



MADURACIÓN EN ELVILLAR

21 DE SEPTIEMBRE 2016

Comentarios:

- En este primer muestreo se aprecia una evolución favorable de la maduración, pero lenta tanto en tempranillo como en viura. 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^º3** en los parajes muestreados. En la viura nos encontramos con un valor medio de **10^º6**.

- 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
Pajarejo	11 ^º 1	5,4	3,28	1,5
Barranco Valmayor	11 ^º 0	6,7	3,20	3,0
La Revilla	11 ^º 0	6,7	3,20	3,1
Carralaguardia	11 ^º 6	6,0	3,19	2,5
Carralogroño	11 ^º 4	5,6	3,22	2,2
La ceposilla	11 ^º 1	6,0	3,17	2,0
Santa Agueda	11 ^º 8	7,7	3,12	3,4
El prado	10 ^º 8	7,2	3,13	3,4
Los chopos	12 ^º 0	5,7	3,25	2,3
MEDIA TEMPRANILLO	11 ^º 3	6,3	3,2	2,6
MEDIA VIURA	10 ^º 6	6,4	3,18	2,7