## **INDICE**

1.	INTRODUCCION	Pág. 1
	1.1. Hipótesis	3
	1.2. Objetivo general	3
	1.3. Objetivos específicos	3
2.	REVISION BIBLIOGRAFICA	4
	2.1. Antecedentes generales	4
	2.1.1. Importancia vitivinícola	4
	2.1.2. El agua en el concepto de riego	5
	2.1.3. Aspectos fenológicos de la vid	6
	2.2. Aspectos agroclimáticos y balance de agua	6
	2.2.1. Balance de energía	6
	2.2.2. Capa limite atmosférica	8
	2.3. Flujos turbulentos (Eddy Covariance, EC)	8
	2.3.1. Sensores del método EC	9
	2.3.2. Correcciones para EC	9
	2.4. Método de renovación superficial (Surface Renewal, SR)	10
	2.4.1. Ecuaciones del método SR	13
	2.4.2. Usos y aplicaciones de SR	14
3.	MATERIALES Y METODOS	15
	3.1. Antecedentes generales del ensayo	15
	3.2. Materiales y equipos	15
	3.3. Metodología empleada	17
	3.4 Análisis de datos	17

4.	RESULTADOS Y DISCUSION	19
	4.1. Variables climáticas	19
	4.2. Cierre de balance de energía	21
	4.3. Estimaciones de flujos de calor sensible de para los distintos periodos	
	estudiados	22
5.	CONCLUSIONES	29
6.	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	30

## **INDICE DE CUADROS**

		Pág.				
CAPITULO 4.						
Cuadro 1.	Condiciones climáticas observadas durante el estado de cuaja para el periodo 2009-2010	19				
Cuadro 2.	Condiciones climáticas observadas durante el estado de pinta para el periodo 2009-2010					
Cuadro 3.	Condiciones climáticas observadas durante el estado de cosech para el periodo 2009-2010					
Cuadro 4.	Relación de balance de energía en un viñedo cv. Merlot para tres estadios fenológicos distintos					
Cuadro 5.	Resumen estadístico para flujos de calor sensible (W m <sup>-2</sup> ) obtenidos en tres periodos fenológicos por el método SR y EC en un viñedo cv. Merlot	25				
Cuadro 6.	Modelo de calibración de flujos de calor en un viñedo cv. Merlot para tres periodos fenológicos distintos					
INDICES DE FIGURAS						
CAPITULO 2.						
Figura 1.	Esquema de salto de salto de temperatura, para condiciones estables (a<0) y condiciones inestables (a>0)	11				
Figura 2.	Esquemas para los dos modelos del método de renovación superficial					
CAPITULO 4.						
Figura 3.	Flujos de calor sensible (H) en el periodo de cuaja en un viñedo cv. Merlot	23				
Figura 4.	Flujos de calor sensible (H) en el periodo de pinta en un viñedo cv. Merlot	23				
Figura 5.	Flujos de calor sensible (H) en el periodo de cosecha en un viñedo cv. Merlot.					
Figura 6.	Modelo de comparación entre los métodos EC y SR para el periodo de cuaja en un viñedo cv. Merlot					
Figura 7.	Modelo de comparación entre los métodos EC y SR para el periodo de pinta en un viñedo cv. Merlot					
Figura 8.	Modelo de comparación entre los métodos EC y SR para el periodo de cosecha en un viñedo cv. Merlot					