



MADURACIÓN EN LABASTIDA - 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, sin embargo en algún paraje o finca los valores pueden ser superiores acercándose a los de vendimia.

- En la Viura en las parcelas muestreadas nos encontramos con un valor medio de **12°4**, 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
Latuzarra	12°5	6,0	3,24	2,5
Marrate	12°0	6,3	3,21	2,9
La romera	12°0	6,1	3,14	2,6
Los linares	11°8	7,5	3,16	3,3
Pontilloste	11°9	7,1	3,17	3,4
Los caños	11°6	7,0	3,14	3,2
Casa moreno	12°1	6,4	3,17	3,0
Espirbel	11°7	6,2	3,14	2,3
El convento	11°4	6,6	3,09	3,0
Iscorta	12°3	6,1	3,25	2,5
MEDIA TEMPRANILLO	11°9	6,6	3,2	2,9
MEDIA VIURA	12°4	5,3	3,28	1,8