

New Mexico Viticulture and Enology Newsletter

Viticulture and Enology | <https://viticulture.nmsu.edu/>



Cooperative Extension Service

August 21, 2025

Harvest moves northward

Harvest continues to rumble along here in the south. White cultivars are just about picked clean while earlier reds like tempranillo have begun in earnest. I hope people are staying ahead, learning from mistakes, and finding time to enjoy the work.

Looking at the data from our harvest sampling project-- in the more advanced growing regions we're seeing berry weights drop (shrive), brix accumulation plateau, while the grapes continue losing acidity. In other words, the time to pick in those regions was probably last week but if you're playing from behind (like many of us) make sure you make your early acidity adjustments to get your juice in a better pH range.

This is only three weeks of data but here are the average weekly changes in each juice parameter so far:

Brix: +2.52 (high score= +5.7)

pH: +0.20 (high score= +0.43)

TA: -3.63 (high score= -13.3)



An Alcalde area vineyard uses furrows to supply water to his vines.



Classifieds
Buy. Sell. Trade.

4, 2025 Grape Harvest
Estimates - For Sale @
Van Dyke Vineyards - SE New
Mexico
Handpicked, premium wine
grapes available this season.
Estimated Harvest Volumes:
- Cabernet Sauvignon: 3,500-
4,000 lbs
- Syrah: 3,500 lbs
- Tempranillo: 3,500-4,000 lbs
- Petit Verdot: 1,000-1,500 lbs
- Merlot: 700-1,000 lbs
- Syrahphory: 400 lbs
- Malvasia Bianca: 2,000-2,500
lbs

Van Dyke Vineyards, Grapes for Sale, Hobbs, NM

08/02/2025
Hobbs, NM



Grapes for sale Machine or hand picked

07/28/2025
Deming, NM



Owner

08/08/2025
Black Mesa Winery in Velarde
\$25.00



Lescombes Family Vineyards is Hiring

07/31/2025
7075 NM-549, Deming, NM 88030

Cooperative Extension Service

August 21, 2025

8/18/25 New Mexico Grape Harvest Sampling Data**Cabernet Sauvignon**

Location	Berry Weights (grams)	Change from Last Week	Brix	Change from Last Week	pH	Change from Last Week	TA (g/L)	Change from Last Week	YAN (ppm)
Alamogordo	HARVEST	?	HARVEST	?	HARVEST	?	HARVEST	?	HARVEST
Corrales	0.66	0.05	23	3.9	3.23	0.22	9.4	-1.9	Next Week
Deming	0.64	0.04	24.2	-0.4	3.7	0.27	7.3	-1.9	Next Week

Chardonnay

Corrales	1.1	0.21	19.5	4.1	3.4	0.22	10.1	-2.8	Next Week
Deming	HARVEST	?	HARVEST	?	HARVEST	?	HARVEST	?	HARVEST

Malbec

Las Cruces	1.07	0.09	19.4	-0.1	3.95	0.2	5.6	-2.8	Next Week
Los Lunas	1.29	0.01	17.9	2.6	3.07	0.05	11.5	-1	Next Week

Tempranillo

Deming	1.28	-0.51	25.2	-0.7	3.94	0.15	4.7	-1.4	Next Week
Los Lunas	1.69	0.3	16.9	1	2.99	0.05	11.5	0.2	Next Week

Zinfandel

Alamogordo	HARVEST	?	HARVEST	?	HARVEST	?	HARVEST	?	HARVEST
------------	---------	---	---------	---	---------	---	---------	---	---------

Analysis Methods and Notes

Each sample represents a minimum of 100 berries. Berry samples are non-destructive, and are slightly optimistic compared to cluster samples but are within 1 brix of true levels.

Brix: via Refractometer. Ripeness and predictor of alcohol. The "ideal" is determined by the style desired.

pH: pH meter. Microbial stability. Under 3.65 pH is ideal but not always achievable.

TA: Autotitrator. Perceived sourness (taste). Match with wine style (especially sugar level).

YAN: UV-VIS. Predictor of fermentation heat. Most research says 250-350 ppm is ideal.

Cooperative Extension Service

August 21, 2025



Geraldine and I are creating new field guides for many grape maladies. As part of this effort we've purchased a kit for assessing GLRaV (Grapevine Leafroll-associated viruses) that includes more tests than we can use. If you suspect you have vines infected with GLRaV send us photos, and if confirmed we can have your vines tested free of charge.



Speaking of pathogens of grapevines, keep an eye on late season powdery mildew infections of leaves. At this point these infections are unlikely to affect ripening, but if you notice scarring on canes post leaf-fall you will want to start planning for better and earlier control of powdery mildew infections next year. We're happy to help with this planning.

Cooperative Extension Service

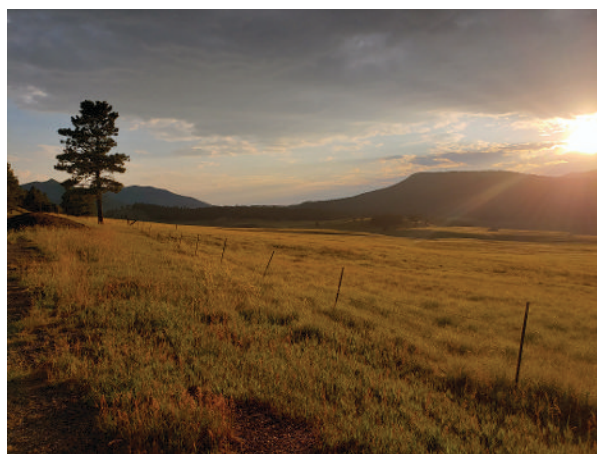
August 21, 2025

White wines from red grapes

This year we're facing the double-whammy of white grapes being in short supply thanks to a late frost, and red grapes being in over supply mostly due to less demand. One solution to this is to make white wines from red grapes.

The first step is to try and harvest with chemistry parameters that resemble that of a white grape--namely higher acidity. Then we limit skin contact by pressing whole cluster. You should consider adding color stripping fining agents like PVPP, and enzymes for clarity or even aroma production. Settle, inoculate with a yeast styled more for white wines, and decide on your style of oxidative or reductive winemaking. If a bit of color does make it through your fermentation process it is possible to strip color with lots of lees stirring (this was a technique used to make a highly sought after white Oregon Pinot Noir while I was there).

Red grapes are highly reliant on their skins to add flavor to the final product. White grapes like riesling and gewurtztraminer have aroma precursors baked into their juice and only need a light nudge from fermentation to release them. With your white from reds wine consider adding flavor through a winemaking process like bubbles (pétillant naturel, forced carbonation, etc.), back-sweetening, or non vintage blending with a white from a previous year. Have fun with the process if possible and experiment. Good luck.



Virtual Office Hours

Unless otherwise noted,
every Monday, 2 to 3 p.m.

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

Or dial in, 253-215-8782.

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

From top to bottom: Everyone loves grapes, see.
The man, the myth, the legend at work. And Valles
Caldera, a little slice of heaven on Earth.

New Mexico Viticulture and Enology Newsletter

Viticulture and Enology | <https://viticulture.nmsu.edu/>



Cooperative Extension Service

August 21, 2025

La vendimia avanza hacia el norte

La vendimia continua en el sur del estado de Nuevo México. Prácticamente la totalidad de las variedades blancas han sido cosechadas. En cuanto a las variedades tintas, solo las más tempranas, como el tempranillo, han comenzado en serio. El resto sigue madurando. Observando los datos de nuestro proyecto de muestreo para la vendimia, hemos observado que en las zonas de cultivo más avanzadas el peso promedio de la baya disminuye debido a la deshidratación. La acumulación de °Brix se ha estancado, y las uvas continúan perdiendo acidez. En otras palabras, es probable que en esas regiones hubiese sido preferible haber vendimiado la semana pasada. Si vas con retraso (como muchos de nosotros), asegúrate de hacer los ajustes de acidez tempranos para que tu mosto quede en un mejor rango de pH.

Estos son solo tres semanas de datos, pero aquí están los cambios promedio en cada parámetro del mosto desde la semana pasada:

Brix: +2.52 (máxima = +5.7)

pH: +0.20 (máxima = +0.43)

TA: -3.63 (máxima = -13.3)



Un viñedo en la zona de Alcalde utiliza surcos para el riego



Classifieds
Buy. Sell. Trade.

4, 2025 Grape Harvest
Estimates - For Sale @
Van Dyke Vineyards - SE New
Mexico
Handpicked, premium wine
grapes available this season.
Estimated Harvest Volumes:
- Cabernet Sauvignon: 3,500-
4,000 lbs
- Syrah: 3,500 lbs
- Tempranillo: 3,500-4,000 lbs
- Petit Verdot: 1,000-1,500 lbs
- Merlot: 700-1,000 lbs
- Symphony: 400 lbs
- Malvasia Bianca: 2,000-2,500
lbs

Van Dyke Vineyards, Grapes for Sale, Hobbs, NM

08/02/2025
Hobbs, NM



Grapes for sale Machine or hand picked

07/28/2025
Deming, NM



Owner

08/08/2025
Black Mesa Winery in Velarde
\$25.00



Lescombes Family Vineyards is Hiring

07/31/2025
7075 NM-549, Deming, NM 88030

Cooperative Extension Service

August 21, 2025

8/18/25 New Mexico Grape Harvest Sampling Data**Cabernet Sauvignon**

Region	Peso de la baya (gramos)	Cambio desde la semana pasada	Brix	Cambio desde la semana pasada	pH	Cambio desde la semana pasada	TA (g/L)	Cambio desde la semana pasada	YAN (ppm)
Alamogordo	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado
Corrales	0.66	0.05	23	3.9	3.23	0.22	9.4	-1.9	Next week
Deming	0.64	0.04	24.2	-0.4	3.7	0.27	7.3	-1.9	Next Week

Chardonnay

Corrales	1.1	0.21	19.5	4.1	3.4	0.22	10.1	-2.8	Next Week
Deming	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado

Malbec

Las Cruces	1.07	0.09	19.4	-0.1	3.95	0.2	5.6	-2.8	Next Week
Los Lunas	1.29	0.01	17.9	2.6	3.07	0.05	11.5	-1	Next Week

Tempranillo

Deming	1.28	-0.51	25.2	-0.7	3.94	0.15	4.7	-1.4	Next Week
Los Lunas	1.69	0.3	16.9	1	2.99	0.05	11.5	0.2	Next Week

Zinfandel

Alamogordo	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado
------------	------------	---	------------	---	------------	---	------------	---	------------

Metodos y consideraciones

Cada valor representa una muestra de al menos 100 bayas. El muestreo de bayas es un metodo no-destructivo, pero tiende a sobreestimar los valor de solidos solubles totales aproximadamente 1 grado Brix.

Next week = Datos disponibles la proxima semana.

Brix: Refractometor. Medida del contenido de azucar, predictor del alcohol probable. El ideal depende del estilo deseado.

pH: pHmetro. Estabilidad microbiana. Un pH por debajo de 3.65 es ideal, pero no siempre factible.

TA: Autotitulado. Acidez en boca. Debe adecuarse al estilo del vino (especialmente con el contenido de azucar).

YAN: UV-VIS. Necesario para una fermentacion saludable. Entre 250-350 ppm es ideal.

Cooperative Extension Service

August 21, 2025



Geraldine y yo estamos creando y actualizando las guías de campo para muchas enfermedades de la vid en Nuevo Mexico. Como parte de este esfuerzo hemos comprado un kit para la detección del virus GLRaV (llamado por sus siglas en inglés Grapevine Leafroll virus). Se caracteriza por una coloración rojiza de las hojas en variedades tintas y por un enrollamiento de la hoja, que ocurre tanto en blancas como en tintas. Si sospechas que tu viñedo puede estar afectado, envíanos fotos y podemos realizar análisis sin costo alguno.



Y hablando de patógenos de la vid, mantente atento a las infecciones tardías de oídio o cenicilla (powdery mildew) en las hojas. A estas alturas, una infección probablemente no afectará la maduración, pero si observas cicatrices en los sarmientos después de la caída de hojas querrás empezar a planificar un mejor y más temprano control para el próximo año. Nosotros estaremos encantados de ayudarte con esta planificación.

Cooperative Extension Service

August 21, 2025

Vino blanco a partir de uvas tintas

Este año nos enfrentamos a una doble dificultad: escasez de uvas blancas debido a una helada tardía, y exceso de uvas tintas por falta de demanda. Una solución a estos problemas es elaborar vinos blancos a partir de uvas tintas. El primer paso es intentar vendimiar con parámetros químicos que se asemejen a los de una uva blanca—es decir, mayor acidez. Luego limitamos el contacto con los hollejos (pieles) prensando racimos enteros. Deberías considerar añadir agentes de clarificación que eliminen color, como PVPP, y enzimas para mejorar la limpidez o incluso la producción de aromas. Deja sedimentar, inocula con una levadura diseñada para vinos blancos, y decide si quieres un estilo de vinificación oxidativo o reductivo. Si tras la fermentación aun observas coloración, es posible eliminarlo con un batonnage de las lías intenso (esta fue una técnica utilizada para elaborar un Pinot Noir blanco muypreciado en Oregón cuando estuve allí). Las uvas tintas dependen en gran medida de sus pieles para aportar sabor al producto final. Las blancas, como riesling y gewürztraminer, tienen precursores aromáticos ya en el mosto y solo necesitan un pequeño empujón de la fermentación para liberarlos. Con tu vino blanco de uvas tintas considera añadir sabor a través del proceso de vinificación, como con burbujas (pétillant naturel, carbonatación forzada, etc.), endulzándolo ligeramente, o mezclando con un vino blanco de años anterior.es Diviértete con el proceso en la medida de lo posible y experimenta. Mucha suerte.



Horario de oficina virtual

Cada lunes de 2 a 3 p.m. salvo que

indiquemos lo contrario. Unete usando el

Link:

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

O, 253-215-8782.

Todas las fotos, preguntas y cuestiones son mas que bienvenidas!

De arriba a abajo: 1. Sin importar el tamaño, a todos nos gustan las uvas. 2. El hombre, el mito, la leyenda en accion. 3. El valle calderas, un trocito de paraíso en el estado de Nuevo México