



MADURACIÓN EN ELVILLAR - 28 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 **11°9** como media en las parcelas muestreadas, en algún paraje o finca los valores pueden ser superiores.

- En la Viura en las parcelas muestreadas nos encontramos con un valor medio de **11°7**, valor próximo a 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
Pajarejo	12°0	5,0	3,31	1,6
Barranco Valmayor	11°5	6,4	3,20	2,5
La Revilla	12°3	6,4	3,15	2,7
Carralaguardia	11°5	7,6	3,13	3,1
Carralogroño	12°3	5,0	3,19	2,4
La ceposilla	11°5	5,7	3,17	2,1
Santa Agueda	12°4	7,1	3,14	3,1
El prado	10°8	7,8	3,09	3,4
Los chopos	12°7	5,4	3,25	2,1
MEDIA TEMPRANILLO	11°9	6,3	3,2	2,6
MEDIA VIURA	11°7	6,8	3,17	2,9