



## **MADURACIÓN EN LANCIEGO Y VIÑASPRES**

### **20 DE SEPTIEMBRE 2016**

#### **Comentarios:**

- En este primer muestreo se aprecia una evolución favorable de la maduración, pero lenta tanto en tempranillo como en viura. 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 **11°2** en los parajes muestreados. En la viura nos encontramos con un valor medio de **10°3**.

- Buen estado general vegetativo y sanitario de la viña y uva.

<b>PARAJE</b>	<b>GRADO Alcohólico Probable</b>	<b>ACIDEZ TOTAL TÁRTRICA g/litro</b>	<b>pH</b>	<b>ACIDO MÁLICO g/l</b>
<i>El carrascal</i>	11°9	5,0	3,29	2,0
<i>Campolengo</i>	11°5	5,8	3,20	1,9
<i>Corral de la villa</i>	11°1	5,9	3,25	2,7
<i>Sobremoro</i>	11°9	6,2	3,18	2,4
<i>Cementerio Viñaspre</i>	10°8	7,9	3,13	3,5
<i>El chollo</i>	10°3	7,7	3,08	3,7
<i>Encima la Virgen</i>	11°6	6,3	3,19	2,7
<i>El monte</i>	11°0	6,3	3,19	2,8
<i>El anagorio</i>	11°0	5,9	3,12	2,1
<i>Las rozas</i>	10°8	6,0	3,19	2,2
<i>Las majadas</i>	11°6	5,8	3,20	2,2
<i>El Romeral</i>	11°3	5,5	3,21	2,0
<b>MEDIA TEMPRANILLO</b>	11°2	6,2	3,2	2,5
<b>MEDIA VIURA</b>	10°3	7,3	3,12	2,7