



MADURACIÓN EN YECORA - 23 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 $10^{\circ 7}$ en los parajes muestreados. En la viura nos encontramos con un valor medio de $11^{\circ 4}$.

- 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
EL VALLE	$10^{\circ 9}$	6,9	3,18	2,9
LLANA BUENA	$10^{\circ 2}$	7,7	3,10	2,9
ALTO LAS SALERAS	$9^{\circ 9}$	9,0	3,06	4,1
VIA OYÓN	$10^{\circ 8}$	8,0	3,13	3,2
MONQUILLAVERDE	$10^{\circ 8}$	7,4	3,14	2,8
VALDEJAMBRIL	$10^{\circ 8}$	7,3	3,21	2,9
VALDEMOREDA	$11^{\circ 2}$	6,4	3,23	2,4
MEDIA TEMPRANILLO	$10^{\circ 7}$	7,5	3,2	3,0
MEDIA VIURA	$11^{\circ 4}$	7,6	3,11	3,0