

**2º CONTROL DE MADURACION 2.014. TOMA MUESTRAS: 26 AGOSTO 2.014**

Nº	PUNTOS CONTROL MADURACION	BEAUME	pH	Ac.TOTAL gr/l	Ac.MALICO gr/l	I.COLORANTE (puntos color)
1	Siete Aguas. <i>Empalme NIII-Siete Aguas</i> . Bobal	7,95	2,93	11,14	5,28	4,57
2	El Rebollar. <i>Estación Servicio</i> . Bobal	10,21	3,11	7,45	3,20	7,14
3	El Rebollar. <i>Campo de Aviación</i> . Garnacha	10,53	3,01	7,17	1,66	3,53
4	Requena. <i>Ctra Chera Km3</i> . Bobal	10,09	3,08	7,58	2,96	10,99
5	Pontón. <i>El Ardal</i> . Sauvignon Blanc	12,24	3,25	5,72	2,31	
6	Pontón <i>El Ardal</i> . Syrah	11,25	3,22	6,38	2,96	14,23
7	El Pontón. <i>Cruce Ctra Almansa</i> . Bobal	10,92	3,20	5,81	2,17	15,57
8	Portera Pedrones. <i>Ctra. Almansa km 156</i> . Bobal	9,11	3,03	9,07	4,50	5,70
9	Campo Arcis-Duques. <i>Casilla Gimenez</i> . Bobal	10,48	3,25	6,19	3,25	6,92
10	Isidros-Cojos. <i>Casa la Huerta</i> . Bobal	11,69	3,33	5,29	2,70	11,15
11	V.del Moro. <i>Direcc. Casas Moya, Km10</i> . Bobal	11,09	3,05	7,20	2,12	12,98
12	Venta del Moro. <i>Casa Garrido</i> . Tempranillo	11,91	3,32	5,02	2,20	7,90
13	Marcos-Monjas. <i>Cruce</i> . Bobal	11,90	3,27	6,12	3,14	8,19
14	Marcos-Ruices. <i>Ctra a Requena</i> . Macabeo	11,19	3,23	4,93	1,65	
15	Los Ruices. <i>Ctra a Requena</i> . Tardana	7,78	3,10	7,73	2,78	
16	Casas Eufemia-Ruices. <i>Molino Risco</i> . Bobal	10,65	3,31	6,23	2,97	10,91
17	Casas Eufemia <i>Cañada Honda</i> . Garnacha Tintorera.	8,77	3,21	7,79	4,31	22,51
18	Derramador. <i>Ctra Vega</i> . Tempranillo	11,53	3,40	5,84	3,56	7,08
19	Derramador-Roma. <i>Ctra Vega</i> . Bobal	11,86	3,38	6,37	3,34	17,02
20	S.Antonio-S.Juan. <i>Rotonda</i> . Bobal	8,88	3,30	7,28	3,66	3,78
21	San Antonio. <i>El Carrascal</i> . Cabernet Sauvignon	10,87	3,20	6,71	2,50	11,72
22	San Antonio. <i>El Carrascal</i> . Merlot	11,91	3,27	4,75	0,90	16,96
23	San Antonio. <i>El Carrascal</i> . Chardonnay	13,00	3,40	4,86	1,84	
24	San Antonio. <i>Vereda</i> . Bobal	11,25	3,28	5,93	2,39	12,60
25	Caudete de las Fuentes. <i>a Fuenterrobles</i> . Merlot	11,48	3,14	5,89	0,80	20,93
26	Casas de Utiel. <i>Ardal</i> . Bobal	9,82	3,19	7,51	3,93	4,92
27	Casas de Utiel. <i>Cementerio</i> . Bobal	9,16	3,08	7,72	3,00	9,86
28	Corrales de Utiel. <i>Cruce Coop</i> . Bobal	10,03	3,31	6,72	4,47	5,14
29	Hoya de Cadenas. Chardonnay	12,24	3,35	6,56	3,94	
30	Hoya de Cadenas. Cabernet Sauvignon	11,09	3,17	8,61	4,71	8,50
31	Hoya de Cadenas. Sauvignon Blanc	11,69	3,29	5,98	2,70	
32	Cuevas de Utiel. <i>Cº Cementerio</i> . Tempranillo	10,37	3,29	7,04	4,50	4,22
33	Cuevas Utiel. <i>Cruce Ctra Sinarcas</i> . Bobal	10,81	3,25	6,56	3,76	13,13
34	Cuevas Utiel. <i>Cruce Ctra Sinarcas</i> . Syrah	10,26	3,14	9,09	5,81	7,32
35	Sinarcas. <i>N330 Km 21,3</i> . Bobal	8,66	2,97	10,67	5,00	7,47
36	Torre de Utiel. <i>Pista junto cementerio</i> . Bobal	8,12	3,00	9,48	3,42	6,88
37	Camporrobles. <i>Ctra Fuenterrobles Km10</i> . Bobal	8,83	2,90	11,06	5,29	10,57
38	Fuenterrobles. <i>Cubillo</i> . Garnacha	9,44	2,89	10,24	3,53	4,53
39	Fuenterrobles. <i>Ctra Fuenterrobles-NIII</i> . Bobal	9,37	2,98	9,15	2,76	15,16
40	Villargordo del Cabriel. <i>NIII, Km 244</i> . Bobal	9,32	3,06	8,15	3,14	6,45
41	Villargordo del Cabriel. <i>Ctra. Camporrobles</i> . Garnacha Tintorera	10,21	3,12	7,48	2,63	41,20
42	Jaraguas. <i>Detrás de la Coop</i> . Bobal	10,48	3,05	8,43	3,05	15,22
43	Caudete de las Fuentes. <i>Barranco Pinoso</i> . Bobal	10,42	3,06	7,67	2,90	16,88
44	Utiel. <i>Los Visos</i> . Bobal	10,81	3,15	6,92	3,04	16,11
45	Utiel. <i>Vereda del Campo</i> . Macabeo	8,99	3,06	7,25	2,48	
46	Utiel. <i>Vereda del Campo</i> . Tempranillo	10,03	3,40	5,60	3,08	8,69

**VALORES ÓPTIMOS:**



PH :	→	Entre 3 y 3'6
Acidez Total:	→	Mas de 6 gr/l
Acido Mállico:	→	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