

# **DESARROLLO FENOLÓGICO VID (Escala de Eichern y Lorenz)**

**VIÑEDO EXPERIMENTAL**

**Rodrigo Cazanga S. Ing. Agr. M. Sc. Dr.**

## Desarrollo Fenológico Vid vinífera

Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 1. Estado Fenológico: Letargo invernal



## Desarrollo Fenológico Vid vinífera

Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 2. Estado Fenológico: Letargo invernal



## Desarrollo Fenológico Vid vinífera

Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 3. Estado Fenológico: Letargo invernal



## Desarrollo Fenológico Vid vinífera

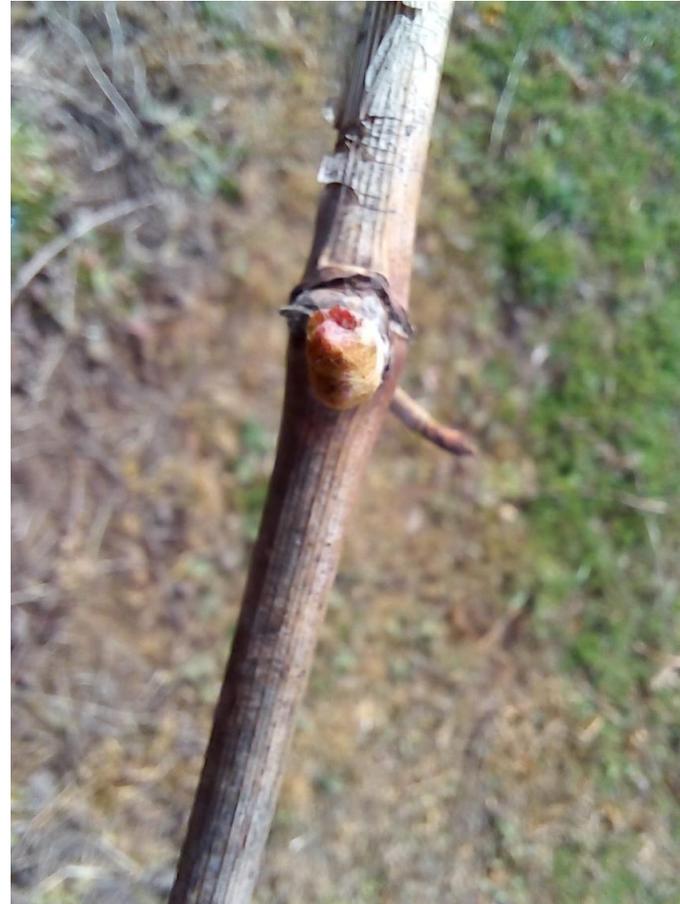
Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 4. Estado Fenológico: Brotación. Yema hinchada



Desarrollo Fenológico Vid vinífera  
Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 5. Estado Fenológico: Brotación. Yema algodónosa



Desarrollo Fenológico Vid vinífera

Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 6. Estado Fenológico: Brotación. Yema verde



Desarrollo Fenológico Vid vinífera  
Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 7. Estado Fenológico: Brotación. Brote verde



Desarrollo Fenológico Vid vinífera  
Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 8. Estado Fenológico: Desarrollo de hojas. Primera dos hojas separadas.



Desarrollo Fenológico Vid vinífera  
Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 9. Estado Fenológico: Desarrollo de hojas. Dos a tres hojas separadas.



## Desarrollo Fenológico Vid vinífera

Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 10. Estado Fenológico: Desarrollo de hojas. Más de 6 hojas separadas.



## Desarrollo Fenológico Vid vinífera

Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 11. Estado Fenológico: Emergencia inflorescencias. Inflorescencia alargándose, flores contactadas.



## Desarrollo Fenológico Vid vinífera

Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 12. Estado Fenológico: Emergencia inflorescencias. Inflorescencia alargándose, flores contactadas.



Desarrollo Fenológico Vid vinífera

Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 13. Estado Fenológico: Floración. Plena floración, 50% de caliptras caídas.



## Desarrollo Fenológico Vid vinífera

Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 14. Estado Fenológico: Desarrollo de frutos. Bayas de 4-6 mm, racimos comienzan a colgar



## Desarrollo Fenológico Vid vinífera

Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 15. Estado Fenológico: Desarrollo de frutos. Bayas de 7-10 mm, racimos colgantes.



## Desarrollo Fenológico Vid vinífera

Variedad: Cabernet Sauvignon

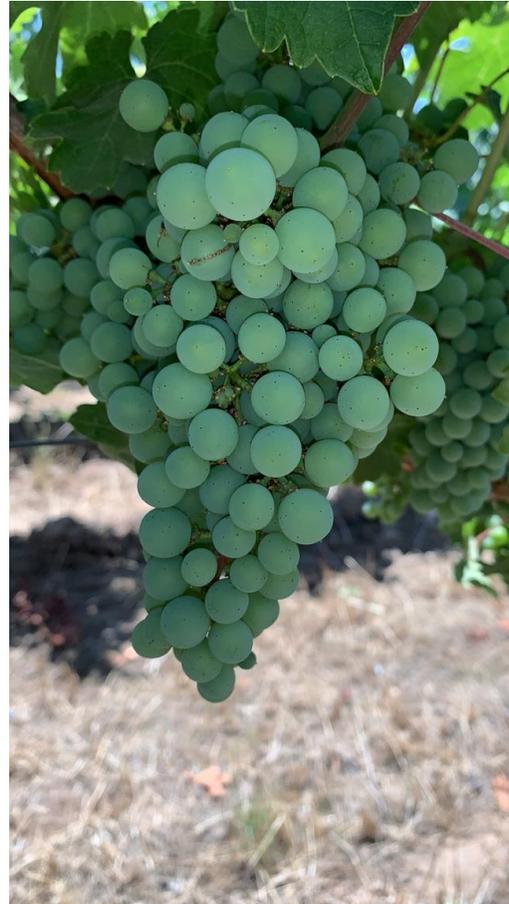
Fotografía 16. Estado Fenológico: Desarrollo de frutos. Comienzo de contacto entre bayas



## Desarrollo Fenológico Vid vinífera

Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 17. Estado Fenológico: Desarrollo de frutos. Contacto entre bayas



## Desarrollo Fenológico Vid vinífera

Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 18. Estado Fenológico: Maduración de bayas. Inicio maduración de bayas o envero (pinta)



## Desarrollo Fenológico Vid vinífera

Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 20. Estado Fenológico: Maduración de bayas. Inicio maduración de bayas o envero (pinta)



## Desarrollo Fenológico Vid vinífera

Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 21. Estado Fenológico: Maduración de bayas. Maduración de bayas, envero avanzado



Desarrollo Fenológico Vid vinífera

Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 22. Estado Fenológico: Maduración de bayas. Maduración de bayas,  
envero finalizando



CERES SISTEMAS  
*Modelos para  
una agricultura  
sostenible*

## Desarrollo Fenológico Vid vinífera

Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 23. Estado Fenológico: Maduración de bayas. Bayas maduras para cosecha.



## Desarrollo Fenológico Vid vinífera

Variedad: Cabernet Sauvignon

Fotografía 24. Estado Fenológico: Senectud de brotes, postcosecha, caída 50% de hojas.

