

3º CONTROL DE MADURACION 2.025. TOMA MUESTRAS: 1 y 2 SEPTIEMBRE 2.025

Nº	UBICACIÓN PUNTO CONTROL	VARIEDAD	FORMACIÓN	SEC/RIE	°Bé	pH	ACIDEZ TOTAL
1	SIETE AGUAS	Bobal	Vaso	Secano	11,61	3,40	5,92
2	REBOLLAR	Bobal	Vaso	Secano	12,78	3,46	6,10
3	REBOLLAR	Garnacha	Espaldera	Secano	13,16	3,30	5,08
4	REQUENA	Bobal	Vaso	Secano	11,75	3,42	5,41
5	EL PONTÓN	S.Blanc	Espaldera	Riego	VENDIMIADA	VENDIMIADA	VENDIMIADA
6	EL PONTÓN	Syrah	Espaldera	Riego	11,74	3,49	6,00
7	EL PONTÓN	Bobal	Espaldera	Secano	13,98	3,70	4,50
8	PORTERA-PEDRONES	Bobal	Espaldera	Secano	11,62	3,31	5,99
9	CAMPO ARCÍS-DUQUES	Bobal	Espaldera	Riego	11,74	3,56	4,66
10	CAMPO ARCÍS-DUQUES	Macabeo	Espaldera	Secano	12,09	3,91	3,19
11	LOS ISIDROS-LOS COJOS	Bobal	Vaso	Secano	14,60	3,80	4,45
12	VENTA DEL MORO	Bobal	Vaso	Secano	11,89	3,39	6,36
13	VENTA DEL MORO	Tempranillo	Espaldera	Secano	13,41	3,76	3,78
14	MARCOS-MONJAS	Bobal	Espaldera	Secano	13,54	3,68	4,59
15	MARCOS-RUICES	Macabeo	Vaso	Secano	VENDIMIADA	VENDIMIADA	VENDIMIADA
16	LOS RUICES	Tardana	Vaso	Secano	8,29	3,19	6,75
17	CASAS EUFEMIA-RUICES	Bobal	Espaldera	Riego	12,22	3,78	5,04
18	CASAS EUFEMIA	G.Tintorera.	Espaldera	Riego	11,73	3,62	4,28
19	EL DERRAMADOR	Tempranillo	Espaldera	Riego	VENDIMIADA	VENDIMIADA	VENDIMIADA
20	ROMA	Bobal	Vaso	Secano	10,75	3,54	5,41
21	SAN ANTONIO-SAN JUAN	Bobal	Vaso	Secano	12,50	3,70	4,71
22	SAN ANTONIO	C.Sauvignon	Espaldera	Riego	12,68	3,40	5,16
23	SAN ANTONIO	Merlot	Espaldera	Riego	14,58	3,56	3,87
24	SAN ANTONIO	Chardonnay	Espaldera	Riego	VENDIMIADA	VENDIMIADA	VENDIMIADA
25	SAN ANTONIO	Bobal	Vaso	Secano	13,48	3,51	4,87
26	CAUDETE DE LAS FUENTES	Merlot	Espaldera	Riego	15,19	3,55	3,75
27	CASAS DE UTIEL	Bobal	Espaldera	Riego	12,21	3,57	5,30
28	CASAS DE UTIEL	Bobal	Vaso	Riego	11,65	3,29	6,15
29	CORRALES DE UTIEL	Bobal	Vaso	Riego	11,65	3,60	5,73
30	HOYA CADENAS	Chardonnay	Espaldera	Riego	13,29	3,68	5,08
31	HOYA CADENAS	C. Sauvignon	Espaldera	Riego	12,53	3,57	6,83
32	HOYA CADENAS	S.Blanc	Espaldera	Riego	13,84	3,67	4,22
33	CUEVAS DE UTIEL	Tempranillo	Espaldera	Riego	10,94	3,46	5,09
34	CUEVAS DE UTIEL	Bobal	Vaso	Secano	10,56	3,55	5,00
35	CUEVAS DE UTIEL	Syrah	Espaldera	Riego	11,55	3,34	5,90
36	SINARCAS	Bobal	Espaldera	Secano	11,08	3,34	6,65
37	TORRE DE UTIEL	Bobal	Espaldera	Secano	11,96	3,61	5,13
38	CAMPORROBLES	Bobal	Espaldera	Secano	11,00	3,39	6,85
39	FUENTERROBLES	Garnacha	Vaso	Secano	12,27	3,28	6,30
40	FUENTERROBLES	Bobal	Espaldera	Secano	12,34	3,46	6,18
41	VILLARGORDO DEL CABRIEL	Bobal	Espaldera	Secano	12,24	3,36	6,18
42	VILLARGORDO DEL CABRIEL	G.Tintorera	Espaldera	Secano	10,23	3,28	6,61
43	JARAGUAS	Bobal	Vaso	Secano	13,27	3,50	5,74
44	CAUDETE DE LAS FUENTES	Bobal	Espaldera	Secano	12,81	3,54	5,46
45	UTIEL	Bobal	Vaso	Secano	13,29	3,45	5,66
46	UTIEL	Macabeo	Espaldera	Riego	11,84	3,51	4,09
47	UTIEL	Tempranillo	Vaso	Secano	13,04	3,86	3,93



utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



GENERALITAT
VALENCIANA

Conselleria d'Agricultura,
Aigua, Ramaderia, i Pesca

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE REQUENA

VALORES ÓPTIMOS:

PH: —————> Entre 3 y 3'6
ACIDEZ TOTAL: —————> Mas de 6 g/l