

1º CONTROL DE MADURACION 2.014. TOMA MUESTRAS: 19 AGOSTO 2.014

Nº	PUNTOS CONTROL MADURACION	BEAUME	pH	AcTOTAL g/l	Ac Málico g/l	I.COLORANTE (puntos color)
1	Siete Aguas. <i>Empalme NIII-Siete Aguas</i> . Bobal	6,90	2,75	16,10	8,24	3,33
2	El Rebollar. <i>Estación Servicio</i> . Bobal	8,88	3,07	8,71	4,11	6,59
3	El Rebollar. <i>Campo de Aviación</i> . Garnacha	8,77	2,93	9,39	2,96	4,13
4	Requena. <i>Ctra Chera Km3</i> . Bobal	8,99	3,04	8,77	3,76	12,72
5	Pontón. <i>El Ardal</i> . Sauvignon Blanc	10,21	3,25	6,21	3,07	
6	Pontón <i>El Ardal</i> . Syrah	10,15	3,24	7,22	3,75	15,49
7	El Pontón. <i>Cruce Ctra Almansa</i> . Bobal	9,37	3,09	7,30	2,46	17,73
8	Portera Pedrones. <i>Ctra. Almansa km 156</i> . Bobal	8,44	3,09	9,94	6,23	4,98
9	Campo Arcis-Duques. <i>Casilla Gimenez</i> . Bobal	9,82	3,27	6,39	4,15	11,36
10	Isidros-Cojos. <i>Casa la Huerta</i> . Bobal	10,37	3,25	5,91	3,40	9,10
11	V.del Moro. <i>Direcc. Casas Moya, Km10</i> . Bobal	9,60	3,01	8,42	3,00	12,23
12	Venta del Moro. <i>Casa Garrido</i> . Tempranillo	10,81	3,32	5,61	3,25	9,25
13	Marcos-Monjas. <i>Cruce</i> . Bobal	11,09	3,23	6,44	4,00	12,26
14	Marcos-Ruices. <i>Ctra a Requena</i> . Macabeo	9,32	3,14	6,78	3,11	
15	Los Ruices. <i>Ctra a Requena</i> . Tardana	6,29	2,91	12,38	6,48	
16	Casas Eufemia-Ruices. <i>Molino Risco</i> . Bobal	9,32	3,24	6,75	3,80	8,36
	Casas Eufemia					
17	Cañada Honda. <i>Garnacha Tintorera</i> .	8,22	3,20	8,92	5,88	17,66
18	Derramador. <i>Ctra Vega</i> . Tempranillo	10,03	3,28	7,48	5,00	6,18
19	Derramador-Roma. <i>Ctra Vega</i> . Bobal	10,48	3,24	7,22	4,44	12,14
20	S.Antonio-S.Juan. <i>Rotonda</i> . Bobal	7,95	3,20	8,25	4,74	2,55
21	San Antonio. <i>El Carrascal</i> . Cabernet Sauvignon	9,60	3,05	9,14	3,30	10,14
22	San Antonio. <i>El Carrascal</i> . Merlot	9,98	3,10	6,52	2,00	9,16
23	San Antonio. <i>El Carrascal</i> . Chardonnay	11,59	3,25	5,92	2,50	
24	San Antonio. <i>Vereda</i> . Bobal	10,15	3,20	6,94	3,64	9,89
25	Caudete de las Fuentes. <i>a Fuenterrobles</i> . Merlot	9,72	3,08	6,76	1,39	7,85
26	Casas de Utiel. <i>Ardal</i> . Bobal	9,04	3,20	7,82	4,71	3,85
27	Casas de Utiel. <i>Cementerio</i> . Bobal	8,27	3,01	8,94	3,79	4,32
28	Corrales de Utiel. <i>Cruce Coop</i> . Bobal	9,04	3,23	8,05	5,68	4,25
29	Hoya de Cadenas. Chardonnay	11,48	3,31	7,64	4,63	
30	Hoya de Cadenas. Cabernet Sauvignon	9,60	3,02	12,09	8,00	6,67
31	Hoya de Cadenas. Sauvignon Blanc	10,26	3,21	7,42	3,95	
32	Cuevas de Utiel. <i>Cº Cementerio</i> . Tempranillo	8,99	3,18	10,26	7,34	3,83
33	Cuevas Utiel. <i>Cruce Ctra Sinarcas</i> . Bobal	9,04	3,13	9,75	6,57	5,46
34	Cuevas Utiel. <i>Cruce Ctra Sinarcas</i> . Syrah	8,00	3,01	13,66	9,69	4,71
35	Sinarcas. <i>N330 Km 21,3</i> . Bobal	7,34	2,80	14,47	7,35	6,57
36	Torre de Utiel. <i>Pista junto cementerio</i> . Bobal	7,28	2,91	11,24	5,26	6,25
37	Camporrobes. <i>Ctra Fuenterrobles Km10</i> . Bobal	7,62	2,80	15,75	8,95	7,95
38	Fuenterrobes. <i>Cubillo</i> . Garnacha	8,39	2,77	13,03	6,08	4,06
39	Fuenterrobes. <i>Ctra Fuenterrobles-NIII</i> . Bobal	7,95	2,83	11,37	4,44	7,52
40	Villargordo del Cabriel. <i>NIII, Km 244</i> . Bobal	7,68	2,88	11,93	5,26	4,60
	Villargordo del Cabriel.					
41	Ctra. <i>Camporrobes</i> . Garnacha Tintorera	8,66	3,01	10,25	4,64	30,09
42	Jaraguas. <i>Detrás de la Coop</i> . Bobal	8,44	2,82	11,48	4,32	7,18
43	Caudete de las Fuentes. <i>Barranco Pinoso</i> . Bobal	8,99	2,99	9,09	3,74	10,19
44	Utiel. <i>Los Visos</i> . Bobal	8,56	2,96	9,67	4,03	7,54
45	Utiel. <i>Vereda del Campo</i> . Macabeo	7,68	2,94	9,78	4,20	
46	Utiel. <i>Vereda del Campo</i> . Tempranillo	10,03	3,44	6,23	4,79	8,96

VALORES ÓPTIMOS:



PH :	→	Entre 3 y 3'6
Acidez Total:	→	Mas de 6 gr/l
Acido Málico:	→	Bobal: menos de 2'5 gr/l.
	→	Tempranillo: menos de 2'- gr/l
	→	Macabeo: menos de 1 gr/l.
Intensidad Colorante:	→	Bobal: mas de 18 puntos
	→	Tempranillo: mas de 14 puntos