



MADURACIÓN EN SAMANIEGO - 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 en torno a los **12°3** en las parcelas muestreadas, aproximándose a valores de vendimia. En alguna finca concreta los valores podrían ser superiores.

- En la Viura en las parcelas muestreadas nos encontramos con un valor medio de **11°7**, 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
Murriarte	12°2	6,1	3,12	2,5
La Serna	11°5	7,5	3,12	2,9
La Carrera	11°2	7,6	3,03	3,1
Las Navas	12°8	5,7	3,14	2,3
La Pereguita	12°8	6,0	3,17	2,6
La Revilla	11°9	5,6	3,16	2,3
San Roque	12°4	5,8	3,22	2,1
El Sotillo	13°1	6,3	3,18	2,8
Carranavaridas	13°0	6,1	3,14	2,7
MEDIA TEMPRANILLO	12°3	6,3	3,1	2,6
MEDIA VIURA	11°7	7,1	3,10	2,5