



MADURACIÓN EN OYON, MOREDA y LASERNA

27 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°3** en las parcelas muestreadas, aproximándose a valores de vendimia.
- En la Viura en las parcelas muestreadas nos encontramos con un valor medio de **13°0**, que es 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
Carracierzo (Laserna)	11°8	5,0	3,24	1,6
Las parecillas (Laserna)	13°1	4,6	3,33	1,9
Miralobueno (Oyón)	12°3	5,5	3,22	1,7
Sansol (Oyón)	12°2	4,8	3,32	1,8
Carretera Viana (Moreda)	12°4	5,8	3,26	1,6
Valdelabraza (Moreda)	12°6	6,2	3,24	2,6
La planilla (Moreda)	12°8	5,4	3,22	1,9
Carralaguardia (Moreda)	11°1	5,6	3,24	1,7
Fuenteantigua (Oyón)	11°4	5,3	3,31	2,1
Las moreras (Oyón)	11°8	5,9	3,23	2,0
ValdeagUILar (Oyón)	12°6	4,6	3,28	1,6
Valdemoreda (Oyón)	12°7	5,7	3,22	2,2
El pozo (Oyón)	13°3	4,2	3,33	1,3
MEDIA TEMPRANILLO	12°3	5,3	3,3	1,8
MEDIA VIURA	13°0	6,3	3,27	1,9