

NORMAS DE VENDIMIA 2025

MATERIAL DE TRANSPORTE

Es **CONVENIENTE** la limpieza más profunda en los utensilios de recogida y transporte de la uva.

Se **MEJORAN** enormemente las condiciones sanitarias de transporte, si el remolque se recubre con pinturas de uso agroalimentario.

Es **IMPORTANTE** el lavado de los remolques de transporte después de cada vaciado y, sobre todo, al final de cada jornada.

ACONDICIONAMIENTO DE LA BODEGA

Las tolvas de descarga, sinfines, estrujadoras y demás utensilios, que vayan a estar en contacto con la cosecha, es importante que se encuentren en inmejorables condiciones de limpieza e higiene.

MOMENTO DE INICIAR LA VENDIMIA

Al margen de los controles de maduración semanales que efectuará este Consejo Regulador en los puntos de control de maduración habituales, los técnicos de cada entidad, es conveniente que realicen muestreos en sus zonas de influencia para comprobar la evolución en la maduración del fruto. Esto es importantísimo para el comienzo de la recolección. Tan perjudicial resulta un adelanto como un atraso en la misma. Es fundamental en la calidad del futuro vino la madurez idónea del fruto.

MODO DE REALIZAR LA VENDIMIA

Es **IMPORTANTE** no apisonar la uva, ni almacenarla en remolques cargados en garajes de un día para otro.

Es **RECOMENDABLE** separar las uvas, a la entrada en bodega, según calidades.

En caso de que alguna parcela esté muy afectada de podredumbre, la vendimia se aconseja que se elabore separada de las uvas sanas.

ÚLTIMOS TRATAMIENTOS

Es **IMPORTANTE** finalizar los tratamientos que se estén efectuando contra *Mildiu*, *Oidio*, *Polilla*, *Botritis*, etc., con la antelación suficiente para respetar los plazos de seguridad que cada producto establece entre el último tratamiento y la recolección.

NORMAS DE VENDIMIA ESPECÍFICAS PARA VENDIMIA MECANIZADA

La máquina vendimiadora es **IMPORTANTE** que esté en perfecto estado de limpieza y mantenimiento intentando utilizar grasas agroalimentarias y que la regulación de la velocidad y revoluciones de los batidores sea la adecuada para que la uva recolectada se encuentre lo más limpia posible de sarmientos y hojas y los granos estén lo más enteros posible.

CONSEJO REGULADOR
DENOMINACIÓN DE
ORIGEN UTIEL-REQUENA

TELÉFONO:

+34 962 17 10 62

DIRECCIÓN:

Calle Sevilla, 12. CP 46300
Utiel (Valencia) España

EMAIL:

certificacion@utielrequena.org

NORMAS DE VENDIMIA 2025

Será **IMPORTANTE** minimizar el riesgo de oxidación del mosto acortando al máximo el tiempo de transporte a bodega, utilizando productos autorizados para tal fin y evitando realizar la vendimia en las horas de excesivo calor.

PRODUCCIONES

Los rendimientos máximos están establecidos en el [Pliego de Condiciones de la D.O.P. Utiel-Requena](#).

FORMACION EN VASO

Tintas, salvo Bobal	7.500 kg/ha (55,5 hl/ha)
Bobal	8.600 kg/ha (63,64 hl/ha)
Blancas	9.900 kg/ha (73,26 hl/ha)

FORMACIONES EN ESPALDERA

Tintas, salvo Bobal	9.100 kg/ha (67,34 hl/ha)
Bobal	10.500 kg/ha (77,70 hl/ha)
Blancas	12.000 kg/ha (88,80 hl/ha)

El Índice de Transformación máximo será de 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

La fecha límite para emitir cupones de producción para la cosecha 2025 será el 30 OCTUBRE de 2025. El horario del Registro de Viñedo en las oficinas del Consejo Regulador es de lunes a viernes de 9 a 14 h.

DISPOSICIÓN ÚLTIMA

Estas normas de vendimia se establecen sin perjuicio de que se cumpla con toda la normativa establecida en el [Pliego de Condiciones](#), en los [Estatutos de la D.O.P. Utiel-Requena](#) y en la demás legislación vigente.

CONSEJO REGULADOR
DENOMINACIÓN DE
ORIGEN UTIEL-REQUENA

TELÉFONO:

+34 962 17 10 62

DIRECCIÓN:

Calle Sevilla, 12. CP 46300
Utiel (Valencia) España

EMAIL:

certificacion@utielrequena.org