

2º CONTROL DE MADURACION 2.026. TOMA MUESTRAS: 17 Y 18 DE AGOSTO 2.026

Nº	UBICACIÓN PUNTO CONTROL	VARIEDAD	FORMACIÓN	SEC/RIE	°Bé	pH	ACIDEZ TOTAL
1	SIETE AGUAS	Bobal	Vaso	Secano	7,33	2,9	9,92
2	REBOLLAR	Bobal	Vaso	Secano	9,74	3,19	6,73
3	REBOLLAR	Garnacha	Espaldera	Secano	11,99	3,16	6,46
4	REQUENA	Bobal	Vaso	Secano	11,10	3,28	6,39
5	EL PONTÓN	S.Blanc	Espaldera	Riego	11,35	3,62	4,28
6	EL PONTÓN	Syrah	Espaldera	Riego	10,33	3,42	6,13
7	EL PONTÓN	Bobal	Espaldera	Secano	11,90	3,51	4,00
8	PORTERA-PEDRONES	Bobal	Espaldera	Secano	8,88	3,03	9,03
9	CAMPO ARCÍS-DUQUES	Bobal	Espaldera	Riego	11,24	3,37	5,69
10	CAMPO ARCÍS-DUQUES	Macabeo	Espaldera	Secano	10,11	3,43	4,09
11	LOS ISIDROS-LOS COJOS	Bobal	Vaso	Secano	13,85	3,57	4,72
12	VENTA DEL MORO	Bobal	Vaso	Secano	10,40	3,18	7,22
13	VENTA DEL MORO	Tempranillo	Espaldera	Secano	10,57	3,51	4,79
14	MARCOS-MONJAS	Bobal	Espaldera	Secano	11,69	3,37	6,07
15	MARCOS-RUICES	Macabeo	Vaso	Secano	11,40	3,58	3,88
16	LOS RUICES	Tardana	Espaldera	Secano	6,49	2,82	11,35
17	CASAS EUFEMIA-RUICES	Bobal	Espaldera	Riego	12,52	3,66	6,35
18	CASAS EUFEMIA	G.Tintorera.	Espaldera	Riego	10,40	3,55	4,41
19	EL DERRAMADOR	Tempranillo	Espaldera	Riego	10,40	3,62	5,01
20	ROMA	Bobal	Vaso	Secano	10,13	3,36	6,27
21	SAN ANTONIO-SAN JUAN	Bobal	Vaso	Secano	12,08	3,57	4,81
22	SAN ANTONIO	C.Sauvignon	Espaldera	Riego	12,32	3,22	6,11
23	SAN ANTONIO	Merlot	Espaldera	Riego	13,60	3,43	3,93
24	SAN ANTONIO	Chardonnay	Espaldera	Riego	Vendimi.	X	X
25	SAN ANTONIO	Bobal	Vaso	Secano	12,19	3,35	5,96
26	CAUDETE DE LAS FUENTES	Merlot	Espaldera	Riego	12,67	3,54	6,06
27	CASAS DE UTIEL ARDAL	Bobal	Espaldera	Riego	10,86	3,46	5,34
28	CASAS DE UTIEL CEMENTERIO	Bobal	Vaso	Riego	10,21	3,32	5,71
29	CORRALES DE UTIEL	Bobal	Vaso	Riego	11,60	3,62	4,83
30	HOYA CADENAS	Chardonnay	Espaldera	Riego	12,17	3,52	4,74
31	HOYA CADENAS	C. Sauvignon	Espaldera	Riego	11,18	3,19	6,22
32	HOYA CADENAS	S.Blanc	Espaldera	Riego	12,27	3,43	4,66
33	CUEVAS DE UTIEL	Tempranillo	Espaldera	Riego	10,89	3,39	4,88
34	CUEVAS DE UTIEL	Bobal	Vaso	Secano	10,77	3,57	4,43
35	UTIEL	Syrah	Espaldera	Riego	12,03	3,28	5,73
36	SINARCAS	Bobal	Espaldera	Secano	9,57	3,12	7,13
37	TORRE DE UTIEL	Bobal	Espaldera	Secano	10,51	3,22	5,85
38	CAMPORROBLES	Bobal	Espaldera	Secano	10,40	3,30	6,50
39	FUENTERROBLES	Garnacha	Vaso	Secano	11,44	3,19	7,18
40	FUENTERROBLES	Bobal	Espaldera	Secano	10,14	3,15	7,06
41	VILLARGORDO DEL CABRIEL	Bobal	Espaldera	Secano	11,48	3,25	5,97
42	VILLARGORDO DEL CABRIEL	G.Tintorera	Espaldera	Secano	9,60	3,12	7,63
43	JARAGUAS	Bobal	Vaso	Secano	11,03	3,24	6,33
44	CAUDETE DE LAS FUENTES	Bobal	Espaldera	Secano	10,00	3,26	6,52
45	UTIEL	Bobal	Vaso	Secano	10,80	3,32	5,77
46	UTIEL	Macabeo	Espaldera	Riego	10,44	3,33	5,20
47	UTIEL	Tempranillo	Vaso	Secano	12,79	3,62	4,36



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