



MADURACIÓN EN LAGUARDIA **22 DE SEPTIEMBRE 2016**

Comentarios:

- En este primer muestreo se aprecia una evolución favorable de la maduración, pero lenta. 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^º4**.

- 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
Valcavada	11 ^º 0	6,0	3,14	2,2
El calvo	10 ^º 4	7,3	3,12	3,1
Paso de la Coxera	11 ^º 4	6,6	3,24	2,5
La cruzeta	11 ^º 9	6,6	3,21	2,6
Carravalseca	10 ^º 8	5,7	3,16	2,1
El sequero	11 ^º 8	6,7	3,19	2,9
Valdepoleo	11 ^º 2	6,9	3,17	3,1
Villalba	10 ^º 9	7,4	3,16	3,5
Cerrolahorca	12 ^º 3	5,7	3,23	2,1
Castejones	11 ^º 8	5,6	3,21	2,0
Vallandres	11 ^º 1	6,3	3,23	2,5
MEDIA TEMPRANILLO	11^º3	6,4	3,2	2,6
MEDIA VIURA	10^º4	7,3	3,14	3,2