



MADURACIÓN EN LAGUARDIA - 29 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 alguna 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 **11°3**, 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
Valcavada	11°4	5,7	3,19	2,2
El calvo	10°9	6,6	3,10	2,4
Paso de la Coxera	11°8	5,9	3,30	2,6
La cruzeta	12°4	5,7	3,26	2,6
Carravalseca	11°9	5,5	3,20	2,2
El sequero	13°0	5,3	3,30	1,8
Valdepoleo	11°8	6,3	3,19	2,6
Villalba	11°7	6,4	3,20	2,9
Cerrolahorca	12°3	6,5	3,18	2,1
Castejones	12°1	5,6	3,25	1,8
Vallandres	11°4	6,5	3,24	2,6
MEDIA TEMPRANILLO	11°9	6,0	3,2	2,3
MEDIA VIURA	11°3	7,4	3,13	2,7