

3º CONTROL DE MADURACION 2.014. TOMA MUESTRAS: 02 SEPTIEMBRE 2.014

Nº	PUNTOS CONTROL MADURACION	ºBEAUME	pH	Ac.TOTAL gr/l	Ac.MALICO gr/l	I.COLORANTE (puntos color)
1	Siete Aguas. <i>Empalme NIII-Siete Aguas</i> . Bobal	9,22	3,09	8,16	3,36	11,27
2	El Rebollar. <i>Estación Servicio</i> . Bobal	11,19	3,21	5,96	2,56	11,30
3	El Rebollar. <i>Campo de Aviación</i> . Garnacha	11,59	3,10	5,94	1,18	4,13
4	Requena. <i>Ctra Chera Km3</i> . Bobal	11,03	3,22	5,70	2,31	11,52
5	Pontón. <i>El Ardal</i> . Sauvignon Blanc	VENDIMIADA				
6	Pontón <i>El Ardal</i> . Syrah	11,97	3,29	5,40	2,52	13,58
7	El Pontón. <i>Cruce Ctra Almansa</i> . Bobal	11,19	3,24	5,76	1,94	13,34
8	Portera Pedrones. <i>Ctra. Almansa km 156</i> . Bobal	10,26	3,27	6,44	3,72	6,27
9	Campo Arcis-Duques. <i>Casilla Gimenez</i> . Bobal	11,14	3,42	4,97	2,99	10,07
10	Isidros-Cojos. <i>Casa la Huerta</i> . Bobal	12,95	3,44	5,12	2,63	18,06
11	V.del Moro. <i>Direcc. Casas Moya, Km10</i> . Bobal	12,28	3,19	6,03	1,92	17,08
12	Venta del Moro. <i>Casa Garrido</i> . Tempranillo	12,89	3,43	4,26	2,07	13,57
13	Marcos-Monjas. <i>Cruce</i> . Bobal	13,12	3,39	5,32	2,78	17,94
14	Marcos-Ruices. <i>Ctra a Requena</i> . Macabeo	12,24	3,35	4,00	1,24	
15	Los Ruices. <i>Ctra a Requena</i> . Tardana	8,99	3,31	5,30	2,13	
16	Casas Eufemia-Ruices. <i>Molino Risco</i> . Bobal	11,19	3,43	5,89	2,94	8,87
17	Casas Eufemia <i>Cañada Honda</i> . Garnacha Tintorera.	9,82	3,32	6,02	3,28	22,17
18	Derramador. <i>Ctra Vega</i> . Tempranillo	12,24	3,50	4,50	3,05	7,37
19	Derramador-Roma. <i>Ctra Vega</i> . Bobal	12,61	3,54	5,06	3,26	16,73
20	S.Antonio-S.Juan. <i>Rotonda</i> . Bobal	9,37	3,38	6,28	3,94	3,17
21	San Antonio. <i>El Carrascal</i> . Cabernet Sauvignon	12,24	3,33	5,08	1,80	15,09
22	San Antonio. <i>El Carrascal</i> . Merlot	12,89	3,39	3,73	0,83	13,67
23	San Antonio. <i>El Carrascal</i> . Chardonnay	VENDIMIADA				
24	San Antonio. <i>Vereda</i> . Bobal	12,34	3,38	4,83	2,49	17,15
25	Caudete de las Fuentes. <i>a Fuenterrobles</i> . Merlot	13,17	3,27	5,11	0,69	10,36
26	Casas de Utiel. <i>Ardal</i> . Bobal	10,65	3,32	5,94	2,96	3,27
27	Casas de Utiel. <i>Cementerio</i> . Bobal	10,15	3,16	6,34	2,47	5,89
28	Corrales de Utiel. <i>Cruce Coop</i> . Bobal	10,92	3,43	5,22	3,84	4,85
29	Hoya de Cadenas. Chardonnay	VENDIMIADA				
30	Hoya de Cadenas. Cabernet Sauvignon	11,69	3,30	6,98	4,04	6,94
31	Hoya de Cadenas. Sauvignon Blanc	12,46	3,41	5,04	2,07	
32	Cuevas de Utiel. <i>Cº Cementerio</i> . Tempranillo	11,25	3,34	5,96	3,81	3,25
33	Cuevas Utiel. <i>Cruce Ctra Sinarcas</i> . Bobal	10,81	3,31	5,19	2,97	6,63
34	Cuevas Utiel. <i>Cruce Ctra Sinarcas</i> . Syrah	11,09	3,29	6,78	4,35	6,94
35	Sinarcas. <i>N330 Km 21,3</i> . Bobal	9,72	3,09	8,11	3,26	8,50
36	Torre de Utiel. <i>Pista junto cementerio</i> . Bobal	9,16	3,14	7,35	2,76	8,59
37	Camporrobles. <i>Ctra Fuenterrobles Km10</i> . Bobal	9,37	3,04	9,17	4,36	8,85
38	Fuenterrobles. <i>Cubillo</i> . Garnacha	10,76	3,11	6,99	2,28	4,38
39	Fuenterrobles. <i>Ctra Fuenterrobles-NIII</i> . Bobal	10,76	3,15	7,11	2,05	14,86
40	Villargordo del Cabriel. <i>NIII, Km 244</i> . Bobal	10,70	3,25	6,83	2,69	8,00
41	Villargordo del Cabriel. <i>Ctra. Camporrobles</i> . Garnacha Tintorera	10,98	3,24	5,56	1,76	42,56
42	Jaraguas. <i>Detrás de la Coop</i> . Bobal	11,25	3,20	5,76	2,26	10,20
43	Caudete de las Fuentes. <i>Barranco Pinoso</i> . Bobal	10,70	3,19	6,45	2,34	12,06
44	Utiel. <i>Los Visos</i> . Bobal	11,09	3,24	6,52	2,33	11,05
45	Utiel. <i>Vereda del Campo</i> . Macabeo	10,37	3,23	5,80	1,39	
46	Utiel. <i>Vereda del Campo</i> . Tempranillo	11,09	3,54	5,20	2,61	7,57

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