

Cooperative Extension Service

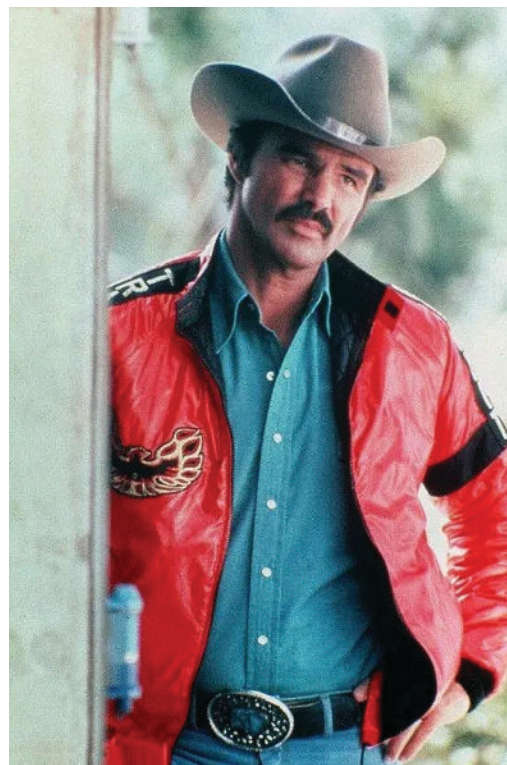
June 25, 2025

Corrales Tour and Meeting, 7/1

On July 1 we'll take a tour of Corrales area vineyards, ending with an informal gathering with wine and snacks on hand. These are small residential vineyards so carpooling will be encouraged. Carpooling location and time to be decided. I'll send out another email, check that for my number too.

These traveling meetings are designed to encourage the sharing of information and bring our industry together. Bring your curiosity and good nature. I'll bring a cooler for any wine samples to take back to Las Cruces for analysis.

To respect the privacy of our tour hosts I won't be posting their addresses here but if you email me I can share details. Or you can meet us at the carpool location and do your best Burt Reynolds impersonation. No, not that movie. I mean the driving/convoy movie.



No CB radios will be provided during the tour.

Wine Analysis by the Numbers

After two months of wine analysis here are some numbers.

Individual wine samples: 75

Participating wineries: 10

Total analytes tested: 343

Samples per winery: 7.5

Analytes tested per wine: 4.57

Now for some wine parameter averages based on the samples. I've omitted sugar as that's typically a stylistic choice. Some analytes were run multiple times. This skews the results but only slightly.

Free So₂: 16.35 mg/L (76 samples)

Molecular So₂ (calculated): 0.33 mg/L (35 samples)

Total So₂: 132.81 mg/L (75 samples)

Acetic acid: 1.11 g/L (82 samples)

Titrateable acidity: 7.23 g/L (16 samples)

pH: 3.60 (32 samples)

Total value: \$2,450 (based on \$35 per combo panel)

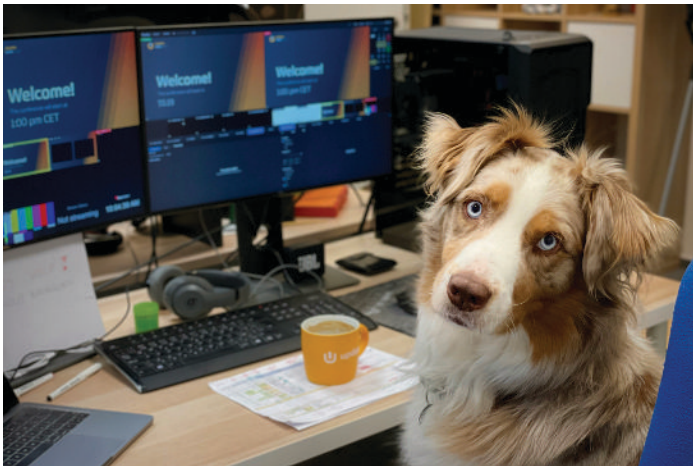
Trying to tease out general lessons from these averaged numbers may be problematic. My goal is not to tell you how to make wine, it's to empower you with information so you can make good wine consistently, and with the least risk.

That said, a few things jump out at me. The free and molecular so₂ levels are too low for comfort. Typically, 0.6-0.8 mg/L is the safe range for molecular so₂. At 3.60 pH, 38-50 mg/L of free so₂ fits that range of molecular so₂. Oxidized aromas can start appearing below 10 mg/L of free so₂. The high level of acetic acid is likewise concerning. The TTB legal limits for acetic acid in wine are 1.2 g/L for white wines and 1.5 g/L for red wines. Acetic acid is generally controlled by early fermentation kinetics (your yeast out-competing bacteria), and cleanliness in the winery.

The TA is good (though remember that acetic is part of TA). The pH is reasonable and difficult to significantly change. And of course remember that both this sample size is small and that there may be some selection bias--i.e. many people ask for their problematic, rather than perfect, wines be tested. Please bring me your samples during the tailgate meeting next week or mail them to me at Skeen Hall, 945 College Drive, Las Cruces, 88003.



A former alfalfa trial is attempting to take over our vineyard. Some trials have shown alfalfa to give vineyards a significant boost in Yeast Assimilable Nitrogen. We're keen to explore the benefits of cover crops in NM.



Virtual Office Hours

Unless otherwise noted,
every Monday, 2-3pm.

<https://nmsu.zoom.us/j/82042824719>
Or dial in, 253-215-8782.

You're welcome to bring any and all questions, photos, epiphanies, etc.

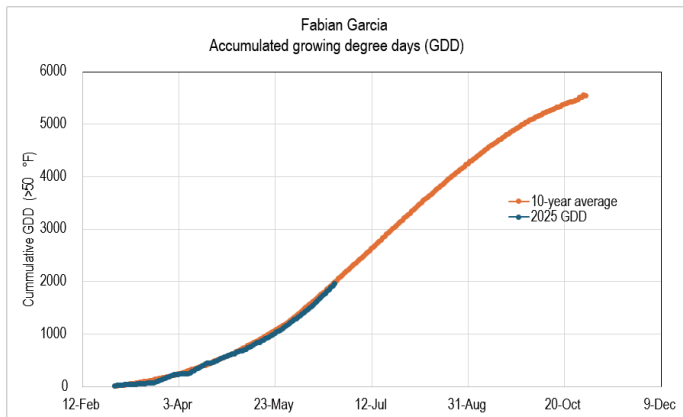
Upcoming Events

- 7/1/25: **New Mexico Flatbed Enology and Viticulture Series.** Corrales (ABQ) area. See details on page 1.
- 7/23-8/5/25: **CNM Sparkling Wine Bootcamp.**
- 8/14/25: **NMSU Alcalde Field Day.**
- 8/15/25 ish: **New Mexico Flatbed Enology and Viticulture Series.** Sante Fe/Northern NM area. Details TBD.



Exactly how many things can go wrong with a grapevine at the same time? Stay tuned for more growing tips with Don and Geraldine.

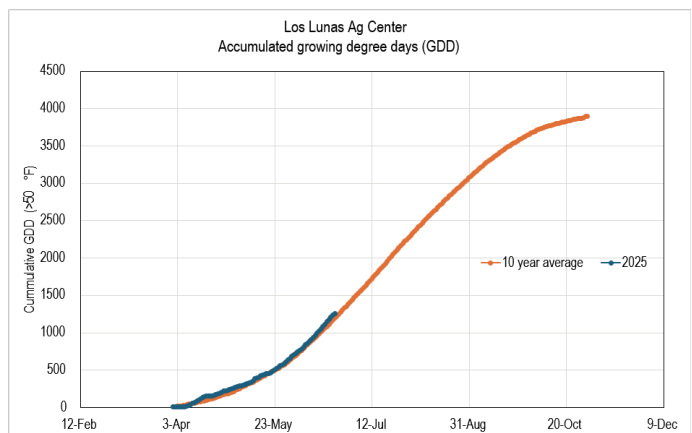
Growing Degree Day Comparison



Las Cruces, 3/1-6/23 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 1932

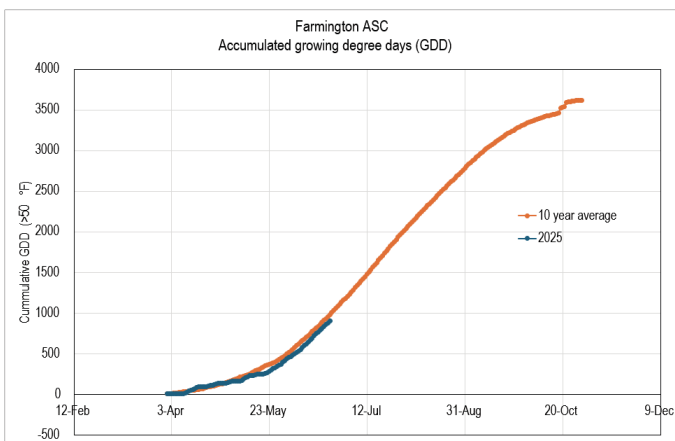
GDDs, 10 year avg. : 1984



Los Lunas: 4/1-6/23 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 1255

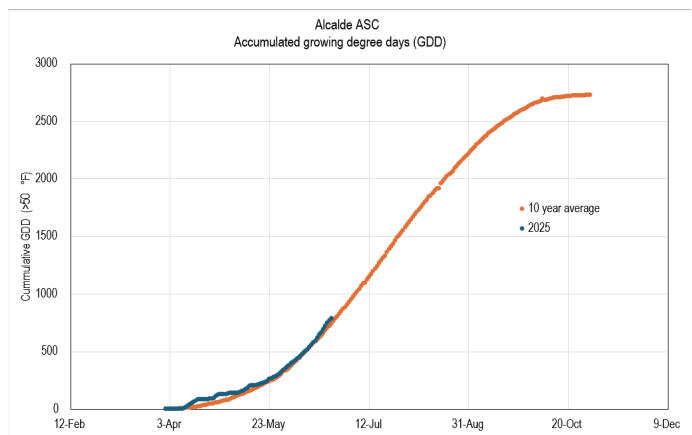
GDDs, 10 year avg.: 1190



Farmington: 4/1-6/23 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 896

GDDs, 10 year avg.: 978



Alcalde: 4/1-6/23 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 788

GDDs, 10 year avg.: 744

These numbers were taken from ZiaMet, a state wide collection of weather stations. Do you know which station is the closest to your growing site? Check it at: weather.nmsu.edu/ziamet/

10 Year Average Frost free day comparison.

Note, these are not consecutive frost free days--simply number of frost free days between 4/1-10/31.

Las Cruces: 240.9 (from 3/1)

Los Lunas: 200.4

Farmington: 200.1

Alcalde: 179.4

Tenerife, Spain: 350 (from 1/1)

Geneva, NY: 170



Cooperative Extension Service

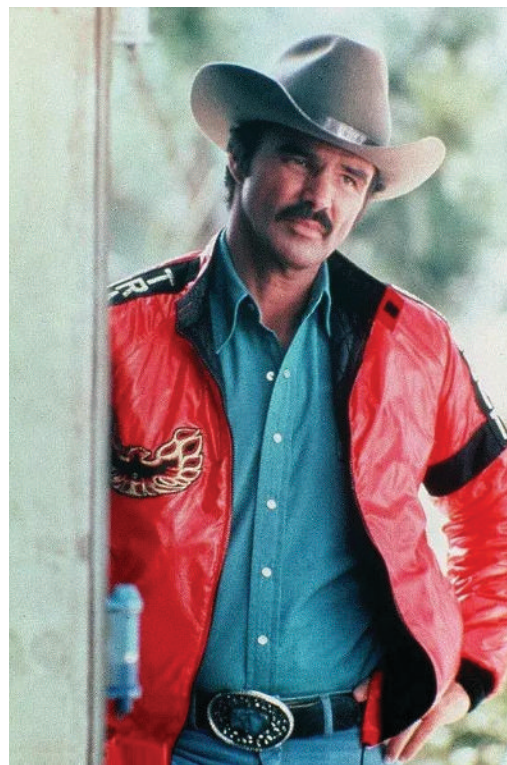
June 25, 2025

Corrales Tour y Meeting, 7/1

El tour por los viñedos del área de Corrales está programado para el 1 de Julio y finalizará con una charla informal acompañada de vino y aperitivos. Al tratarse de viñedos pequeños en zonas residenciales, recomendamos compartir transporte. Pronto decidiremos el lugar y la hora del viaje compartido. Enviaré otro correo electrónico, se incluirá mi número.

Nuestra intención con estas reuniones regionales es fomentar el intercambio de información y unir a nuestra industria. Trae tu curiosidad y tu buena disposición, que yo traeré una nevera para llevarme a Las Cruces las muestras de vino que quieras analizar.

Por respeto a la privacidad de nuestros anfitriones, no publicaré ninguna dirección aquí, pero escíbeme a dcwine@nmsu.edu para darte detalles si quieres enviar tus muestras por correo. Otra opción es entregarnos las muestras directamente a nosotros en el punto de encuentro y hacer tu mejor imitación de Burt Reynolds. Y me refiero a la de los convoyes y conducción, no a la otra...



No CB radios will be provided during the tour.

Nuestro vino en cifras

Después de dos meses analizando vinos, aquí van algunas cifras:

Muestras analizadas: 75

Bodegas participantes: 10

Número total de compuestos analizados: 343

Muestras por bodega: 7

Compuestos por vino: 5

Ahora, algunos promedios de parámetros basados en las muestras (se omite el azúcar, ya que suele ser una decisión estilística). Algunos parámetros fueron analizados más de una vez, lo cual sesga ligeramente los resultados.

SO₂ libre: 16.35 mg/L (76 muestras)

SO₂ molecular (calculado): 0.33 mg/L (35 muestras)

SO₂ total: 132.81 mg/L (75 muestras)

Ácido acético: 1.11 g/L (82 muestras)

Acidez titulable: 7.23 g/L (16 muestras)

pH: 3.60 (32 muestras)

Valor total: \$2,450 (basado en \$35 por panel combinado)

No es fácil sacar conclusiones generales de estos promedios. Además, mi objetivo no es decirte cómo hacer vino, sino darte herramientas que te permitan hacerlo de manera consistente y con el menor riesgo posible. Dicho esto, las cifras sí que revelan algunos aspectos preocupantes. Los niveles de SO₂ libre y molecular están por debajo de lo recomendable. Generalmente, un nivel molecular de 0.6–0.8 mg/L se considera seguro. A un pH de 3.60, se requieren entre 38–50 mg/L de SO₂ libre para alcanzar ese rango molecular. Aromas oxidativos pueden aparecer por debajo de 10 mg/L de SO₂ libre.

Los niveles de ácido acético también son altos. El límite legal de ácido acético es 1.2 g/L para vinos blancos y 1.5 g/L para vinos tintos según establece el TTB (Alcohol and Tobacco Tax and Trade bureau). Los niveles de acético se controlan con limpieza en la bodega y favoreciendo una fermentación vigorosa en la que las levaduras mantienen a raya a las bacterias.

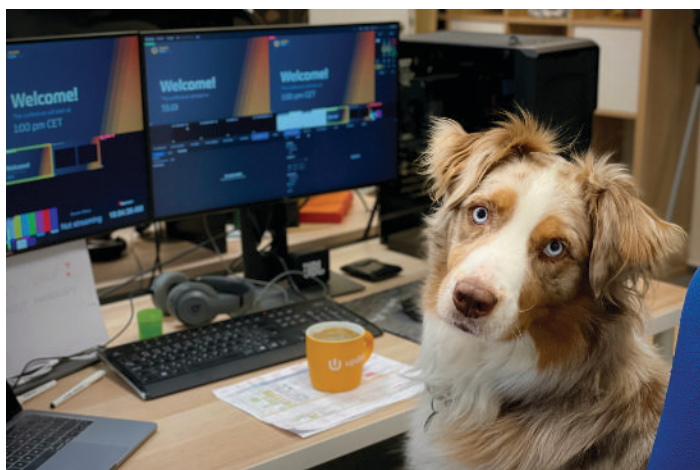
La acidez titulable es buena, aunque recuerda que el ácido acético cuenta como parte de esta. El pH es razonable y difícil de modificar significativamente. Y por supuesto, ten en cuenta que el tamaño de muestra es pequeño y que puede haber sesgo de selección—es decir, muchas personas envían vinos problemáticos en lugar de vinos perfectos.

Si deseas que analicemos tus muestras gratuitamente, por favor, tráelas a nuestra reunión la próxima semana o envíasalas por correo postal a: **Skeen Hall, 945 College Drive, Las Cruces, NM 88003 a nombre de Donald Caldwell. Incluye también un correo electrónico para enviarte los resultados. Yo me encargo del resto.**



Un antiguo ensayo con alfalfa está tratando de apoderarse de nuestro viñedo.

Algunos estudios han demostrado que la alfalfa como cobertura del suelo del viñedo puede aumentar significativamente el nitrógeno asimilable por las levaduras. Estamos entusiasmados por explorar los beneficios de los cultivos de cobertura en Nuevo México.



Próximos eventos

- 1/7/25: Serie de Enología y Viticultura "Flatbed" de Nuevo México. Área de Corrales (ABQ). Ver detalles en la página 1.
- 23/7-5/8/25: CNM Bootcamp de Vino Espumoso.
- 14/8/25: Field day en NMSU Alcalde.
- ¿15/8/25?: Serie de Enología y Viticultura "Flatbed" de Nuevo México. Área de Santa Fe/Norte de NM. Detalles por confirmar.

Nuestro horario de oficina virtual

Salvo que se indique lo contrario, todos los lunes de 2 a 3 pm.

<https://nmsu.zoom.us/j/82042824719>

O llama al: 253-215-8782

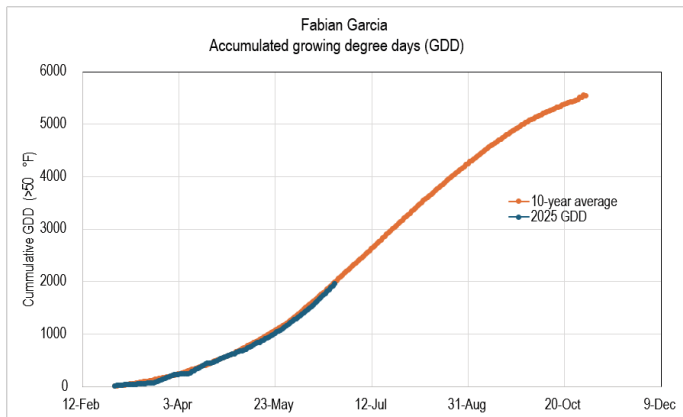
Puedes traer cualquier duda, foto, epifanía,



¿Cuántos problemas puede tener una vid al mismo tiempo?

Sigue atento para más consejos de cultivo con Don y Geraldine.

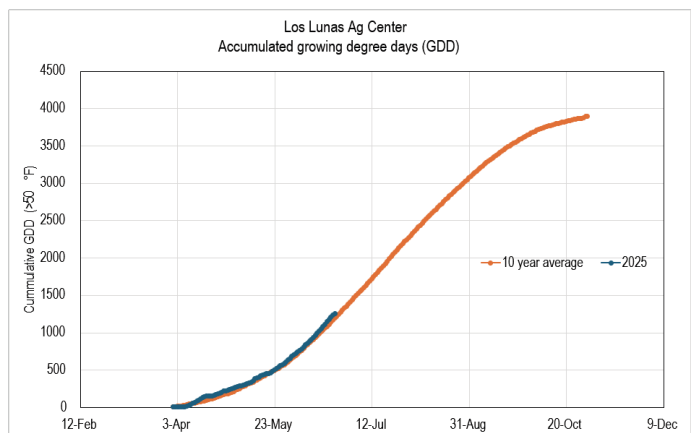
Comparación de grados-día de crecimiento



Las Cruces, 3/1-6/23 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 1932

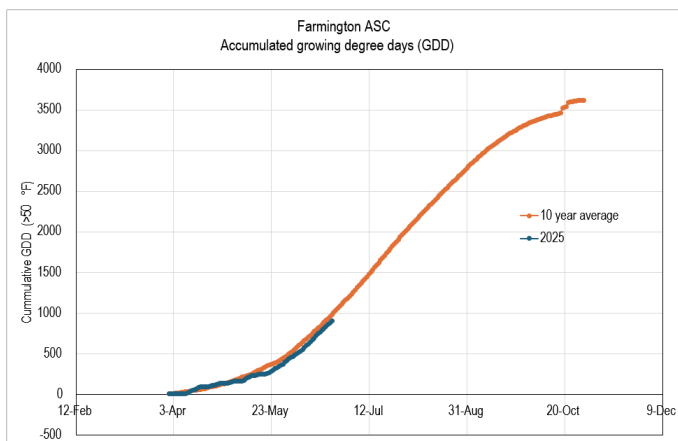
GDDs, 10 year avg. : 1984



Los Lunas: 4/1-6/23 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 1255

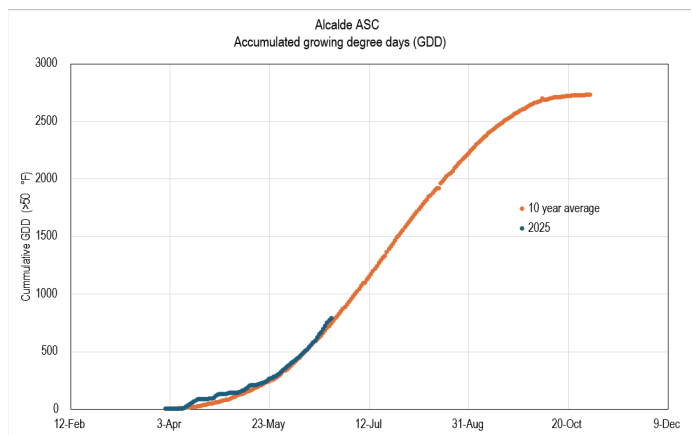
GDDs, 10 year avg.: 1190



Farmington: 4/1-6/23 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 896

GDDs, 10 year avg.: 978



Alcalde: 4/1-6/23 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 788

GDDs, 10 year avg.: 744

Estos datos fueron obtenidos de ZiaMet, una red estatal de estaciones meteorológicas. ¿Sabes cuál estación está más cerca de tu viñedo? Revisa aquí: weather.nmsu.edu/ziamet/

Promedio de 10 años de días sin heladas

Nota: no son días consecutivos sin heladas, sino número total de días sin heladas entre el 1/4 y el 31/10.

Las Cruces: 240.9 (desde el 1/3)

Los Lunas: 200.4

Farmington: 200.1

Alcalde: 179.4

Tenerife, España: 350 (desde el 1/1)

Geneva, NY: 170

