



MADURACIÓN EN ZONA ALTA DE RIOJA ALAVESA

14 DE SEPTIEMBRE 2016

Comentarios:

- En este segundo muestreo se aprecia una evolución favorable de la maduración, pero lenta en tempranillo. La maduración en viura, sin embargo, ha sido más rápida. Se aprecia un retraso respecto al año anterior de 10-12 días.

- La riqueza glucométrica en mosto se sitúa en tempranillo en torno a los **9º9** en los parajes muestreados. En la Viura nos encontramos con un valor medio de **11º0**.

- 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 Vado (Leza)	10º7	9,3	3,05	4,2
La Lombilla (Leza)	10º3	7,5	3,08	3,3
La Serna (Samaniego)	9º9	9,2	3,04	4,2
La Romera (Labastida)	10º7	7,2	3,10	3,4
Villalba (Laguardia)	9º9	8,7	3,11	4,0
San Sebastian (Elvillar)	9º6	8,7	3,08	4,5
Peracho (Kripan)	9º6	9,2	3,02	3,9
Padrón (Viñaspre)	9º4	9,0	3,01	3,8
San Bartolomé (Yécora)	9º0	11,1	2,99	4,5
La Dehesa (Labraza)	10º5	7,8	3,10	3,8
ValdeBuesa (Barriobusto)	9º2	8,4	3,03	3,5
MEDIA TEMPRANILLO	9º9	8,7	3,06	3,9
MEDIA VIURA	11º0	9,2	3,05	4,0