



Informe de Vendimia 2025

Bienvenido Muñoz Pollo

Bodegas Muñoz
Noblejas, Toledo
www.bodegasmunoz.com

La añada 2025 en la Mesa de Ocaña ha estado marcada por un desarrollo climatológico muy particular, que combina un inicio de ciclo húmedo con un verano excepcionalmente cálido y seco. Este equilibrio entre agua acumulada y calor extremo ha condicionado de manera clara el comportamiento del viñedo y, en consecuencia, el estilo de los vinos.

El ciclo comenzó en octubre de 2024 con un otoño-invierno notablemente húmedo. A lo largo de los primeros meses del año agrícola (octubre–abril), la región registró precipitaciones muy superiores al promedio histórico. Esta recarga hídrica fue decisiva: permitió que las cepas entraran en primavera con buena disponibilidad de agua en el suelo, favoreciendo un desarrollo vegetativo equilibrado, brotaciones homogéneas y un estado sanitario óptimo. En una zona tradicionalmente seca como la Mesa de Ocaña, este aporte inicial de lluvia fue especialmente valioso, ya que evitó un estrés hídrico temprano y sostuvo el crecimiento hasta bien entrada la primavera.

El punto de inflexión llegó con la llegada del verano. Los meses de junio, julio y agosto de 2025 han sido de los más cálidos registrados en la región. Además, agosto fue particularmente seco, con precipitaciones muy por debajo de lo normal. Esta combinación de calor intenso y falta de lluvia comprimió la fase de maduración, acelerando la concentración de azúcares y reduciendo el tamaño de las bayas. Al mismo tiempo, las noches también fueron más cálidas de lo habitual, disminuyendo la amplitud térmica y obligando a una vigilancia constante para preservar la acidez natural de la uva.

En términos vitícolas, la añada se ha caracterizado por rendimientos más bajos, racimos sueltos y bayas pequeñas, pero con pieles gruesas y alto contenido fenólico. Las lluvias de primavera evitaron daños por estrés excesivo, pero el calor veraniego redujo la producción y aumentó la concentración. Esto ha favorecido una maduración completa, aunque más rápida de lo habitual, obligando a ajustar las fechas de vendimia para equilibrar grado alcohólico, acidez y expresión varietal.

El resultado final son vinos que muestran claramente la impronta del año: buena intensidad aromática, fruta madura bien definida, estructura sólida y buena concentración, especialmente en tintos. La clave en bodega ha sido preservar frescura y equilibrio, evitando que el calor de la añada se traduzca en vinos pesados o planos. En blancos y rosados, la acidez es ligeramente más baja que en años fríos, pero suficiente para sostener un perfil expresivo y amable. En tintos, la estructura y la carga fenólica auguran una buena capacidad de guarda.

En conjunto, la añada 2025 puede describirse como una cosecha de carácter, marcada por un inicio húmedo y un final cálido que ha favorecido vinos concentrados y expresivos, que reflejan fielmente el clima continental-mediterráneo de la Mesa de Ocaña y el manejo cuidadoso del viñedo en un año climático exigente.

Bienvenido Muñoz Pollo

19 de noviembre de 2025

Bodegas Muñoz · Noblejas, Toledo · www.bodegasmunoz.com · Instagram: @bodegasmunoz · Facebook: /bodegasmunoz