

**Comentarios:****MADURACIÓN EN LANCIEGO**

- La maduración sigue su evolución con adelanto respecto a un año medio.
- La riqueza glucométrica en mosto se sitúa en tempranillo en valores comprendidos entre **11°8** y **13°0** en los parajes muestreados. En Viura el valor medio está en **11°9**.
- Buen estado sanitario de la uva.
- Nos encontramos en algunas fincas con valores próximos a la vendimia selectiva.

ESTUDIO DE MADURACIÓN EN LANCIEGO Y VIÑASPRES, DEL DÍA 19 DE SEPTIEMBRE

PARAJE	GRADO Alcohólico Probable	ACIDEZ TOTAL TÁRTARICA g/litro	pH	ACIDO MÁLICO g/l
<i>El carrascal</i>	12°5	5,7	3,5	2,0
<i>Campolengo</i>	12°9	5,2	3,4	1,4
<i>Corral de la villa</i>	12°4	6,1	3,4	1,7
<i>Sobremoro</i>	13°0	5,8	3,5	1,7
<i>Los cabos</i>	11°9	6,8	3,2	1,6
<i>Cementerio Viñaspre</i>	11°8	6,9	3,3	2,1
<i>El soto</i>	12°9	6,5	3,3	2,2
<i>El chollo</i>	11°9	6,8	3,3	2,0
<i>Encima la Virgen</i>	13°0	5,7	3,3	1,8
<i>El monte</i>	12°1	6,0	3,4	1,8
<i>El anagorio</i>	12°5	5,5	3,4	1,2
<i>Las rozas</i>	13°5	5,1	3,5	1,5
<i>Las majadas</i>	13°4	5,7	3,4	1,7
<i>El Romeral</i>	13°0	5,7	3,3	1,9
<i>Arca de Assa</i>	12°3	5,9	3,4	1,8
MEDIA TEMPRANILLO	12°6	5,9	3,4	1,7
MEDIA VIURA	11°9	6,2	3,2	1,4

