

Brix, Acidez, Azúcar y La Cosecha

¡Equipo Deckman's, la cosecha es nuestro Oscar! En el Valle de Guadalupe (agosto-octubre) decidimos el día D midiendo **Brix** con refractómetro: 22-26 °Brix para vinos equilibrados (13-14.5 % alcohol potencial). Cada grado Brix = 17 g/L de azúcar ≈ 1 % alcohol. Pero Brix solo es el titular; la **acidez total** (5-7 g/L) y **pH** (3.2-3.5) son el subtítulo que da vida.

Azúcar sube con insolación: 2.500 horas de sol anual en el valle lo garantizan. **Acidez** se mantiene gracias a noches bajo 15 °C; el ácido málico se respira y el tartárico queda fijo. Si cosechamos a 28 °Brix con acidez 4 g/L, el vino será dulce y plano; a 22 °Brix con 7 g/L, vibrante y largo.

Protocolo de Muestreo:

- **Muestreo:** 200 bayas de 20 plantas por parcela, 3 zonas (base, media, punta).
- **Cata diaria:** semillas marrones, piel masticable sin astringencia verde.
- **Laboratorio móvil:** medimos pH, acidez, antocianos en bodega.
- **Cosecha nocturna** (3-7 a.m.): temperatura 12-18 °C evita fermentaciones espontáneas y preserva aromas.

Vendimiamos a mano en cajas de 20 kg; solo racimos sanos, sin pasas ni botrytis. El balance azúcar-acidez-fenoles define estilos:

- **Espumoso:** 18-20 °Brix, acidez alta.
- **Blanco fresco:** 21-23 °Brix, pH 3.1.
- **Tinto estructurado:** 24-26 °Brix, taninos polímeros.

Al servir: “Cortamos este Tempranillo a 24.5 °Brix con 6.2 g/L acidez; por eso su fruta explota y el final refresca”. Mañana veremos cómo el clima global nos reta a mantener este equilibrio. ¡A llenar copas con historia!