



MADURACIÓN EN LEZA - 23 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°6** 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 Lombilla	11°4	6,9	3,12	2,9
Carra San Vicente	11°1	6,3	3,16	2,6
Donpeduz	11°9	6,3	3,17	2,8
La Solana	12°1	5,9	3,14	2,7
Los Caños	11°0	6,6	3,09	2,6
Carralaguardia	11°8	6,5	3,16	3,0
Valdemartin	11°6	6,4	3,16	3,0
Camposalbos	11°9	6,7	3,11	3,3
MEDIA TEMPRANILLO	11°6	6,5	3,1	2,9
MEDIA VIURA	11°5	7,1	3,08	2,8