



MADURACIÓN EN LABASTIDA **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 **10°8** en los parajes muestreados. En la viura nos encontramos con un valor medio de **10°9**.

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

- Ya ha sido vendimiado algún viñedo de Viura.

PARAJE	GRADO Alcohólico Probable	ACIDEZ TOTAL TÁRTRICA g/litro	pH	ACIDO MÁLICO g/l
Latuzarra	11°5	6,3	3,25	2,9
Marrate	10°6	6,6	3,19	3,0
La romera	10°8	6,9	3,13	3,1
Los linares	10°6	8,2	3,12	3,6
Pontilloste	10°7	7,3	3,16	3,5
Los caños	10°6	6,7	3,14	3,2
Casa moreno	11°1	7,1	3,14	3,3
Espirbel	11°0	6,4	3,16	2,5
El convento	11°1	6,7	3,13	2,8
Iscorta	10°6	6,9	3,19	3,1
MEDIA TEMPRANILLO	10°8	6,9	3,2	3,1
MEDIA VIURA	10°9	6,6	3,18	2,2