b>	11 <sup>04</sup>	5,8	3,22	1,9
<b>CARRABAÑOS</b>	10 <sup>05</sup>	6,8	3,09	2,3
<b>LAS LOMBAS</b>	11 <sup>05</sup>	5,2	3,14	1,8
<b>REHOYOS</b>	10 <sup>07</sup>	6,0	3,09	2,6
<b>SAN VICENTE</b>	11 <sup>03</sup>	5,3	3,27	1,7
<b>CTRA. LAGUARDIA</b>	11 <sup>00</sup>	6,0	3,19	2,2
<b>VALDUENGO</b>	10 <sup>05</sup>	5,6	3,23	2,1
<b>MATAGALLINAS</b>	11 <sup>01</sup>	5,8	3,23	1,8
<b>LA SALOBRE</b>	10 <sup>07</sup>	6,4	3,22	2,3
<b>MEDIA TEMPRANILLO</b>	10 <sup>09</sup>	5,8	3,2	2,1
<b>MEDIA VIURA</b>	11 <sup>05</sup>	5,4	3,21	1,4