



MADURACIÓN EN YECORA - 30 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 **11°4** en las fincas muestreadas.

- En la Viura en las parcelas muestreadas nos encontramos con un valor medio de **12°0**, 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
EL VALLE	11°7	6,1	3,17	2,2
LLANA BUENA	11°1	7,2	3,10	2,2
ALTO LAS SALERAS	10°9	7,8	3,10	2,9
VIA OYÓN	11°6	7,8	3,15	3,3
MONQUILLAVERDE	11°3	7,4	3,17	2,8
VALDEJAMBRIL	11°4	6,9	3,21	2,7
VALDEMOREDA	11°6	6,5	3,20	2,5
MEDIA TEMPRANILLO	11°4	7,1	3,2	2,7
MEDIA VIURA	12°0	6,9	3,15	2,9