



MADURACIÓN EN ELCIEGO - 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 **11°6** en los parajes muestreados.

- En la Viura en las parcelas muestreadas nos encontramos con un valor medio de **13°1**, 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 MEZANA	12°2	5,0	3,27	1,7
BIALBA	11°7	5,5	3,23	1,8
CARRABAÑOS	12°2	5,6	3,16	1,9
LAS LOMBAS	11°6	5,6	3,07	2,2
REHOYOS	11°6	5,5	3,18	1,9
SAN VICENTE	11°5	5,3	3,23	1,8
CTRA. LAGUARDIA	11°9	5,5	3,19	2,1
VALDUENGO	11°0	5,4	3,25	2,1
MATAGALLINAS	11°5	5,3	3,26	1,9
LA SALOBRE	11°2	5,8	3,18	2,1
MEDIA TEMPRANILLO	11°6	5,4	3,2	1,9
MEDIA VIURA	13°1	5,4	3,23	1,5