



MADURACIÓN EN VILLABUENA

22 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°4** en los parajes muestreados. En la viura nos encontramos con un valor medio de **11°2**.

- 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 hoya	11°5	5,5	3,22	2,1
Medianillos	11°7	5,2	3,28	2,0
Rubiales	10°6	5,7	3,18	2,3
Las rozas	11°5	5,4	3,24	1,8
Camino Leza	11°4	6,2	3,16	2,6
Los campos	11°9	5,7	3,21	2,3
Pozales	11°7	5,5	3,25	2,1
Valhondo	11°1	6,0	3,18	2,1
La Dehesa	10°8	7,4	3,09	2,8
MEDIA TEMPRANILLO	11°4	5,8	3,2	2,2
MEDIA VIURA	11°2	6,3	3,16	2,3