



MADURACIÓN EN LAPUEBLA Y SUR DE LAGUARDIA **19 DE SEPTIEMBRE 2016**

Comentarios:

- En este segundo muestreo se aprecia una evolución favorable de la maduración, pero lenta en tempranillo. La maduración en viura, sin embargo, esta siendo más rápida. Se aprecia un retraso respecto al año anterior de 10-12 días.

- La riqueza glucométrica en mosto se sitúa en tempranillo en torno a los **11°4** en los parajes muestreados. En la Viura nos encontramos con un valor medio de **11°5**.

- 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
La Barranca	10°8	4,9	3,26	1,4
Rivacervera	11°9	4,8	3,30	2,0
Las Hoyas	11°6	5,1	3,21	1,6
El Vidrio	10°4	6,3	3,19	2,0
Majaflorida	11°6	5,3	3,27	1,8
Miralobueno	10°8	5,7	3,19	2,0
La Poveda	12°4	6,3	3,25	2,8
El Oreo	12°2	4,6	3,34	1,6
Rivartallo	11°5	4,9	3,23	1,4
Los Monjes	10°7	5,3	3,22	2,1
MEDIA TEMPRANILLO	11°4	5,3	3,25	1,9
MEDIA VIURA	11°5	5,5	3,23	1,7