



MADURACIÓN EN LANCIEGO Y VIÑASPRES

27 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°9** en las parcelas muestreadas.
- En la Viura en las parcelas muestreadas nos encontramos con un valor medio de **11°7**, que es valor próximo a 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
<i>El carrascal</i>	12°0	5,1	3,27	2,2
<i>Campolengo</i>	11°6	5,7	3,23	1,7
<i>Corral de la villa</i>	11°4	6,1	3,25	2,3
<i>Sobremoro</i>	11°9	6,6	3,16	2,3
<i>Cementerio Viñaspre</i>	11°9	7,4	3,12	3,0
<i>El chollo</i>	11°8	6,7	3,19	2,8
<i>Encima la Virgen</i>	12°6	6,9	3,18	3,1
<i>El monte</i>	11°7	6,7	3,17	2,5
<i>El anagorio</i>	11°2	5,9	3,13	2,3
<i>Las rozas</i>	12°6	5,2	3,30	1,8
<i>Las majadas</i>	12°1	5,3	3,28	1,7
<i>El Romeral</i>	11°5	7,1	3,16	2,7
MEDIA TEMPRANILLO	11°9	6,2	3,2	2,4
MEDIA VIURA	11°7	6,1	3,22	2,1