

3º CONTROL DE MADURACION 2013. TOMA MUESTRAS: 10 SEPTIEMBRE 2.013

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	10,65	3,13	10,48	6,27	AVERIA
2	El Rebollar. <i>Estación Servicio</i> . Bobal	10,70	3,25	8,72	4,68	AVERIA
3	El Rebollar. <i>Campo de Aviación</i> . Garnacha	9,60	3,08	9,58	3,90	AVERIA
4	Requena. <i>Ctra Chera Km3</i> . Bobal	10,31	3,26	8,89	5,70	AVERIA
5	Pontón. <i>El Ardal</i> . Sauvignon Blanc	9,82	3,37	8,75	5,04	
6	Pontón. <i>El Ardal</i> . Syrah	8,34	3,36	10,39	5,28	AVERIA
7	El Pontón. <i>Cruce Ctra Almansa</i> . Bobal	10,70	3,48	6,48	3,63	AVERIA
8	Portera_Pedrones. <i>Ctra. Almansa km 156</i> . Bobal	9,37	3,11	8,58	3,57	AVERIA
9	Campo Arcis-Duques. <i>Casilla Gimenez</i> . Bobal	8,83	3,32	8,37	3,12	AVERIA
10	Isidros-Cojos. <i>Casa la Huerta</i> . Bobal	11,41	3,46	7,81	3,93	AVERIA
11	V.del Moro. <i>Direcc. Casas Moya, Km10</i> . Bobal	11,14	3,33	7,51	3,30	AVERIA
12	Venta del Moro. <i>Casa Garrido</i> . Tempranillo	13,23	3,68	5,65	3,30	AVERIA
13	Marcos-Monjas. <i>Cruce</i> . Bobal	10,76	3,50	8,05	5,10	AVERIA
14	Marcos-Ruices. <i>Ctra a Requena</i> . Macabeo	11,53	3,60	6,71	3,99	
15	Los Ruices. <i>Ctra a Requena</i> . Tardana	6,08	3,07	13,11	6,72	
16	Casas Eufemia-Ruices. <i>Molino Risco</i> . Bobal	10,98	3,62	7,92	5,46	AVERIA
17	Casas Eufemia <i>Cañada Honda</i> . Garnacha Tintorera.	9,37	3,28	10,39	7,08	AVERIA
18	Derramador. <i>Ctra Vega</i> . Tempranillo	9,32	3,55	7,80	4,71	AVERIA
19	Derramador-Roma. <i>Ctra Vega</i> . Bobal	10,87	3,53	8,18	5,13	AVERIA
20	S.Antonio-S.Juan. <i>Rotonda</i> . Bobal	8,56	3,39	8,47	5,13	AVERIA
21	San Antonio. <i>El Carrascal</i> . Cabernet Sauvignon	9,93	3,32	8,99	3,30	AVERIA
22	San Antonio. <i>El Carrascal</i> . Merlot	11,91	3,47	6,87	1,77	AVERIA
23	San Antonio. <i>El Carrascal</i> . Chardonnay	11,59	3,61	8,40	5,25	
24	San Antonio. <i>Vereda</i> . Bobal	9,98	3,25	9,31	5,52	AVERIA
25	Caudete de las Fuentes. <i>a Fuenterrobles</i> . Merlot	12,95	3,45	6,78	1,65	AVERIA
26	Casas de Utiel. <i>Ardal</i> . Bobal	9,37	3,41	8,66	5,04	AVERIA
27	Casas de Utiel. <i>Cementerio</i> . Bobal	10,03	3,38	7,06	3,63	AVERIA
28	Corrales de Utiel. <i>Cruce Coop</i> . Bobal	9,22	3,52	8,67	5,97	AVERIA
29	Hoya de Cadenas. Chardonnay	10,98	3,46	9,06	5,49	
30	Hoya de Cadenas. Cabernet Sauvignon	10,58	3,45	10,35	5,88	15,32
31	Hoya de Cadenas. Sauvignon Blanc	9,72	3,43	8,96	4,92	
32	Cuevas de Utiel. <i>Cº Cementerio</i> . Tempranillo	10,09	3,38	9,65	6,51	13,18
33	Cuevas Utiel. <i>Cruce Ctra Sinarcas</i> . Bobal	10,65	3,40	7,96	4,53	27,16
34	Cuevas Utiel. <i>Cruce Ctra Sinarcas</i> . Syrah	9,32	3,17	12,56	7,71	14,50
35	Sinarcas. <i>N330 Km 21,3</i> . Bobal	7,78	3,18	11,47	7,11	14,73
36	Torre de Utiel. <i>Pista junto cementerio</i> . Bobal	9,87	3,41	8,93	5,52	24,90
37	Camporrobles. <i>Ctra Fuenterrobles Km10</i> . Bobal	9,65	3,19	12,21	7,56	26,23
38	Fuenterrobles. <i>Cubillo</i> . Garnacha	9,93	3,29	10,59	5,25	13,75
39	Fuenterrobles. <i>Ctra Fuenterrobles-NIII</i> . Bobal	10,03	3,38	8,55	4,77	21,54
40	Villargordo del Cabriel. <i>NIII, Km 244</i> . Bobal	8,44	3,27	10,48	5,88	12,08
41	Villargordo del Cabriel. <i>Ctra. Camporrobles</i> . Garnacha Tintorera	11,03	3,29	11,04	6,42	52,11
42	Jaraguas. <i>Detrás de la Coop</i> . Bobal	10,03	3,50	8,80	4,77	20,31
43	Caudete de las Fuentes. <i>Barranco Pinoso</i> . Bobal	10,26	3,27	10,58	6,27	28,01
44	Utiel. <i>Los Visos</i> . Bobal	9,93	3,25	8,36	3,78	23,96
45	Utiel. <i>Vereda del Campo</i> . Macabeo	7,90	3,28	8,47	3,63	
46	Utiel. <i>Vereda del Campo</i> . Tempranillo	10,21	3,62	7,74	4,77	21,37

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