



CATA DE VARIEDADES SOSTENIBLES

Alberto Martín Baz

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León

marbazal@itacyl.es



INSTITUTO
TECNOLÓGICO
AGRARIO



**Junta de
Castilla y León**

Jornada Viticultura Sostenible. Laguardia, 29 de Abril de 2026

Soreli 2025

PARENTAL NOBLE: *Tocai Friulano*



GENES DE RESISTENCIA:

MILDIU: RPV3 y RPV12

OÍDIO: Posible presencia de regiones de ADN que contengan genes de resistencia no identificados hasta la fecha.

AFECCIÓN 14/08/2025	Oídio Hoja %	Oídio racimo %	Oídio sarmiento %	Mildiu %
Soreli	1,1	1,2	0,9	0
Testigo (Verdejo)	41	51	26	0

FENOLOGÍA	Fecha Desborre	Fecha Floración	Fecha Envero	Fecha Maduración (Vendimia)
	7-abr	5-jun	9-ago	5-sep

PRODUCCIÓN	Nº Racimos/cepa	Peso racimo (kg)	Peso baya (g)	Producción (t/ha)
	21,8	0,187	1,15	12,1

MOSTO	Grado Probable (%Vol)	pH	Acidez Total (g/L)	Ácido Málico (g/L)	Potasio (mg/L)
	12,77	3,74	3,81	1,13	1461

VINO TERMINADO	Grado Alcohólico (%Vol)	pH	Acidez Total (g/L)	Ácido Málico (g/L)	Azúcares Reductores (g/L)
	13,49	3,52	4,09	1,23	2,60



Sauvignon Rytos 2025



**GENES DE
RESISTENCIA:**

MILDIU: RPV3

OÍDIO: REN3

PARENTAL NOBLE: *Sauvignon Blanc*

AFECCIÓN 06/08/2024	Oídio hoja %	Oídio racimo %	Oídio sarmiento %	Mildiu %
Sauvignon Rytos	0	0	0	0
Testigo (Verdejo)	41	51	26	0

FENOLOGÍA	Fecha Desborre	Fecha Floración	Fecha Envero	Fecha Maduración (Vendimia)
	7-abr	9-jun	10-ago	1-sep

PRODUCCIÓN	Nº Racimos/cepa	Peso racimo (kg)	Peso baya (g)	Producción (t/ha)
	25,5	0,096	1,00	7,2

MOSTO	Grado Probable (%Vol)	pH	Acidez Total (g/L)	Ácido Málico (g/L)	Potasio (mg/L)
	12,95	3,49	5,95	1,13	1640

VINO TERMINADO	Grado Alcohólico (%Vol)	pH	Acidez Total (g/L)	Ácido Málico (g/L)	Azúcares Reductores (g/L)
	13,62	3,26	5,66	0,34	1,50



Merlot Khorus 2025

PARENTAL NOBLE: *Merlot*



GENES DE RESISTENCIA:
MILDIU: RPV3
OÍDIO: REN 3



AFECCIÓN 06/08/2024	Oídio Hoja %	Oídio racimo %	Oídio sarmiento %	Mildiu %
Merlot Khorus	0,8	0,5	1,3	0
Testigo (Tempranillo)	64	64	54,5	0

FENOLOGÍA	Fecha Desborre	Fecha Floración	Fecha Envero	Fecha Maduración (Vendimia)
	7-abr	5-jun	10-ago	5-sep

PRODUCCIÓN	Nº Racimos/cepa	Peso racimo (kg)	Peso baya (g)	Producción (t/ha)
	22,3	0,124	1,05	8,3

MOSTO	Grado Probable (%Vol)	pH	Acidez Total (g/L)	Ácido Málico (g/L)	Potasio (mg/L)
	14,68	3,48	5,81	3,34	1344

VINO TERMINADO	Grado Alcohólico (%Vol)	pH	Acidez Total (g/L)	Azúcares Reductores (g/L)	Polifenoles Totales
	14,75	3,64	5,04	1,40	42

Cabernet Eidos 2025

PARENTAL NOBLE: *Cabernet Sauvignon*



GENES DE RESISTENCIA:

MILDIU: RPV3

OÍDIO: Posible presencia de regiones de ADN que contengan genes de resistencia no identificados hasta la fecha.

AFECCIÓN 07/08/2025	Oídio Hoja %	Oídio racimo %	Oídio sarmiento %	Mildiu %
Cabernet Eidos	1,8	1,3	2,5	0
Testigo (Tempranillo)	64	64	54,5	0

FENOLOGÍA	Fecha Desborre	Fecha Floración	Fecha Envero	Fecha Maduración (Vendimia)
	7-abr	8-jun	5-ago	18-sep

PRODUCCIÓN	Nº Racimos/cepa	Peso racimo (kg)	Peso baya (g)	Producción (t/ha)
	29,8	0,096	1,25	8,7

MOSTO	Grado Probable (%Vol)	pH	Acidez Total (g/L)	Ácido Málico (g/L)	Potasio (mg/L)
	14,41	3,85	4,90	2,32	2277

VINO TERMINADO	Grado Alcohólico (%Vol)	pH	Acidez Total (g/L)	Azúcares Reductores (g/L)	Polifenoles Totales
	14,32	4,15	3,43	1,7	55

CATA DE VARIEDADES SOSTENIBLES

Alberto Martín Baz

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León

marbazal@itacyl.es

Jornada Viticultura Sostenible. Laguardia, 29 de Abril de 2026



*¡¡¡ Muchas gracias
por su atención !!!*



INSTITUTO
TECNOLÓGICO
AGRARIO



**Junta de
Castilla y León**