



MADURACIÓN EN LEZA - 30 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 en torno a los **12°7** en las parcelas muestreadas, aproximándose a valores de vendimia. En algunas fincas los valores son superiores.

- En la Viura en las parcelas muestreadas nos encontramos con un valor medio de **12°3**, 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 |
|--------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|-----------|-------------------------|
| <i>La Lombilla</i> | 12°3 | 5,8 | 3,13 | 2,3 |
| <i>Carra San Vicente</i> | 13°4 | 5,7 | 3,20 | 2,3 |
| <i>Donpeduz</i> | 12°3 | 6,8 | 3,12 | 2,7 |
| <i>La Solana</i> | 12°6 | 5,8 | 3,18 | 2,4 |
| <i>Los Caños</i> | 12°9 | 6,1 | 3,14 | 2,7 |
| <i>Carralaguardia</i> | 13°0 | 5,4 | 3,17 | 2,5 |
| <i>Camposalbos</i> | 12°5 | 5,9 | 3,15 | 2,4 |
| MEDIA TEMPRANILLO | 12°7 | 5,9 | 3,2 | 2,5 |
| MEDIA VIURA | 12°3 | 7,0 | 3,10 | 2,3 |