

3º CONTROL DE MADURACION 2.019. <u>TOMA MUESTRAS: 10 y 12 SEPTIEMBRE 2.019</u>						
Nº	PUNTOS CONTROL MADURACION	ºBé	pH	ACIDEZ TOTAL	ACIDO MALICO	PUNTOS COLOR
1	SIETE AGUAS----Bobal en vaso y en seco.	10,00	2,98	6,6	3,02	3,750
2	REBOLLAR-----Bobal en vaso y en seco.	10,55	3,13	6,0	3,06	3,940
3	REBOLLAR-----Garnacha en espaldera y en seco.	11,00	2,96	6,7	2,16	6,100
4	REQUENA-----Bobal en vaso y en seco.	9,50	3,02	7,2	2,89	3,980
5	EL PONTÓN-----Sauvignon Blanc en espaldera con riego.	VENDIMIADA				
6	EL PONTÓN-----Syrah en espaldera con riego.	10,55	3,03	6,9	2,86	3,150
7	EL PONTÓN-----Bobal en espaldera y en seco.	11,44	3,34	5,6	2,86	5,100
8	PORTERA-PEDRONES-----Bobal en espaldera y en seco.	NO SE PUDO TOMAR POR LAS LLUVIAS				
9	CAMPO ARCÍS-DUQUES----Bobal en espaldera con riego.	NO SE PUDO TOMAR POR LAS LLUVIAS				
10	CAMPO ARCÍS-DUQUES-Macabeo en espaldera y en seco.	NO SE PUDO TOMAR POR LAS LLUVIAS				
11	LOS ISIDROS-LOS COJOS----Bobal en vaso y en seco.	NO SE PUDO TOMAR POR LAS LLUVIAS				
12	VENTA DEL MORO-----Bobal en vaso y en seco.	10,11	2,92	8,3	4,12	4,100
13	VENTA DEL MORO---Tempranillo en espaldera y en seco.	12,28	3,37	4,2	1,84	4,033
14	MARCOS-MONJAS-----Bobal en vaso y en seco.	10,83	3,42	5,1	2,45	6,091
15	MARCOS-RUICES-----Macabeo en vaso y en seco.	11,89	3,35	3,8	1,39	
16	LOS RUICES-----Tardana en vaso y en seco.	9,28	3,24	4,5	1,60	
17	CASAS EUFEMIA RUICES---Bobal en espaldera con riego.	11,44	3,46	5,8	3,76	3,010
18	CASAS EUFEMIA-Garnacha Tintorera en espaldera con riego.	10,28	3,31	6,6	5,44	15,700
19	DERRAMADOR---Tempranillo en espaldera con riego.	11,33	3,37	5,6	3,76	3,720
20	ROMA-----Bobal en vaso y en seco.	NO SE PUDO TOMAR POR LAS LLUVIAS				
21	SAN ANTONIO-SAN JUAN-----Bobal en vaso y en seco.	NO SE PUDO TOMAR POR LAS LLUVIAS				
22	SAN ANTONIO---Cabernet Sauvignon en espaldera con riego.	NO SE PUDO TOMAR POR LAS LLUVIAS				
23	SAN ANTONIO---Merlot en espaldera con riego.	NO SE PUDO TOMAR POR LAS LLUVIAS				
24	SAN ANTONIO---Chardonnay en espaldera con riego.	VENDIMIADA				
25	SAN ANTONIO---Bobal en vaso y en seco.	NO SE PUDO TOMAR POR LAS LLUVIAS				
26	CAUDETE DE LAS FUENTES--Merlot en espaldera con riego.	VENDIMIADA				
27	CASAS DE UTIEL---Bobal en espaldera y en seco.	9,44	3,02	6,6	2,96	2,370
28	CASAS DE UTIEL---Bobal en vaso y en seco.	10,50	3,01	6,2	2,71	3,654
29	CORRALES DE UTIEL---Bobal en vaso con riego.	11,11	3,32	5,9	3,67	3,987
30	HOYA CADENAS---Chardonnay en espaldera con riego.	VENDIMIADA				
31	HOYA CADENAS---Cabernet Sauvignon en espaldera con riego.	12,11	3,13	6,1	3,89	1,848
32	HOYA CADENAS---Sauvignon Blanc en espaldera con riego.	VENDIMIADA				
33	CUEVAS DE UTIEL---Tempranillo en espaldera con riego.	10,94	3,02	6,7	3,83	2,708
34	CUEVAS DE UTIEL---Bobal en vaso y en seco.	10,55	2,91	7,0	3,19	3,679
35	CUEVAS DE UTIEL---Syrah en espaldera con riego.	10,67	3,00	8,1	4,86	2,398
36	SINARCAS-----Bobal en espaldera y en seco.	9,94	2,92	8,4	5,73	2,083
37	TORRE DE UTIEL---Bobal en espaldera y en seco.	9,44	3,01	6,9	3,65	1,960
38	CAMPORROBLES---Bobal en vaso y en seco.	10,05	2,84	8,0	3,93	2,501
39	FUENTERROBLES---Garnacha en vaso y en seco.	11,33	2,82	7,4	2,65	5,100
40	FUENTERROBLES---Bobal en espaldera y en seco.	10,39	2,96	8,0	4,46	4,465
41	VILLARGORDO DEL CABRIEL-Bobal en espaldera y en seco.	10,22	2,94	6,7	2,75	2,835
42	VILLARGORDO DEL CABRIEL Garnacha Tintorera en espaldera y en seco.	10,94	3,03	6,5	2,64	16,278
43	JARAGUAS-----Bobal en vaso y en seco.	10,61	2,98	7,3	3,82	5,431
44	CAUDETE DE LAS FUENTES-----Bobal en vaso y en seco.	11,67	3,04	6,1	2,87	4,699
45	UTIEL-----Bobal en vaso y en seco.	10,61	3,02	6,7	3,19	3,291
46	UTIEL-----Macabeo en espaldera con riego.	9,44	2,96	6,3	2,07	
47	UTIEL-----Tempranillo en espaldera con riego.	11,11	3,28	5,2	2,52	3,32

VALORES ÓPTIMOS:



- PH: → Entre 3 y 3'6
- ACIDEZ TOTAL: → Mas de 6 gr/l
- ACIDO MALICO: → 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