



## MADURACIÓN EN VILLABUENA - 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 la Viura en las parcelas muestreadas nos encontramos con un valor medio de 12°1, 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
La hoya	11°9	5,4	3,26	2,1
Medianillos	13°0	3,8	3,34	1,6
Rubiales	12°6	4,8	3,28	2,0
Las rozas	12°6	5,2	3,21	1,8
Camino Leza	12°5	5,8	3,20	2,6
Los campos	12°3	6,2	3,17	2,5
Pozales	12°1	5,1	3,29	2,1
Valhondo	11°6	6,2	3,19	2,5
La Dehesa	12°4	5,7	3,29	2,3
<b>MEDIA TEMPRANILLO</b>	12°3	5,3	3,2	2,2
<b>MEDIA VIURA</b>	12°1	6,5	3,16	2,5