

# MOSCATEL DE SETÚBAL



*Casta originária do Egito e posteriormente difundida no Mediterrâneo pelos Romanos. Difundida em Portugal, França, Austrália, Espanha (Moscatel de Alejandria) sul de Itália (Zibibbo, Moscato di Pantelleria), norte de África e outros países do Mediterrâneo. Utilizada pelos árabes como uva de mesa ou uva para secar (em norte-africano Zibibb significa uva seca). Adequada para a produção de vinhos destilados, como o Pisco, produzido no Chile e Peru.*

**Caraterísticas ampelográficas:** pâmpano de ápice glabro de cor verde-esbranquiçado. Folha média, normalmente trilobulada, seio peciolar em V, frequentemente fechado. Superfície inferior glabra ou ligeiramente pubescente. Cacho grande (270-350 g), cónico-piramidal. Bago médio, ovóide, de cor amarelo-esverdeado, polpa crocante de sabor moscatel acentuado, película espessa de óptima resistência ao transporte.

**Aspetos de cultivo:** cepa de vigor elevado e porte ereto. Requer uma integral térmica adequada, quer para a maturação dos cachos, quer da madeira. Apresenta uma óptima resistência às secas. Pouco resistente a ventos quentes. Apresenta boa conservação, tanto na planta, como no depósito.

**Formação e poda:** prefere sistemas cobertos e podas não excessivamente longas.

**Época de abrolhamento:** médio-tardia.

**Época de maturação:** médio-tardia (3ª época), cerca de 150 dias depois da germinação.

**Produção:** regular, embora não muito abundante.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** sensível ao míldio, muito sensível ao oídio, tolerante à botrytis.

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos de cor amarela-palha com reflexos dourados e um intenso aroma a moscatel. Especialmente adequado para a produção de vinhos de passas, sobretudo, em situações climáticas adequadas. Também adequado para a produção de vinhos secos e espumantes. Graças ao seu intenso sabor a moscatel, é utilizado na produção de uvas para consumo fresco, sobretudo, no norte de África e, em menor medida, noutros países.

**Clones em multiplicação:** Moscatel de Setúbal Inra-Entav 308

**Clones de próxima apresentação para homologação:** Moscatel de Setúbal VCR153\*.



## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	15.193	10.772	9.977

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1958	1968	1979	1988	1998	2006
HECTARES	2.142	3.170	3.127	3.162	2.981	2.923

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	2000	2011
HECTARES	700	503

# MOSCATEL GALEGO BRANCO



De origem muito antiga, procede da bacia oriental do Mediterrâneo, onde continua a ser cultivado (Moscatel de Samos), localizando-se a sua área de cultivo preferente no noroeste de Itália, nas colinas do Piemonte e do Oltrepò Pavese (Moscatel d'Asti, Moscatel Canelli). Embora limitadamente, foi difundido por toda a Itália (Moscatel di Trani, Moscatel di Montalcino, Moscatel di Siracusa) e, também, foi difundido pelo Leste da Europa sob o nome de Tamjanika na Servia, Temjenika na Macedónia e Tamaioasa na Roménia. Cultiva-se na Alemanha (Gelber Muskateller) e em França (Muscat a petit grain, Muscat de Frontignan), principalmente na Alsácia e Jura. Em Espanha é cultivado em zonas da Catalunha (Moscatel de Grano Menudo) e da Comunidade Valenciana (Moscatel de Grano Pequeño, Moscatel Morisco). Em Portugal é cultivado principalmente na região do Douro.

**Caraterísticas ampelográficas:** A casta é bastante homogénea, as diferenças devem-se à forma do cacho, à produtividade e aos aromas que, frequentemente, dependem do ambiente do cultivo. Pâmpano de ápice expandido, discretamente tomentoso de cor verde claro com tons de vermelho carmim. Folha média, pentagonal-orbicular, trilobulada ou pentalobulada com dentes muito pronunciados, margem subtil de cor verde escura, lisa quase glabra. Seio peciolar em lira ou V estreito. Cacho médio, semi-compacto ou semi-solto, cilíndrico-piramidal, alado. Bago médio, elipsoidal de cor amarela âmbar de separação fácil; película consistente, polpa carnossa com forte sabor a moscatel.

**Aspetos de cultivo:** cepa de vigor médio com porte da vegetação ereto; sarmentos robustos com entrenó médio-curto, vegetação relativamente equilibrada.

**Formação e poda:** adapta-se a várias forma de poda. Na sua grande área de cultivo Seguem-se, portanto, as práticas de cultura locais (podas longas e cordões esporonados), enquanto no centro-sul também é possível a mecanização total.

**Época de abrolhamento:** média-precoce.

**Época de maturação:** média-precoce.

**Produção:** boa e constante; frequentemente deixa uma excessiva carga de garfos por planta, pode ser negativa para a qualidade do produto.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** sensível ao oídio, botrytis e carências de magnésio e potássio. Boa resistência ao frio do Inverno.

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos diversos, dependendo da área de cultivo e tipos de tratamentos; no sul e nas ilhas habitualmente são preparados vinhos licorosos, enquanto no norte predominam vinhos espumantes. O vinho licoroso é de cor amarela dourada, por vezes âmbar, de perfume muito intenso, fortemente aromático, robusto de corpo, alcoólico e doce. Os moscateis espumantes são os mais conhecidos.

**Clones em multiplicação:** Moscatel galego branco VCR 3, VCR 221, VCR 315, CN4, CVTCN16, CVTAT57, ISV5, MB25BIS; clones franceses: Inra-Entav 154.

**Clones de próxima apresentação para homologação:** Moscatel Branco VCR 419\*.



## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	139	124	1.018

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EN ITÁLIA

ANO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTARES	10.672	12.536	13.533	13.279	11.420

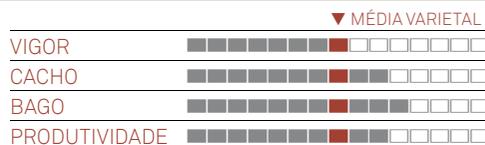
## MOSCATO BIANCO

### R2

Origem: Asti



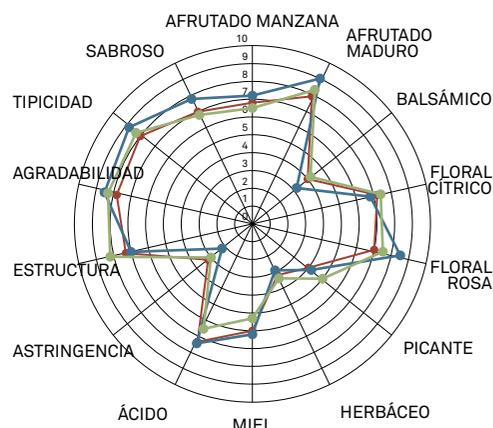
Ano de homologação: 1969



**Potencial enológico:** dá origem a vinhos dum intenso perfume a moscatel de boa acidez e estrutura; adequado para a produção de vinhos espumantes.

## ANÁLISE SENSORIAL

● Média varietal ● R2 ● VCR3



## MOSCATO BIANCO

### VCR3

Origem: Rauscedo (PN)



Ano de homologação: 1995



**Potencial enológico:** dá origem a vinhos finamente perfumados, especialmente adequados para a espumação dada a sua boa acidez, a frescura e o caráter frutado-floral.



## PALAVA

Cepa obtida nos anos 50 na República Checa pelo Eng. Josef Veverka e introduzida no Registo local das Castas da Vide no ano de 1977, pelo cruzamento de Traminer e Muller Thurgau. Difundido em Morávia, na atualidade é objeto de verificações agronómicas e enológicas no centro experimental de Vivai Cooperativi Rauscedo



**Caraterísticas ampelográficas:** pâmpano de ápice expandido de cor verde clara com tons esbranquiçados por ser ligeiramente tomentoso. Folha média-grande, pentagonal, trilobulada com seios pouco profundos. Margem bolhosa de cor verde escura, apresenta leve vilosidade na página inferior. Cacho médio, piramidal, semi-solto com duas alas curtas. Bago médio, esferoidal de película com muita pruína e consistente de cor amarela-alaranjada com reflexos dourados. A polpa apresenta um sabor aromático intenso.

**Aspetos de cultivo:** cepa de vigor médio-elevado com porte da vegetação semi-ereto. Apresenta ramos longos e robustos de entrenó médio-curto. Prefere climas frescos, melhor se estiverem arejados e terrenos chãos não demasiado pesados ou terrenos em colinas bem expostos.

**Formação e poda:** adapta-se bem à formação em espaldeira. É necessário realizar podas verdes para regular a vegetação e melhorar assim a qualidade da uva.

**Época de abrolhamento:** ligeiramente precoce.

**Época de maturação:** precoce.

**Produção:** abundante e constante.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** em geral boa, pouco sensível à botrytis e à podridão. Boa resistência ao frio do Inverno.

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos de notável potencial enológico, frescos, de aromas pronunciados com notas que lembram a casta Traminer de ótima acidez e corpo.

**Clones de próxima apresentação para homologação:** Palava VCR197\*



\* Em vias de homologação

### RENDIMENTO AGRONÓMICO E ENOLÓGICO DO PALAVA VCR197\*

CASTA	CLONE	ORIGEM	VINDIMA	FORMAÇÃO	NÚMERO CEPAS/HA	PESO MÉDIO PLANTA Kg	PRODUÇÃO t/ha	GRAU REF. BRIX	AC.TOT. en ác.tart.(g/l)	ph MOSTO
Palava	VCR197*	Centro Experimental VCR	2008	Guyot	2.900	3,0	8,7	23	6,9	3,44
Palava	VCR197*	Centro Experimental VCR	2009	Guyot	2.900	3,20	9,28	21,8	7,6	3,36
Palava	VCR197*	Centro Experimental VCR	2010	Guyot	2.900	3,20	9,28	22,3	7,3	3,34
<b>DADOS MÉDIOS</b>					<b>2.900</b>	<b>3,13</b>	<b>9,09</b>	<b>22,37</b>	<b>7,27</b>	<b>3,38</b>

	ACIDEZ TOTAL VINHO (g/l)	ÁCIDO TARTÁRICO VINHO (g/l)	ÁCIDO MÁLICO VINHO (g/l)	ph VINHO	EXTRATO LÍQUIDO (g/l)	ÁLCOOL (% vol)	AÇÚCARES REDUTORES (g/l)	ACIDEZ VOLÁTIL (g/l)
	6,1	2,25	3,17	3,18	20,4	14,02	0,7	0,26
	6,5	1,99	2,96	3,22	20,2	13,29	1,5	0,16
	6,04	2,29	2,42	3,48	21,5	13,58	0,72	0,37
<b>DADOS MÉDIOS</b>	<b>6,21</b>	<b>2,18</b>	<b>2,85</b>	<b>3,29</b>	<b>20,7</b>	<b>13,63</b>	<b>0,97</b>	<b>0,26</b>

# PETIT VERDOT



Cepa originária da região de Médoc (França), cultivada nas zonas mais frescas da referida região e difundida noutros ambientes quentes, devido à sua maturação tardia. Também foi difundida no centro e sul de Itália.

**Caraterísticas ampelográficas:** A casta apresenta um alto grau de uniformidade, entre outros, devido ao fato de, durante anos, ter sido comercializado apenas um clone de origem francesa: Inra-Entav 400. Pâmpano de ápice aberto, cotanilhoso de cor branca-esverdeada. Folha média, pentagonal, pentalobulada. Seio peciolar em V fechado, por vezes com dentes. Margem bolhosa, ondulada. Página inferior ligeiramente tomentosa. Cacho médio-pequeno, cônico-piramidal, eventualmente previsto duma ala, alongada, entre compacto e ligeiramente compacto. Bago médio-pequeno, esferoidal; película com muita pruína de cor azul-preta.

**Aspetos de cultivo:** cepa de vigor médio-elevado com porte de vegetação horizontal. Adapta-se a vários tipos de solo, preferindo os mais frescos e ligeiros, onde a maturação se acelera. Nos ambientes temperados e solos húmidos e frios, nem sempre atinge a maturação.

**Formação e poda:** adapta-se a várias formas de poda, mas prefere os sistemas de formação em espaldeira e, em particular, o sistema guyot. Em espaldeira é imprescindível realizar podas verdes e atadas, devido ao porte estendido e rastejante desta casta.

**Época de abrolhamento:** precoce.

**Época de maturação:** média-tardia.

**Produção:** média.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** sensível ao oídio e ácaros; boa tolerância ao míldio e botrytis. Sensível aos ventos quentes e secos e às geadas primaverais.

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos de cor intensa e aroma a especiarias e frutos vermelhos, de sabor pleno, secos e tânicos. Adequado para o envelhecimento e mistura com outros vinhos, aos quais confere cor, estrutura e acidez. O seu uso como monovarietal não é muito habitual.

**Clones em multiplicação:** clones franceses: Inra-Entav 400, 1058.

**Clones de próxima apresentação para homologação:** Petit Verdot VCR 206, VCR 207.



## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	0	0	1.914

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1968	1979	1988	1998	2006
HECTARES	501	422	338	364	729

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ITÁLIA

ANO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTARES	-	-	n.d.	63	737

## PETIT VERDOT VCR206\*

Origem: Giavera do Montello (TV)

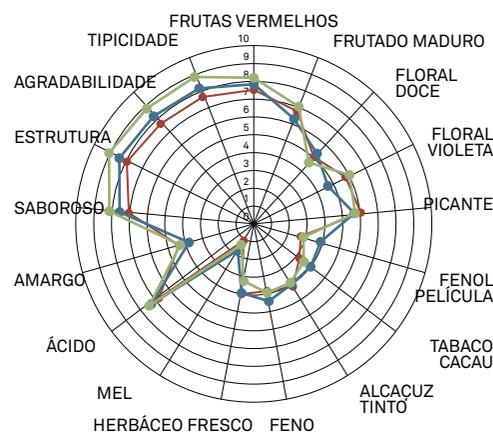
\* Em vias de homologação



**Potencial enológico:** dá origem a vinhos ricos em cor, frutados e florais, de corpo ótimo e taninos mórvidos, adequados para o envelhecimento longo. Nas misturas confere cor, estrutura e acidez.

## ANÁLISE SENSORIAL

— Média varietal — VCR206\* — VCR207\*



## PETIT VERDOT VCR207\*

Origem: Giavera do Montello (TV)

\* Em vias de homologação



**Potencial enológico:** dá origem a vinhos de ótima tonalidade e intensidade de cor, estruturados, de bom sabor e um amplo perfil aromático, de frutas até especiarias. Adequado para o envelhecimento prolongado.

# PINOT BRANCO

Cepa de origem muito antiga, foi difundida principalmente na Alemanha (Weissburgunder) e no nordeste de Itália. Trata-se de uma mutação quimérica do Pinot Noir.



**Caraterísticas ampelográficas:** A casta é bastante homogénea, os biótipos diferenciam-se pela consistência e as dimensões do cacho, resistente à botrytis e parcialmente à clorose. Pâmpano de ápice ligeiramente expandido, cotanilhoso, esbranquiçado. Folha média, arredondada, trilobulada, margem caliciforme, um pouco bolhosa, de cor verde escura. Seio peciolar pouco aberto ou fechado. Página inferior aracnóide. Cacho médio-pequeno, cilíndrico, espesso, alado, compacto. Bago esferoidal, médio-pequeno, ligeiramente resistente à separação; película bastante fina; polpa sucosa, doce e de sabor simples.

**Aspetos de cultivo:** cepa de vigor médio com porte da vegetação semi-ereto e ramos longos com entrenó bastante desenvolvido. Não se adapta a solos alcalinos e húmidos, e prefere climas secos e possuir boa exposição. Também proporciona produções qualitativas e quantitativamente boas em climas quentes.

**Formação e podas:** adapta-se a diversas formações e marcos de plantação, sempre que não sejam demasiado amplos; prefere podas médias ou curtas.

**Época de abrolhamento:** média-precoce.

**Época de maturação:** média-precoce.

**Produção:** boa e constante nas zonas adequadas, onde a clorose não afeta a produção.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** normal, salvo a sensibilidade aos ataques da botrytis; muito sensível à clorose, ao frio do Inverno e aos fitoplasmas.

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos de cor amarela-palha com reflexos esverdeados, de perfumes e sabores delicados, secos, aveludados, de graduação bastante elevada e acidez fixa média-alta, elegante, de corpo. Com o envelhecimento adquire tons dourados e perfumes delicados que o tornam num dos melhores vinhos. Elaborado para vinhos espumantes produz produtos de altíssima qualidade, só ou com Chardonnay e outros Pinots.

**Clones em multiplicação:** Pinot Bianco VCR 1, VCR 5, VCR 7, VCR 9, LB16, LB18; clones franceses: Inra-Entav-54

**Clones de próxima apresentação para homologação:** Pinot Blanc VCR 45, VCR 269.



## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	0	0	1.914

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1968	1979	1988	1998	2006
HECTARES	501	422	338	364	729

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EN ITÁLIA

ANO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTARES	-	-	n.d.	63	737

## PINOT BRANCO VCR1

Origem: Rauscedo (PN)



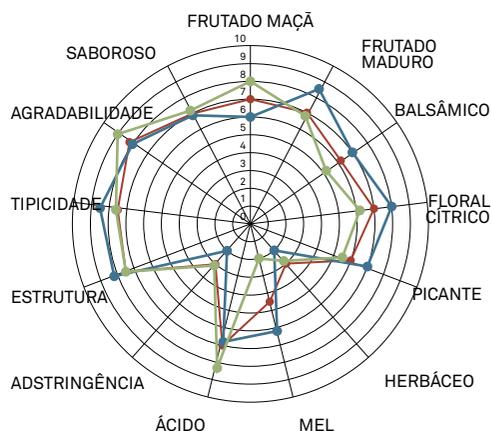
Ano de homologação: 1995



**Potencial enológico:** para vinhos ligeiramente aromáticos de boa estrutura e ácidos, aptos para a elaboração de vinhos espumantes.

## ANÁLISE SENSORIAL

● Média varietal ● VCR1 ● VCR5

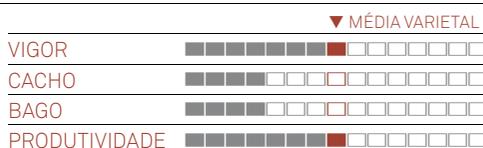


## PINOT BRANCO VCR5

Origem: Rauscedo (PN)



Ano de homologação: 1992



**Potencial enológico:** dá origem a vinhos estruturados, muito perfumados e caracterizados por intensas sensações a fruta madura, balsâmicas, cítricas e especiarias. Indicado para produtos de envelhecimento médio e para misturas com VCR 1.



# PINOT GRIS

De origem francesa, primeiro foi difundido na Alemanha (Rulander, Grauer Burgunder) e na região nordeste de Itália (Pinot Grigio). É uma mutação instável do Pinot Noir.



**Caraterísticas ampelográficas:** A casta é bastante homogênea, as diferenças têm a ver com as dimensões do cacho e a fertilidade. Pâmpano de ápice expandido, tomentoso, verde-esbranquiçado. Folha pequena, cordiforme, trilobulada, margem longamente dobrada, bolhosa, de cor verde escura. Seio peciolar pouco aberto ou fechado. Página inferior com leve tormentos. Cacho pequeno, cilíndrico, espesso com uma ala, compacta. Bago pequeno ovóide, frequentemente deformado pela excessiva compactidade do cacho; separação bastante fácil; película cinzenta-rosada, ligeira, com muita pruína; polpa sucosa de sabor simples.

**Aspetos de cultivo:** cepa de vigor reduzido com porte da vegetação ereto; sarmentos de entrenó médio-curto. Adapta-se a vários solos, sempre que não sejam húmidos ou excessivamente alcalinos e prefere climas temperados não excessivamente quentes e boas exposições.

**Formação e poda:** adapta-se a diversas formações e podas, sempre que não sejam demasiado expandidas e ricas. Recomenda-se formação em espaldeira, densidades de plantação elevadas, podas curtas ou longas, mas não ricas. Também se adapta a formas livres totalmente mecanizáveis. A poda verde requer intervenções em épocas precisas para aliviar a vegetação e fazer que o cacho seja menos sensível aos ataques da botrytis.

**Época de abrolhamento:** média-precoce.

**Época de maturação:** precoce.

**Produção:** com plantações densas podem obter-se boas produções, dado que a cepa é bastante fértil. Recomenda-se evitar o excesso para não debilitar excessivamente a planta. Sensibilidade às doenças e adversidades: É muito sensível à botrytis e à podridão ácida, pelo que requer operações de poda verde necessárias em climas húmidos. É bastante sensível à clorose.

**Potencial enológico:** vinificado em branco produz um vinho de cor amarela-palha, perfumado, de sabor seco, alcoólico, mórbido, bastante ácido, que com um ligeiro envelhecimento adquire um finíssimo buqué. Macerado em contacto com a película, proporciona um vinho de sabor ligeiramente amargo, frutado, com corpo, quente.

**Clones em multiplicação:** Pinot Gris R 6, VCR 5, ISVF1T, SMA505, SMA514, ERSAFVG150, ERSAFVG150.

**Clones franceses:** Inra-Entav 52, 457.

**Clones de próxima apresentação para homologação:** Pinot Gris VCR 204, VCR 206, VCR 273.



## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	0	0	5

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTARES	969	1.985	3.413	6.668	15.484

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EN ITÁLIA

ANO	1968	1979	1988	1998	2006
HECTARES	601	520	893	1.759	2.452

## PINOT GRIS

### R6

Origem: Rauscedo (PN)



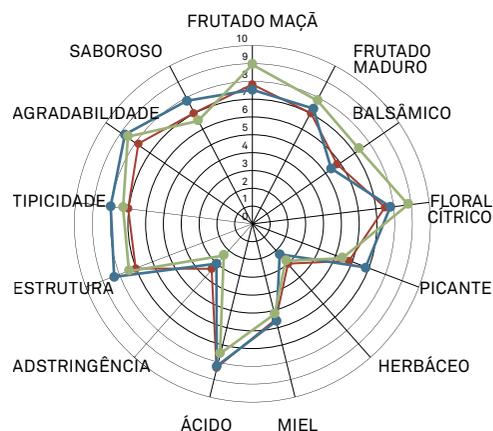
Ano de homologação: 1969



Potencial enológico: para vinhos frutados de boa acidez e adequados para o envelhecimento.

## ANÁLISE SENSORIAL

● Média varietal ● R6 ● VCR5



## PINOT GRIS

### VCR5

Origem: Rauscedo (PN)

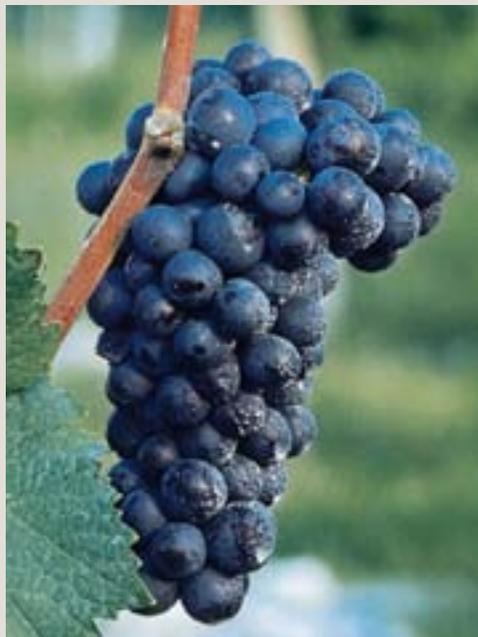


Ano de homologação: 1995



Potencial enológico: para vinhos elegantes, perfumados, com corpo. Indicado para misturas com R6.

# PINOT NOIR



Cultivado primeiro na Borgonha e em Champagne, a cepa foi difundida na Alemanha (Spätburgunder, Blauburgunder) e noutras zonas do mundo; em Itália (Pinot Nero) é cultivado sobretudo no Norte, em Trentino Alto Adige e na Lombardia. É o precedente da família Pinot, de cuja mutação deriva o Pinot Blanc e o Gris

**Caraterísticas ampelográficas:** a casta não é homogénea apresentando vários biótipos diferenciados, em função dos objetivos da seleção, pela forma da folha, as dimensões e a forma do cacho e na qualidade e quantidade da produção. Na descrição fala-se do Pinot Noir mais intensamente cultivado na Borgonha. Pâmpano de ápice ligeiramente expandido, cotanilhoso, esbranquiçado. Folha média, arredondada, trilobulada, margem caliciforme, espessa, de cor verde escura, página inferior ligeiramente tomentosa. Seio peciolar em V aberto ou fechado. Cacho pequeno, compacto, cilíndrico, espesso com uma ala visível e com pedúnculo curto e grande. Bago médio-pequeno de separação bastante fácil; película preta-púrpura, com muita pruína, ligeira; polpa de sabor simples.

**Aspetos de cultivo:** cepa de vigor médio com porte da vegetação rastejante; sarmentos com entrenós médio-curtos. Adapta-se a vários solos, sempre que não sejam excessivamente férteis e húmidos; prefere climas temperados e não excessivamente quentes e boas exposições.

**Formação e poda:** adapta-se bem às distintas formações e podas, sempre que não sejam excessivamente expandidas e ricas. Recomenda-se a formação em espaldeira, densidades elevadas de plantação, podas curtas ou longas, mas não ricas.

**Época de abrolhamento:** média-precoce.

**Época de maturação:** precoce. Produção: boa e constante.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** sensível à botrytis e à podridão ácida e ligeiramente sensível à clorose, pelo que requer poda verde em climas húmidos.

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos de alta qualidade tanto se for vinificado em tinto, como em branco. Vinificado em tinto, conseguem-se vinhos delicados, consideravelmente requintados com o envelhecimento; vinificado em branco para a preparação de vinhos espumantes, dá lugar a vinhos caraterísticos e ótimos graças ao seu fragrante buquê.

**Clones em multiplicação:** Pinot Noir R 4, VCR 9, VCR 18, VCR 20, ISV 15, 5V 17, LB 4, LB 9, SMA185, SMA 191, SMA 201, MIRA 01-3004, MIRA 95-3047, MIRA 98-3140; clone francês: Inra-Entav 113, 115, 292, 521, 667, 777, 872.

**Clones de próxima apresentação para homologação:** Pinot preto VCR 274, VCR 453.



## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	112	387	1.006

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1968	1979	1988	1998	2006
HECTARES	11.876	17.270	21.971	25.871	28.006

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ITÁLIA

ANO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTARES	1.427	2.143	3.538	3.314	4.441

## PINOT NOIR

### R4

Origem: Grave del Friul



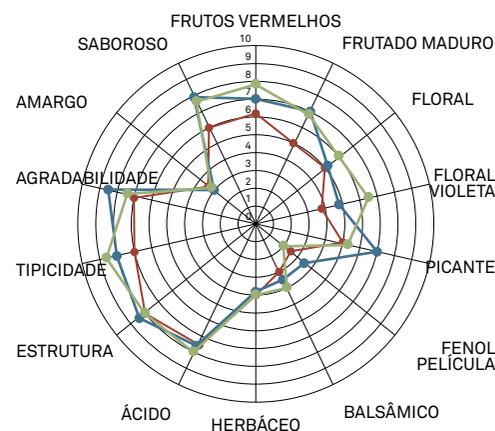
Ano de homologação: 1969



**Potencial enológico:** dá origem a vinhos ricos em cor e estrutura, típicos, adequados para bases para a elaboração de vinhos espumantes.

## ANÁLISE SENSORIAL

— Média varietal — R4 — VCR9



## PINOT NOIR

### VCR9

Origem: Califórnia



Ano de homologação: 2003



**Potencial enológico:** para vinhos com aromas a cereja, adequados para a vinificação em tinto e para bases para a elaboração de vinhos espumantes.

**PINOT NOIR**  
**VCR18**

Origem: Tauriano (PN)



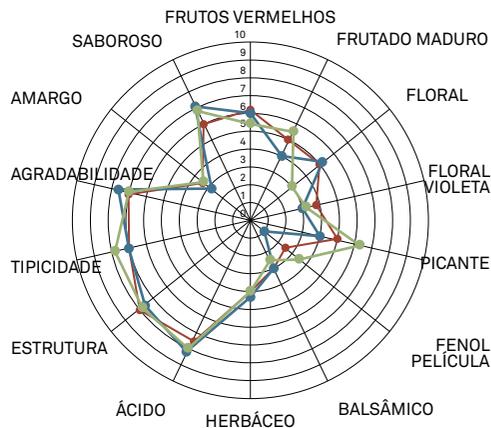
Ano de homologação: 1995



**Potencial enológico:** para vinhos de boa intensidade de cor, perfumados (violeta e especiarias), dotados de ótima estrutura e, portanto, adequados para o envelhecimento médio-longo.

**ANÁLISE SENSORIAL**

— Média varietal — VCR18 — VCR20



**PINOT NOIR**  
**VCR20**

Origem: Torazza Coste (PV)



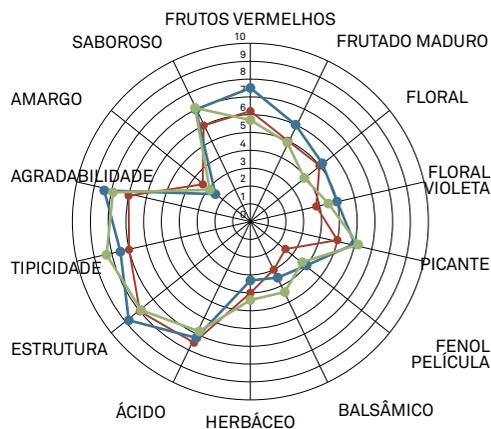
Ano de homologação: 2000



**Potencial enológico:** para vinhos ricos em antocianos e polifenóis, particularmente aromáticos (florais e frutos vermelhos), adequados para o envelhecimento.

**ANÁLISE SENSORIAL**

— Média varietal — VCR274\* — VCR453\*



**PINOT NOIR**  
**VCR274\***

Origem: Colinas Orientais de Friuli Venecia Giulia



\* Em vias de homologação



**Potencial enológico:** dá origem a vinhos com amplo perfil aromático de ótima estrutura. Trata-se dum clone de aptidões duplas, adequado tanto para a vinificação em tinto, como para bases espumantes.

**PINOT NOIR**  
**VCR453\***

Origem: Mariano do Friuli (GO)



\* Em vias de homologação



**Potencial enológico:** possui um ótimo quadro aromático e um perfil sensorial amplo com matizes frutados, florais, a especiarias, intensos e superiores à média. Trata-se dum clone de duplas aptidões que confere amplitude e aroma às misturas e ótimos níveis de corpo e tipicidade. Produção inferior à média e nem sempre constante.

## RABIGATO

*Casta autóctona portuguesa, cultivada principalmente no Douro, na região de Trás-os-Montes.*



**Caraterísticas ampelográficas:** pâmpano de ápice aberto, sem pêlo e de visível tom cor-de-rosa; folha média, arredondada, seio peciolar pouco aberto em V; cacho médio, cilíndrico-cónico com uma ala, compacto; Bago pequeno, arredondado.

**Aspetos de cultivo:** cepa de vigor médio e porte semi-ereto. Adapta-se a vários tipos de terrenos, entre outros, a terrenos secos e a climas temperados-quentes.

**Formação e poda:** adapta-se bem aos distintos sistemas de formação e prefere podas longas.

**Época de abrolhamento:** precoce.

**Época de maturação:** média. Produção: média e constante.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** sensível ao oídio, o míldio e à botrytis.

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos de média intensidade aromática, frescos, com notas vegetais e cítricas. De ótima acidez natural, ideal em mistura com outras castas mais aromáticas. Utilizado quer na produção de vinhos generosos, quer na produção de vinhos de mesa.

**Clones em multiplicação:** mistura policlonal.



### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	2000	2011
HECTARES	2.200	1.318

# RIESLING B.

Cepa originária dos vales de Rhin, difundida posteriormente noutros países do norte e centro da Europa



**Caraterísticas ampelográficas:** a casta é bastante homogénea; as diferenças referem-se às dimensões do cacho e as caraterísticas organolépticas do produto. Pâmpano de ápice expandido, cotanilhoso, esbranquiçado com folhas apicais descoladas e esbranquiçadas. Folha de dimensões médias, arredondada quase inteira, margem espessa, ondulada, de cor verde escura, nervuras das bases vermelhas-purpúreas, visíveis. Seio peciolar em V fechado, por vezes com margens superpostas. Superfície inferior aracnóide. Cacho pequeno, compacto. Bago médio-pequeno, esferoidal, de cor amarela dourada; película consistente; polpa sucosa de sabor delicadamente aromático

**Aspetos de cultivo:** cepa de ótimo vigor com porte da vegetação semi-rastejante e não excessivamente equilibrado. Prefere terrenos situados em colinas, bem expostos e solos não demasiado argilosos, nem húmidos.

**Formação e poda:** prefere formas ligeiramente estendidas e podas médias-longas.

**Época de abrolhamento:** média.

**Época de maturação:** média.

**Produção:** discreta e bastante constante, sempre que não apareçam os sintomas de desavinho.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** pode sofrer desavinhos em áreas não adequadas, requer zonas bem expostas e arejadas para evitar excessivos danos causados pela botrytis. Boa resistência aos frios inverniais e outonais.

**Potencial enológico:** dá origem a ótimos vinhos finos de cor amarela-palha com reflexos esverdeados, secos, ligeiramente aromáticos, vivos, perfumados.

**Clones em multiplicação:** Riesling (Renano) R 2, VCR 3, ISV3, ISVF1T; clones franceses: Inra-Entav 49.



## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	29	30	135

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EN ITÁLIA

ANO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTARES	374	283	378	623	700

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1968	1979	1988	1998	2006
HECTARES	1.047	2.195	2.918	3.404	3.423

## RIESLING B.

### R2

Origem: San Michele all'Adige (TN)



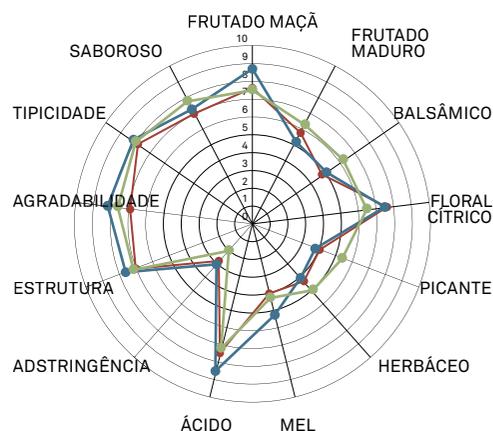
Ano de homologação: 1969



**Potencial enológico:** dá origem a vinhos caraterizados pelos seus aromas muito delicados, que evoluem num buquê fino; para consumo jovem.

## ANÁLISE SENSORIAL

● Média varietal ● R2 ● VCR3



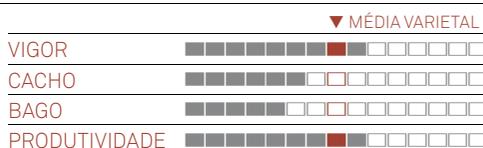
## RIESLING B.

### VCR3

Origem: Cervignano (UD)



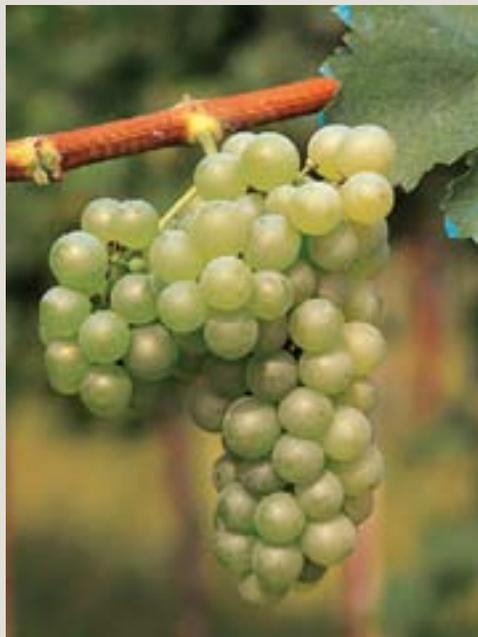
Ano de homologação: 1995



**Potencial enológico:** dá origem a vinhos de ótima acidez e estrutura. Resulta especialmente interessante durante a degustação, graças ao seu perfume e corpo.

# SAUVIGNON

Cepa originária de Gironde, da região bordalesa de França, difundida por todo o mundo.



**Caraterísticas ampelográficas:** a casta é composta por vários biótipos diferenciados pelas dimensões do cacho e, sobretudo, pelos aromas da uva. Pâmpano de ápice expandido, esbranquiçado. Folha de dimensões médias, pentagonal, com cinco lóbulos, margem muito ondulada e página inferior tomentosa. Seio peciolar em lira fechada com margens superpostas. Cacho médio ou pequeno, tronco cônico ou cilíndrico, espesso, alado, compacto. Bago médio-grande, esférico de cor amarela-esverdeada; película de consistência média, polpa consistente, doce e de sabor aromático.

**Aspetos de cultivo:** cepa vigorosa com porte da vegetação denso e ereto. Sarmentos de entrenó curto, com muitos brotes secundários (netos). Adapta-se a vários tipos de solos, sempre que não sejam férteis, húmidos e excessivamente alcalinos, prefere boas exposições, e apresenta uma melhor adaptação em climas secos ou temperados.

**Formação e poda:** adapta-se a várias formas de elevação, prefere marcos de plantação relativamente densos; podas inverniais médias ou longas. Nas formas de espaldeira resulta indispensável atar e posicionar os sarmentos, manualmente ou com máquina com podas verdes sobretudo, antes do vingamento ou da vindima.

**Época de abrolhamento:** média-precoce.

**Época de maturação:** média.

**Produção:** não elevada, mas constante se for mantida uma vegetação equilibrada mediante podas precisas no Verão.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** ligeiramente sensível às criptógamas, botrytis e esca; mais sensível a insetos que penetram na espessura da vegetação, pelo que requer podas verdes em épocas muito concretas. Sensível aos frios inverniais e geadas do Outono. Determinadas combinações de clones com porta-enxertos do tipo Kober 5BB, 101.14 e 3309C originam fenómenos de incompatibilidade.

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos de perfume aromático, intenso, mas delicado que lembra pimento amarelo, de sabor seco, elegante, quente e aveludado. Normalmente é vinificado em branco, adquirindo cor amarela-palha com matizes esverdeados. A sua utilização em misturas proporciona interessantes melhoras noutros vinhos.

**Clones em multiplicação:** Sauvignon R 3, VCR 328, ISV1, ISVF3, ISVF5, LB36, LB50,

**CRAVITERSAFVG191, CRAVITERSAFVG195; clones franceses:** Inra-Entav 107, 108, 159, 161, 242, 297, 316, 317, 376, 905.

**Clones de próxima apresentação para homologação:** Sauvignon VCR 236, VCR 237, VCR 389.



## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	32	56	4.229

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EN ITÁLIA

ANO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTARES	1.792	1.572	2.946	3.393	3.693

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1968	1979	1988	1998	2006
HECTARES	8.867	7.028	12.026	19.974	24.473

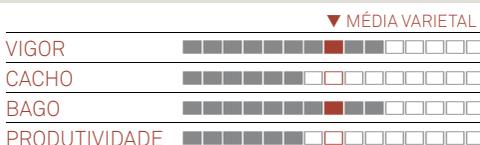
## SAUVIGNON

### R3

Origem: Grave do Friul



Ano de homologação: 1969



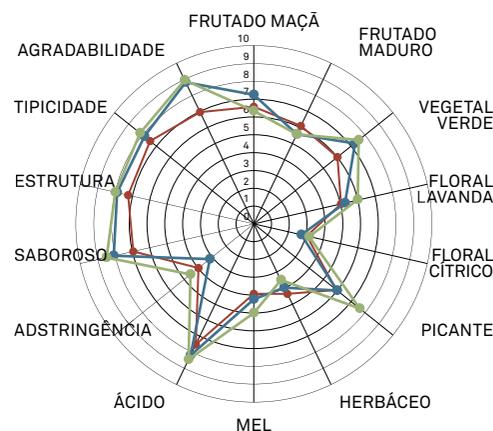
**Potencial enológico:** dá origem a vinhos muito aromáticos de perfumes persistentes a pimento e fruta madura, de acidez elevada e boa estrutura. Ótimo em mistura com ISVFV5 e 108.



**Potencial enológico:** do ponto de vista sensorial, aproxima-se muito ao Rauscedo 3 ou pertence à tipologia dos Sauvignon verdes caracterizados por notas vegetais acentuadas. Perfil amplo, equilibrado e elegante, vinho agradável e típico.

## ANÁLISE SENSORIAL

— Média varietal — R3 — VCR328



## SAUVIGNON

### VCR328

Origem: Morávia (República checa)



Ano de homologação: 2009



# SEMILLÓN

*Casta de origem francesa, cultivada na região de Bordeaux e, especialmente, na região de Sauternes. Difundiu-se a nível mundial.*



**Caraterísticas ampelográficas:** a casta apresenta dois biótipos muito diferentes, um de cacho grande mais difundido e outro de cacho pequeno. Pâmpano expandido, pubescente, verde-esbranqueado e ligeiramente avermelhado com tons púrpuras nas margens. Folha média-grande, trilobulada e pentalobulada. Seio peciolar com base em U aberto em lira. Página inferior com pubescência nos bicos. Nervuras ligeiramente cor-de-rosa. Cacho médio, cónico, com uma ala. Bago médio, esferoidal; película com muita pruína, espessa; polpa de sabor especial.

**Aspetos de cultivo:** casta de bom vigor com porte da vegetação semi-ereto. Prefere ambientes temperados e solos bem drenados.

**Formação e poda:** pode ser conduzida com podas longas ou curtas, mas não excessivamente ricas relativamente ao número de garfos, dado o seu alto potencial produtivo.

**Época de abrolhamento:** média.

**Época de maturação:** média.

**Produção:** abundante, por vezes excessiva, deve ser reduzida com a poda ou com debaste de cachos.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** sensível à botrytis, ácaros e Cicadellidae. Pouco sensível ao oídio.

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos brancos de grande qualidade, gordurosos, de acidez média, adequados para a fermentação em barricas e o envelhecimento. Frequentemente, é misturado com Sauvignon ou outros vinhos, aos quais confere aroma, estrutura e longevidade. Também permite elaborar ótimos vinhos licorosos.

**Clones em multiplicação:** clones franceses Inra-Entav 173, 315.



## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1968	1979	1988	1998	2006
HECTARES	34.129	23.340	17.573	14.969	12.535

# SÍRIA

*Trata-se de uma casta portuguesa difundida particularmente na região do Alentejo, na fronteira com Espanha, onde é conhecida como Roupeiro. Também recebe o nome de Códega na região do Douro e Alvalurão no Dão.*



**Caraterísticas ampelográficas:** Pâmpano de ápice aberto, verde-esbranquiçado com forte intensidade da pigmentação antociânica e alta densidade dos pêlos prostrados. Folha média, limbo pentagonal, cinco lóbulos, seio peciolar pouco aberto, em V. Cacho médio grande, compacto, pedúnculo médio. Bago médio, uniforme, de forma elíptica curta.

**Aspetos de cultivo:** casta de vigor médio-elevado, de porte semi-ereto, que se adapta bem a ambientes quentes.

**Formação e poda:** Adapta-se às diversas formas, preferindo podas longas (guyot, simples ou dupla).

**Época de abrolhamento:** média-precoce.

**Época de maturação:** tardia. Produção: média.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** sensibilidade média ao míldio, sensível ao oídio, botrytis e ácaros.

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos de cor amarela pouco intensa, frescos, ligeiramente ácidos e frutados, para consumo preferivelmente jovens.



## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	1989	2000	2011
HECTARES	4.398	11.700	5.040

Vinhas no Alentejo (Portugal)



# SYRAH



De provável origem francesa (parece derivar dum cruzamento entre Mondeuse Blanc x Dureza), é cultivada com sucesso em muitas áreas vitícolas de França (Ródano e zonas limítrofes), Espanha, Grécia, Itália, Portugal e nas áreas mais quentes do Novo Mundo (Austrália, Califórnia, Argentina, África do Sul).

**Caraterísticas ampelográficas:** a cepa apresenta vários biótipos, de médios a muito produtivos que originam vinhos de diferente nível qualitativo. Pâmpano de ápice médio ou globoso, cotanilhoso de cor branca esverdeada com margens avermelhadas. Folha de cinco lóbulos, média-grande com seio peciolar com base em U ou lira fechada com margens ligeiramente superpostas. Margem lisa ou ligeiramente ondulada, página inferior ligeiramente rica de pêlos curtos. Cacho médio, alongado, cilíndrico, por vezes alado, compacto ou semi-solto, dependendo do clone. Bago médio de forma oval e película muito com muita pruína e polpa de sabor doce e saborosa.

**Aspetos de cultivo:** cepa de bom vigor e porte expandido, sarmentos longos e frágeis e, portanto, sensíveis aos ventos primaverais. Adapta-se bem a ambientes quentes e luminosos, secos, mas não aos que provoquem a exposição a stress hídrico.

**Formação e poda:** prefere formação relativamente expandida e poda longa. Nas zonas mais quentes, pode ser conveniente a poda esporonada. Nos climas menos quentes ou ventosos, é indispensável atar os sarmentos e utilizar podas verdes fortes.

**Época de abrolhamento:** média-tardia.

**Época de maturação:** média.

**Produção:** boa e constante, para alguns clones é elevada, embora nestes casos o nível qualitativo seja insatisfatório.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** sensível à botrytis, sobretudo em maturação plena e aos ácaros. Boa resistência aos frios inverniais e as geadas outonais. Sensível à clorose. A sua compatibilidade de enxerto com 140Ru é escassa. Encontra-se afetada por uma manifestação patológica designada "Syrah decline", cujos sintomas podem ser observados em todos os clones franceses a partir do 5º ou 6º ano. Na actualidade, recomenda-se não utilizar os clones franceses mais sensíveis como o 99, 73, 381, 383, 301, 382 e 585. O clone ISV-R1 não parece afetado por este síndrome.

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos de cor vermelha rubi, com tendência a púrpura, de boa estrutura, alcoólicos, muito aromáticos, finos, complexos e tânicos. Permite elaborar vinhos particularmente frutados e interessantes para a mistura com outros vinhos menos aromáticos.

**Clones em multiplicação:** Syrah ISV-R1; clones franceses: Inra-Entav 100, 174, 300, 382, 470, 471, 524, 525, 585, 747, 877.

**Clones de próxima apresentação para homologação:** Syrah VCR 115, VCR 116, VCR 117, VCR 157, VCR 158, VCR 246, VCR 261, VCR 440, VCR 441.



## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	4	8	19.045

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EN ITÁLIA

ANO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTARES	153	52	102	1.038	7.014

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1968	1979	1988	1998	2006
HECTARES	2.658	12.282	27.041	44.823	67.592

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	1989	2000	2009-2012
HECTARES	-	3400	(+697 em 2009-2012)

## SYRAH

### ISV-R1

Origem: Austrália

Ano de homologação: 2003



**Potencial enológico:** para vinhos de boa cor e corpo, com aroma a especiarias; tipicidade pronunciada (Syrah Australiano).

## SYRAH

### VCR246\*

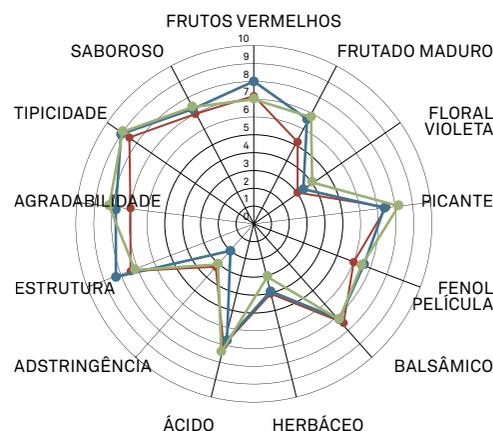
Origem: Nanto (VI)



**Potencial enológico:** dá origem a vinhos de cor vermelha rubi intensa, de boa estrutura, mas com taninos excepcionalmente móbidos. O perfil aromático é intenso, para além das especiarias apresenta agradáveis notas a frutos vermelhos. Para vinhos de envelhecimento médio-longo.

## ANÁLISE SENSORIAL

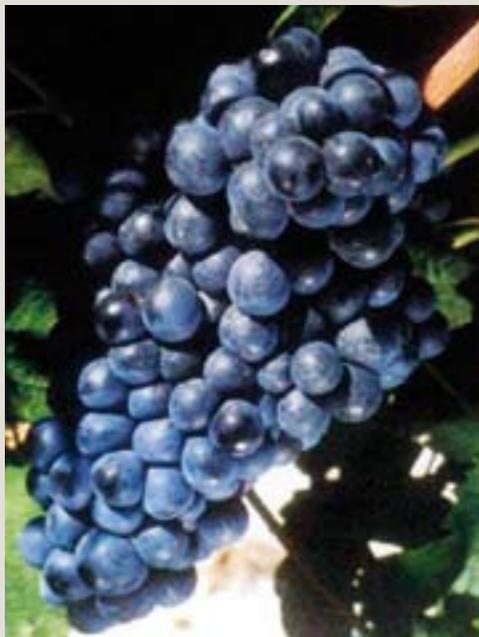
— Média varietal — ISV-R1 — VCR246\*



\* Em vias de homologação

# TANNAT

*Casta de origem francesa, teve difusão a grande escala no Uruguai e, recentemente, foi alvo grande interesse noutros países europeus.*



**Caraterísticas ampelográficas:** pânpano de ápice expandido, cotanilhoso, branco ligeiramente avermelhado. Folha de dimensões médias, pentagonal, orbicular e de três ou cinco lóbulos. Seio peciolar pouco aberto ou fechado. Margem revirada, bolhosa com nervuras vermelhas na base. Página inferior com fraca intensidade de pêlos prostrados. Cacho médio-grande, cilíndrico, alongado, compacto com uma ou duas asas. Bago médio, esferoidal com polpa colorida de sabor ligeiramente herbáceo.

**Aspetos de cultivo:** cepa de vigor elevado com porte da vegetação ereto. Adapta-se a vários tipos de solos e climas, preferindo áreas quentes e solos de boa estrutura.

**Formação e poda:** exige formas expandidas e podas longas.

**Época de abrolhamento:** média.

**Época de maturação:** média.

**Produção:** boa, mas o excessivo vigor pode provocar uma diminuição da fertilidade e, portanto, da produtividade.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** sensível à botrytis, aos ácaros e aos Cicadellidae.

**Potencial enológico:** graças ao seu elevado carácter tânico e à ótima carga antociânica, é adequado para a produção de vinhos de envelhecimento. Utiliza-se também em misturas com outras cepas para conferir estrutura, tanicidade e cor.

**Clones em multiplicação:** clones franceses: Inra-Entav 717



## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	0	0	4

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EN ITÁLIA

ANO	1982	1990	2000	2010
HECTARES	-	-	45	60

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1968	1979	1988	1998	2006
HECTARES	3.925	3.256	2.891	2.931	3.147

## RENDIMENTO AGRONÓMICO E ENOLÓGICO DO TANNAT INRA-ENTAV 717

CASTA	CLONE	ORIGEM	VINDIMA	FORMAÇÃO	NÚMERO CEPAS/ha	PESO MÉDIO PLANTA Kg	PRODUÇÃO t/ha	GRAU REF. BRIX	AC.TOT. en ác.tart. (g/l)	ph MOSTO
Tannat	CL. 717	Campo ensaio VCR Toscana	2007	Guyot	4.000	2,85	11,4	22,2	7,8	3,2
Tannat	CL. 717	Campo ensaio VCR Toscana	2008	Guyot	4.000	2,7	10,8	22,4	6,6	3,17
Tannat	CL. 717	Campo ensaio VCR Toscana	2009	Guyot	4.000	2,5	10,0	22,9	7,1	3,25
<b>DADOS MÉDIOS</b>					<b>4.000</b>	<b>2,68</b>	<b>10,73</b>	<b>22,5</b>	<b>7,17</b>	<b>3,21</b>

	ACIDEZ TOTAL VINHO (g/l)	ÁCIDO TARTÁRICO VINHO (g/l)	ÁCIDO MÁLICO VINHO (g/l)	ph VINHO	EXTRATO LÍQUIDO (g/l)	FLAVONÓIDES (mg/l)	ANTOCIANOS (mg/l)	POLIFENÓIS TOTAIS (mg/l)	ÁLCOOL (% vol)	AÇÚCARES REDUTORES (g/l)	ACIDEZ VOLÁTIL (g/l)
	6,2	2,6	0,1	3,44	26,0	2.037	888	2.178	13,49	2,7	0,41
	6,1	1,1	0,1	3,4	26,4	2.286	1.016	2.578	13,6	3,0	0,55
	6,1	2,68	0,21	3,35	27,3	2.630	990	2.720	13,97	3,5	0,48
<b>DADOS MÉDIOS</b>	<b>6,13</b>	<b>2,13</b>	<b>0,14</b>	<b>3,40</b>	<b>26,57</b>	<b>2.318</b>	<b>965</b>	<b>2.492</b>	<b>13,69</b>	<b>3,07</b>	<b>0,48</b>

## TINTA BARROCA



*Cepa procedente do Douro e cultivada principalmente em Portugal. Também é possível encontrá-la na África do Sul.*

**Caraterísticas ampelográficas:** pâmpano de ápice aberto, verde com pigmentação antociânica forte e difusa. Folha média, trilobulada, seio peciolar aberto em V. Cacho grande, de forma cilíndrica alongada, ligeiramente compacto. Bago médio de forma elipsoidal. Película de espessura média.

**Aspetos de cultivo:** cepa de vigor elevado e porte semi-ereto. Prefere solos frescos e climas temperados-quentes.

**Formação e poda:** adapta-se a várias formas e sistemas de poda.

**Época de abrolhamento:** precoce.

**Época de maturação:** média.

**Produção:** elevada.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** sensibilidade média às principais doenças. Sensível ao stress hídrico e às queimaduras do cacho.

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos de cor vermelha intensa, robusto e pouco tânico, de grande persistência e equilíbrio em boca e de intensos aromas a frutos vermelhos e aromas florais em solos mais frescos. Adequado tanto para a produção de vinhos generosos, como de vinhos de mesa e de envelhecimento médio.

**Clones em multiplicação:** mistura policlonal, 9JBP, 129JBP.



### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	1989	2000	2011
HECTARES	7.196	7.000	3.411

Vinhas no Douro (Portugal)



# TINTA MIÚDA



Em Portugal mais difundida na Estremadura, Em Espanha conhecida como Graciano originária da Rioja. O seu nome vem da "Gracia", que confere na mistura com outros vinhos. Cultiva-se também em Espanha com o nome de Tintilla de Rota, em Portugal (Tinta Miúda), na ilha italiana de Sardenha (Cagnulari), em França, Argélia, Austrália, Sul de África (Morrastel) e Califórnia (Xeres).

**Caraterísticas ampelográficas:** pâmpano de ápice aberto de marcada pigmentação antociânica e aspecto cotanilhoso. Folha média de cinco lóbulos e forma pentagonal. Seio peciolar em U fechado. Cacho grande, ombros cilíndricos curtos, menos destacados que na Tempranillo e não suspensos. Bago redondo de cor preta intenso, tamanho bem mais pequeno, ceroso, película fina de carne dura e incolor e com grainhas muito grossas. O conjunto do abrolhamento possui de longe aspeto avermelhado, o que faz com que se distinga facilmente na primavera.

**Aspetos de cultivo:** bom vigor e porte ereto. Tolerante às secas, adapta-se a solos de todo tipo.

**Formação e poda:** adapta-se a formas reduzidas e podas curtas.

**Época de abrolhamento:** tardia.

**Época de maturação:** média-tardia.

**Produção:** boa e constante.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** sensibilidade média-alta ao míldio e ao oídio. Sensível à botrytis; muito sensível à humidade.

**Potencial enológico:** produz vinhos de cor vermelha viva, aromáticos, de acidez elevada, utilizados especialmente em misturas para adquirir longevidade.

**Clones em multiplicação:** Graciano (clones espanhóis): RJ57, RJ62, RJ103, RJ117.



## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	255	370	1816

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA (MORRASTEL)

ANO	1968	1979	1988	1998	2006
HECTARES	-	-	7	6	6

Vinhas no Rioja Alavesa. Fonte: Antonio Remesal Villar



## TOURIGA FRANCA

*Cepa originária do norte de Portugal, é uma das castas mais plantadas na região do Douro. Também encontrou ótima difusão no centro e sul de Portugal.*



**Caraterísticas ampelográficas:** pânpano de ápice aberto, verde esbranquiçado com ligeira e difusa pigmentação antociânica. Folha média, redonda, não lobulada, de elevada vilosidade com seio peciolar fechado em V e dentes curtos. Cacho médio-grande, cônico e compacto. Bago médio, arredondado.

**Aspetos de cultivo:** cepa de vigor médio-elevado e porte semi-ereto. Prefere solos não demasiado férteis e húmidos e ambientes quentes e bem expostos.

**Formação e poda:** adapta-se a vários sistemas de formação e poda, também a podas curtas.

**Época de abrolhamento:** média-precoce.

**Época de maturação:** média. Produção: elevada.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** normal, um pouco sensível à botrytis. Em geral, trata-se de uma casta bastante rústica.

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos equilibrados com taninos e aromas frutados, ligeiros e delicados e perfumes florais ligeiramente balsâmicos. Adequado tanto para o consumo jovem, como para o envelhecimento longo. Oferece máximos resultados em ambientes quentes, controlando a sua produtividade.

**Clones em multiplicação:** mistura policlonal, 24JBP.



### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	1989	2000	2011
HECTARES	7.439	13.200	11.117

Vinhas no Douro (Portugal)



## TOURIGA NACIONAL

*Casta originária do norte de Portugal, encontra a sua máxima difusão nas regiões do Douro e Dão. Atualmente, cultiva-se em todo Portugal. Apresenta grande capacidade de adaptação a diversos ambientes. Cultiva-se na Austrália, Califórnia e em vários países do Mediterrâneo.*



**Caraterísticas ampelográficas:** Pâmpano de ápice aberto, verde esbranquiçado; folha pequena, pentagonal, com cinco lóbulos, dentes curtos e retilíneos, seio peciolar aberto em "V". Cacho pequeno, cilindro-cônico, ligeiramente compacto, pedúnculo de longitude média. Bago médio, ligeiramente plano, película de espessura média.

**Aspetos de cultivo:** cepa de vigor médio-elevado e porte semi-rastejante. Adapta-se bem a vários tipos de solos, preferindo aqueles bem expostos e climas quentes. A floração geralmente é boa, mas muito sensível às mudanças climáticas e, portanto, ao desavinho.

**Formação e poda:** adapta-se a diversos sistemas de formação e poda, preferindo podas longas como o guyot. Nos primeiros anos, é importante não sobrecarregar muito a produção.

**Época de abrolhamento:** precoce.

**Época de maturação:** média.

**Produção:** baixa com materiais não selecionados. Média-elevada com materiais clonais.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** não é particularmente sensível às doenças típicas da videira, como o oídio, míldio ou botrytis. Em certas colheitas, pode sofrer desavinho e perda dos bagos, especialmente em condições de stress hídrico (murchidão da planta).

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos com muita cor, muito aromáticos e intensos, com um alto teor tânico. Os aromas são finos e complexos, por vezes selvagens, com um caráter frutado intenso e por vezes floral. Adequado tanto para o consumo jovem, como para o envelhecimento longo.

**Clones em multiplicação:** mistura policlonal, 16JBP, 108JBP, 112JBP.



### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	1989	2000	2011
HECTARES	2.762	6.700	4.970

Vinhas no Douro (Portugal)



# TRAMINER

Procedente da região de Tramin, Termeno na actualidade, em Alto Adige, província italiana de língua alemã ou talvez da Alsácia. Encontrou áreas de cultivo em todo o mundo, onde também se conhece como Gewürztraminer. É uma mutação aromática e tinta de Savagnin Blanc.



**Caraterísticas ampelográficas:** a casta é bastante homogénea no tipo tinto ou aromático. Deriva provavelmente do Traminer branco mediante mutação gemaria. Pâmpano de ápice expandido, com vilosidade, verde-esbranquiçada com tons cor-de-rosa. Folha pequena, redonda, trilobulada ou, por vezes, pentalobulada com lóbulos muito marcados, margem bolhosa, de cor verde escura, mate quase sem pelo. Seio peciolar em V fechado, página inferior com vilosidade. Cacho pequeno, tronco cónico, espesso com alas curtas, compacto ou semi-compacto. Bago médio, esférico, de cor cinzenta-rosa; película resistente e com muita pruína; polpa carnossa de sabor aromático especial.

**Aspetos de cultivo:** cepa de bom vigor com porte da vegetação ereto, embora um pouco desordenado. Ramas robustas e ramificadas, entrenós médios. Adapta-se a zonas em declive e também a zonas altas. Proporciona um bom produto em vales, em solos rochosos ou muito soltos, não calcários e em climas temperados-frescos.

**Formação e poda:** adapta-se a formas de média expansão; prefere podas médio-longas de sarmentos bem dispostos mediante adequadas intervenções em verdes para evitar os inconvenientes do amontoamento de cultivos. Por esta razão, adapta-se com dificuldade à mecanização integral.

**Época de abrolhamento:** precoce.

**Época de maturação:** média-precoce.

**Produção:** média e constante.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** sensibilidade normal às criptógamas, excepto à botrytis. Suporta bem o frio do Inverno, mas não os frios do Outono. Sensível à clorose férrica.

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos cor amarela-palha, bastante alcoólicos, intensamente aromáticos, aveludados, móbidos, finos dum característico aroma a rosas.

**Clones em multiplicação:** R1, VCR6, LB14, ISMA916, ISMA918.

**Clones de próxima apresentação para homologação:** Traminer VCR 231



## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1999	2009	2010
HECTARES	8	29	313

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EN ITÁLIA

ANO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTARES	219	450	429	559	1.037

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1968	1979	1988	1998	2006
HECTARES	1.972	2.430	2.590	2.607	2.920

## TRAMINER

### R1

Origem: Bolzano

Ano de homologação: 1969



	▼ MÉDIA VARIETAL
VIGOR	███████████
CACHO	███████████
BAGO	███████████
PRODUTIVIDADE	███████████

**Potencial enológico:** para vinhos delicadamente perfumados a rosa. Acidez boa e estrutura ótima.

## TRAMINER

### VCR6

Origem: S. Michele all'Asige (TN)

Ano de homologação: 1996

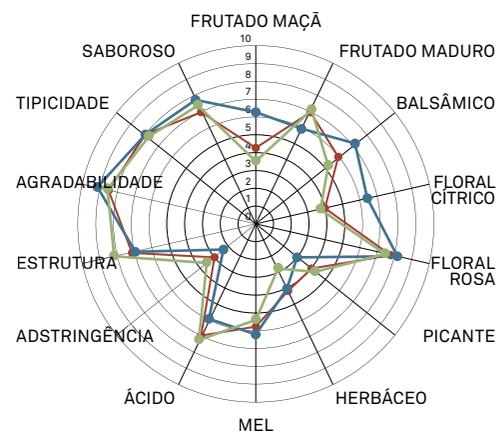


	▼ MÉDIA VARIETAL
VIGOR	███████████
CACHO	███████████
BAGO	███████████
PRODUTIVIDADE	███████████

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos de intenso perfume a rosa e de ótima estrutura. Indicado para misturas com R 1. Com secagem em divisórias, dá origem a vinhos de sobremesa de notável valor qualitativo.

## ANÁLISE SENSORIAL

— Média varietal — R1 — VCR6



## TRAJADURA

*Casta originária do noroeste da península ibérica (Treixadura) cultivada principalmente na Região Demarcada de Ribeiro na Galiza (Espanha) e na região do Vinho Verde (Portugal), em concreto no Minho.*



**Caraterísticas ampelográficas:** pâmpano de ápice aberto, verde amarelento; folha média, orbicular, inteira ou trilobulada; seio peciolar aberto com base em U. Cacho médio, cilíndrico-cónico, alado, muito compacto. Bago médio, uniforme, elíptico de casca fina, pedúnculo muito curto e difícil separação.

**Aspetos de cultivo:** cepa de vigor médio-elevado e porte semi-ereto. Adapta-se bem a solos e climas frescos e húmidos.

**Formação e poda:** prefere formas expandidas e podas médio-longas ou longas, devido à baixa fertilidade dos garfos basais.

**Época de abrolhamento:** tardia.

**Época de maturação:** média Produção: muito alta.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** casta muito rústica, tolera bastante bem as principais adversidades.

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos de cor amarela palha com reflexos esverdeados e aromas delicados e pouco acentuados. Acidez fixa média. Utiliza-se, sobretudo, em misturas com Alvarinho.

**Clones em multiplicação:** mistura policlonal.



### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1999	2009	2010
HECTARES	22	160	907

### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	1989	2000	2011
HECTARES	1.169	2.200	946

Vinha de Vinho Verde (Portugal)



# TRINCANDEIRA

*Cepa autóctone cultivada em Portugal e também designada Tinta Amarela.*



**Caraterísticas ampelográficas:** pâmpano de ápice aberto, verde amarelento, com ligeira pigmentação antociânica. Folha pentagonal, tripentalobulada, seio peciolar em V, fechado com lóbulos superpostos. Cacho médio, ligeiramente compacto. Bago médio, ovóide.

**Aspetos de cultivo:** cepa de vigor elevado e porte semi-ereto. Adapta-se a ambientes quentes e solos pobres e secos.

**Formação e poda:** a sua condução não é fácil, adapta-se a vários sistemas de poda. No caso de podas longas, pode originar produções excessivas.

**Época de abrolhamento:** média-precoce.

**Época de maturação:** precoce. Produção: elevada.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** pouco sensível ao míldio, muito sensível ao oídio e à botrytis.

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos de cor bordô intensa, de acidez média, com ligeiro aroma a especiarias e herbáceos que com o envelhecimento tornam-se aromas a fruta madura muito finos e complexos.

**Clones em multiplicação:** mistura policlonal.



## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	1990	2000	2011
HECTARES	8.463	16.200	7.156

Vinhas no Douro (Portugal)



# VERDEJO



*Casta originária da região vitícola de Rueda (Espanha), autorizada actualmente em grande parte da Península Ibérica, dada a grande qualidade dos vinhos que produz. Abundante em Valhadolid, Segóvia e Ávila. Também é possível encontrá-la nas Canárias e agora em La Rioja. Fora de Espanha destacam principalmente os cultivos na Austrália e em Portugal. No passado, com o nome de Verdelho eram designadas diferentes castas não equivalentes, como Verdelho (da Madeira), Gouveio (Godello) e Verdejo, criando muita confusão nas plataformas ampelográficas de muitos países.*

**Caraterísticas ampelográficas:** pâmpano de ápice aberto, sem pêlos e pigmentação antociânica com rebordo. Folha média, petalobulada, orbicular, seio peciolar em forma de lira pouco aberto. Cacho médio-pequeno, cilíndrico, pouco compacto. Bago médio-pequeno, esférico, película de cor verde-amarela.

**Aspetos de cultivo:** cepa de vigor médio e porte semi-rastejante. Adapta-se bem a solos pouco férteis. Resiste bastante bem as secas.

**Formação e poda:** adapta-se a formações em vaso e espaldeira com poda média-longa, sobretudo, em solos férteis, onde pode dar problemas de desavinho.

**Época de abrolhamento:** média.

**Época de maturação:** média-tardia.

**Produção:** média.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** muito sensível ao oídio e moderadamente à botrytis.

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos de cor amarela intensa, de boa acidez e graduação, de ótimo complexo aromático, muito frutado com matizes herbáceos. Na boca são vinhos frescos, ácidos, com corpo e de grande persistência. Proporciona excelentes vinhos monovarietais ou em mistura com Sauvignon branco e Macabeo. A sua estrutura permite a fermentação e envelhecimento em barrica.

**Clones em multiplicação:** Clones espanhóis: CL-6, CL-21, CL-34, CL-47, CL-77, CL-101.



## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1999	2009	2010
HECTARES	6.443	3.950	16.269

### VERDEJO

#### CL-6

Origien: Castela e Leão

Ano de homologação: 2001



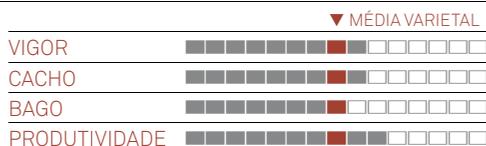
Potencial enológico: dá origem a vinhos de acidez inferior à média.

### VERDEJO

#### CL-34

Origien: Castela e Leão

Ano de homologação: 2000



Potencial enológico: dá origem a vinhos de ótima complexidade aromática.

### VERDEJO

#### CL-21

Origien: Castela e Leão

Ano de homologação: 2000



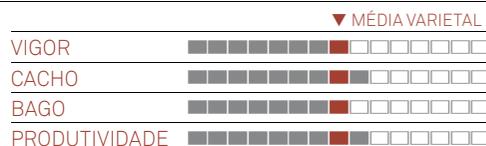
Potencial enológico: dá origem a vinhos parecidos à casta média.

### VERDEJO

#### CL-47

Origien: Castela e Leão

Ano de homologação: 2001



Potencial enológico: dá origem a vinhos da média da casta.

**VERDEJO****CL-77**

Origem: Castela e Leão

	▼ MÉDIA VARIETAL
VIGOR	███████████
CACHO	███████████
BAGO	███████████
PRODUTIVIDADE	███████████

Potencial enológico: dá origem a vinhos de acidez superior à média.

Ano de homologação: 2000

**VERDEJO****CL-101**

Origem: Castela e Leão

	▼ MÉDIA VARIETAL
VIGOR	███████████
CACHO	███████████
BAGO	███████████
PRODUTIVIDADE	███████████

Potencial enológico: dá origem a vinhos superiores, de ótima complexidade aromática.

Ano de homologação: 2001

Fonte: Instituto Tecnológico Agrário de Castela e Leão



Vinhas em Castela e Leão

# VINHÃO



Procedente da região noroeste de Portugal, é na região portuguesa do Minho onde experimenta a sua maior expansão. Ainda, pode encontrar-se noutras partes de Portugal, concretamente na região do Douro (Sousão), e em Espanha (Sousón), onde está autorizado na região da Galiza. Também se cultiva na África do Sul e na Califórnia.

**Caraterísticas ampelográficas:** pâmpano de ápice aberto, esbranquiçado e cotanilhoso com ligeira e difusa pigmentação antociânica. Folha média, cuneiforme com cinco lóbulos. Cacho médio, alado, de compacidade superior à média, de forma cilíndrica ou cilíndrico-cônica. Bago médio-pequeno, de forma esférica de cor preta-azulada; película com muita pruína, polpa sucosa, ligeiramente avermelhada e de sabor neutro.

**Aspetos de cultivo:** cepa de vigor médio-elevado, de porte ereto. Adapta-se a climas e terrenos frescos.

**Formação e poda:** não apresenta limitação às diversas formas de poda, nem sequer às mais curtas.

**Época de abrolhamento:** média-precoce.

**Época de maturação:** tardia. Produção: média.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** pouco sensível ao míldio e oídio, sensível à esca. Suporta mal as secas e o stress hídrico. É sensível às queimaduras solares no pâmpano.

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos de cor-de-rosa/bordô intenso, vinhos com corpo e aromas intensos e persistentes. Utilizado em misturas para proporcionar cor.

**Clones em multiplicação:** mistura policlonal.



## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	2	29	351

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	1989	2000	2010
HECTARES	8.607	6.100	2.051

Vinhas no Ribeira Sacra (Galiza)



# VIOGNIER



*Casta procedente do vale setentrional do rio Ródano. Pensa-se que foi introduzida em França pelo imperador Probo, procedente de Smirnum na Croácia. Cultivada na ilha Vis na Dalmácia sob o nome de Vugava ou Bugava.*

**Caraterísticas ampelográficas:** pâmpano de ápice cotanhoso, branco e com margens avermelhadas. Folha orbicular, trilobulada ou pentalobulada com seio peciolar com base em U aberto ou pouco aberto. Páquina inferior ligeiramente peluda. Cacho médio-pequeno, tronco-cónico por vezes alado, tendencialmente compacto. Bago pequeno, esferoidal com casca espessa; polpa de sabor aromático.

**Aspetos de cultivo:** cepa vigorosa com porte da vegetação ereto; prefere climas quentes, mas não demasiado secos e solos não demasiado férteis, profundos e ligeiramente calcários.

**Formação e poda:** conveniente a formação em espaldeira ou mediante guyot com poda longa ou a cordão esporonado de 3 ou 4 garfos. Para obter produções de qualidade é necessário adotar plantações de densidade elevada.

**Época de abrolhamento:** precoce.

**Época de maturação:** média.

**Produção:** média e regular.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** dentro da média.

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos muito aromáticos com predomínio de aroma frutado maduro (pêssego, alperce), complexos de boa estrutura e grande qualidade. Por vezes, resulta carente de acidez e apresenta um gosto amargo. Adequado para misturas (5-10%) com outros vinhos, aos que confere aroma e estrutura.

**Clones em multiplicação:** Inra-Entav 642



## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	0	34	72

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EN ITÁLIA

ANO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTARES	-	-	n.d.	28	1.329

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1968	1979	1988	1998	2006
HECTARES	14	54	82	2.100	3.255

## RENDIMENTO AGRONÓMICO E ENOLÓGICO DO VIOGNIER INRA-ENTAV 642

CASTA	CLONE	ORIGEM	VINDIMA	FORMAÇÃO	NÚMERO CEPA S/ha	PESO MÉDIO PLANTA Kg	PRODUÇÃO t/ha	GRAU REF. BRIX	AC.TOT. en ác.tart.(g/l)	ph MOSTO
Viognier	CL. 642	Campo ensaio VCR Marche	2008	Guyot	4.000	2,4	9,6	25,7	5,4	3,97
Viognier	CL. 642	Campo ensaio VCR Marche	2009	Guyot	4.000	2,50	10,0	21,4	7,5	3,46
Viognier	CL. 642	Campo ensaio VCR Marche	2010	Guyot	4.000	2,50	11,25	21,4	6,8	3,64
<b>DADOS MÉDIOS</b>					<b>4.000</b>	<b>2,47</b>	<b>10,28</b>	<b>22,83</b>	<b>6,57</b>	<b>3,69</b>

	ACIDEZ TOTAL VINHO (g/l)	ÁCIDO TARTÁRICO VINHO (g/l)	ÁCIDO MÁLICO VINHO (g/l)	ph VINHO	EXTRATO LÍQUIDO (g/l)	ÁLCOOL (% vol)	AÇÚCARES REDUTORES (g/l)	ACIDEZ VOLÁTIL (g/l)
	4,7	1,7	2,93	3,52	22,5	15,61	1,8	0,36
	6,4	2,18	2,37	3,02	18,6	12,98	1,3	0,17
	5,55	2,82	2,39	3,57	19,46	13,03	0,78	0,24
<b>DADOS MÉDIOS</b>	<b>5,55</b>	<b>2,26</b>	<b>2,56</b>	<b>3,37</b>	<b>20,19</b>	<b>13,87</b>	<b>1,29</b>	<b>0,26</b>

## VIOSINHO

*Casta procedente de Portugal, cultivada principalmente na região do Douro. Também presente no Alentejo e Açores.*



**Caraterísticas ampelográficas:** pâmpano de ápice aberto com forte pigmentação antociânica. Folha pequena, trilobulada ou pentalobulada com seio peciolar com base em V pouco aberto. Cacho pequeno de compactidade média. Bago pequeno, elipsoidal de difícil separação da grainha.

**Aspetos de cultivo:** cepa de vigor médio e porte semi-ereto; adapta-se a vários tipos de terrenos e a ambientes muito diversos, dos mais secos e quentes até aos mais frescos.

**Formação e poda:** conveniente a formação em espaldeira, ou mediante guyot com poda longa ou a cordão esporonado.

**Época de abrolhamento:** precoce.

**Época de maturação:** precoce.

**Produção:** boa e regular.

**Sensibilidade às doenças e adversidades:** sensível ao oídio e à botrytis, sensibilidade média ao míldio.

**Potencial enológico:** dá origem a vinhos de cor amarela-palha de acidez média, muito alcoólicos, de bom corpo e boa intensidade aromática. Apto tanto para consumo jovem, como para longo envelhecimento. Também utilizado na produção de vinhos generosos.

**Clones em multiplicação:** mistura policlonal.



### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	2000	2011
HECTARES	100	339

# OUTRAS CASTAS DE UVAS DE VINIFICAÇÃO



## ALFROCHEIRO

Variedade presente em várias regiões produtoras de vinho em Portugal. Apresenta um racimo pequeno, compacto, com pedúnculo curto, fortemente lignificado. Baya pequena, uniforme, esférica de pele grossa e ombligo aparente. Variedade de vigor médio-alto, porte semierguido e época de brotação média. Gracias a sua boa fertilidade na base, adapta-se também a podas curtas. Não deve forçar-se a produção nos primeiros anos depois da plantação. A produção é de boa a média. Sensibilidade mediana a míldio e oídio, sensibilidade a botritis e yescas superior à média. Prefere solos arenosos, pouco férteis. Tolerância má ao stress hídrico e à escassez de boro. A época de maturação é média (5 dias depois de Tempranillo). Adequada para a produção de vinhos jovens e vinhos com um aroma particularmente afrutado. Também adequada para o envelhecimento médio-longo, se a produção está controlada e se realiza em ambientes frescos. Frequentemente utilizada em misturas com Touriga.

**Clones em multiplicação:** mistura policlonal, 41JBP.

### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL:

ANO	2000	2011
HECTARES	1.850	837



## ALVARELHÃO (BRANCELHO)

Cepa de origem galega (Brancellao) e do norte de Portugal, designada também Brancelho. Apresenta um cacho pequeno, cilíndrico, ligeiramente compacto. Bago pequeno, elíptico. Trata-se de uma cepa de vigor médio, de produção média, abrolhamento médio-tardio e maturação média-precoce. Teor em açúcar médio e acidez total média, dá origem a vinhos cor rubi, aromáticos, de sabor ligeiro. Também se utiliza para a produção de vinhos rosados.

### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	3	-	20

### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL:

ANO	2000	2011
HECTARES	122	-



## AIREN

É a casta mais plantada no mundo. Cultiva-se sobretudo no centro de Espanha. Cacho grande e alado; bago esférico, polpa macia. Cepa vigorosa de porte tombado (rastreiro), com época de abrolhamento tardio. Apresenta produção abundante e constante, maturação tardia e uma acentuada fertilidade na base, pelo que se adapta a uma poda muito curta tipo Gobelet. Pode adaptar-se a espaldeira. Muito resistente às doenças. Pouco sensível às geadas primaveris. Resistência ótima à seca graças à sua rusticidade. Obtém-se um vinho neutro e alcoólico, de qualidade média-baixa devido à sua elevada produtividade. O nível de acidez é baixo.

**Clones em multiplicação:** Airen 22-23, 24-13, 18-22.

### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	479.229	425.788	255.840



### ARINARNOA

Casta obtida no ano de 1956 por INRA (França) mediante o cruzamento entre Tannat x Cabernet Sauvignon. Apresenta cacho médio-grande, bago médio de forma arredondada e sabor herbáceo. Cepa de vigor médio, apresenta época de abrolhamento tardia. Resiste bem a botrytis graças a um cacho médio-solto e polpa espessa, adaptando-se assim à secagem. De produção boa e regular. A sua época de maturação é média. Dá origem a vinhos de grande complexidade e persistência aromática, bem estruturados tanto na acidez, como no álcool, de pronunciada tanicidade e concentração das substâncias colorantes.

**Clones em multiplicação:** Arinarnoa (clone francês) Inra-Entav 723.

#### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1988	2000	2006
HECTARES	5	155	164



### ANCELLOTTA

Cepa difundida, sobretudo, no norte de Itália, onde se utiliza na produção de vinhos com muita cor. Atualmente é cultivada com sucesso no Brasil, Argentina e no Leste da Europa. Cacho médio, piramidal provido duma ala, habitualmente solto. Bago pequeno com polpa de espessura média, consistente e de sabor neutro; polpa colorida. Cepa de elevado vigor com porte semi-ereto; época de abrolhamento média-precoce. Produção boa e constante, adapta-se a formas expandidas como Guyot, Sylvoz ou GDC com podas curtas e mistas. Ligeiramente sensível ao míldio. Pode sofrer desavinho devido às chuvas ou frios primaverais. Adapta-se a vários tipos de solos, preferindo os de textura média com tendência a argilosa. Prefere climas secos e bem arejados. A época de maturação é médio-tardia. Dá origem a vinhos ricos em cor, ligeiramente alcoólicos, adequados para misturas. A sua carga antociânica é muito elevada; é também muito estável no tempo, razão pela qual é utilizada na indústria de mostos concentrados. Em determinados ambientes pedoclimáticos, proporciona ótimos produtos para a sua venda como monovarietal.

**Clones em multiplicação:** R2, VCR540, Fedit 18CSG.

**Clones de próxima apresentação para homologação:** VCR463.

#### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ITÁLIA

ANO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTARES	7.284	6.125	4.716	4.477	5.079



### AVESSO

Casta cultivada na região de Vinho Verde, em Portugal, apresenta cacho de tamanho médio, cônico e compacidade média. Bago médio, elíptico. Vigor muito elevado, porte semi-ereto. Época de abrolhamento precoce. Muito sensível ao míldio e botrytis, sensível ao oídio. Adapta-se a vários sistemas de formação e poda, embora prefira podas longas. Cepa ligeiramente produtiva, apresenta época de maturação precoce. Dá origem a vinhos delicados com aromas ligeiramente florais, tendentes a frutados, grau alcoólico limitado e acidez média, de consumo fresco.

#### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL:

ANO	2000	2011
HECTARES	790	469



### **AZAL B.**

Casta cultivada na região do Minho, em Portugal. Apresenta cacho de tamanho médio, cónico, compacidade média. Bago grande, elíptico. Vigor elevado, porte semi-ereto. Época de abrolhamento precoce. Sensível ao míldio, ao oídio e à botrytis. Adapta-se a vários sistemas de formação e poda, embora prefira podas longas. Cepa muito produtiva, apresenta época de maturação média-tardia. Dá origem a vinhos de elevada acidez, frescos e cítricos de aromas ligeiramente frutados a maçã verde.

#### **SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL**

ANO	1989	2000	2011
<b>HECTARES</b>	3.081	790	1.852



### **BAGA**

Cepa procedente da região da Bairrada (Portugal), também cultivada com o nome de Bagrina Crvena (Sérvia). Apresenta um cacho médio, alado, compacto, cónico com pedúnculo médio. Bago médio, uniforme, esférico, com película de grossura média, umbigo pouco visível, polpa não colorida, sucosa e dura, pedicelo curto. Trata-se de uma cepa vigorosa, de produção excelente e maturação e abrolhamento tardios. Baixo teor em açúcar e acidez total média, dá origem a vinhos ligeiramente alcoólicos de cor intenso e perfumes frutados; na boca deixa um gosto excessivamente adstringente, devido à elevada quantidade de taninos.

#### **SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL**

ANO	1989	2000	2011
<b>HECTARES</b>	11.859	9.200	4.830



### **BASTARDO**

Em Espanha é possível encontrá-lo com o nome de Merenzao ou de María Ardoña na Ribeira Sacra, em Valdeorras e na ilha de Tenerife. É cultivada em França (Trousseau), Austrália (Gros Cabernet), África do Sul, Califórnia (Chauché Noir), Argentina e Crimeia. A análise genética mostra que provavelmente descende do Savagnin Branco. Apresenta cachos pequenos e compactos. Bagos pequenos-médios, elípticos, de cor preta-azulada, com alto teor em açúcar. Casta de vigor médio, porte semi-ereto. Época de abrolhamento precoce. Prefere boas exposições em solos ricos, para atingir uma boa maturação. Adapta-se a diversas formas e a podas curtas ou longas, dependendo das condições climáticas. Bastante resistente às doenças. Na etapa de sobrematuração é bastante sensível à botrytis. De produção média-baixa e época de maturação precoce. Dá origem a vinhos muito alcoólicos de grande complexidade aromática. Com o envelhecimento, os aromas evoluem de aromas a frutas do bosque para ameixas secas e café. Especialmente adequado para a produção de vinhos de sobremesa mediante dessecação.

**Clones em multiplicação:** mistura policlonal, 48JBP.

#### **SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA**

ANO	1999	2009
<b>HECTARES</b>	0	112

#### **SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA**

ANO	1988	1998	2006
<b>HECTARES</b>	85	139	165

#### **SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL**

ANO	1989	2000	2011
<b>HECTARES</b>	4.442	1.100	598



### BLANCA CAYETANA

Casta cultivada principalmente na província de Badajoz, em Espanha. Cacho médio-grande e bastante compacto. Bago elíptico curto. Cepa de elevada produção e maturação média-tardia, apresenta época de abrolhamento média, vigor médio-alto e porte da vegetação semi-erecto. Tradicionalmente cultivada em vaso, adapta-se às formas dirigidas em espaldeira. Prefere podas média-ricas. Sensível ao oídio, à botrytis e à acariose. Dá origem a vinhos alcoólicos de baixa acidez, cor amarela ténue com tons esverdeados, perfumes intensos e complexos a fruta madura (banana, maçã) e, ao mesmo tempo, a verduras que lhes conferem notas frescas e frutadas. Graças à sua produtividade, pode ser utilizada na produção de álcool para brandy.

#### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	71.709	64.964	45.580



### BOBAL

Considerada autóctona da zona da região valenciana de Utiel Requena, onde representa mais de 90% da superfície cultivada. Apresenta cacho médio-grande de forma cónica e irregular. Bago esferoidal de dimensões médias, ligeiramente achatada. Cepa de produção elevada e maturação média-tardia, tem bom vigor e boa resistência às secas. Abrolhamento médio-tardio, pelo que se evita o risco das geladas primaveris. Durante primaveras muito frias, pode dar lugar a vermelhidão da folha e quedas da produção e fertilidade, devido ao seu elevado vigor. Adapta-se a várias formas de poda, preferindo aquelas longas pela sua pouca fertilidade basal. Apesar de ter um cacho grande e compacto, demonstrou-se que é mais resistente às doenças que as castas como a Aragonez, tanto pela película do bago, mais espessa, como pela folhagem mais arejada.

Os seus vinhos caracterizam-se por um intenso cor, grau alcoólico relativamente baixo e per uma acidez elevada. Emprega-se também para a elaboração de rosados. Os seus vinhos foram e continuam a ser considerados o componente ideal para melhorar a cor de outros vinhos mais fracos.

#### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	105.774	104.372	78.145



### BORRAÇAL

De origem galega-norte de Portugal. Também conhecida na Espanha com o nome de Caiño Tinto. Muitas castas designadas Caiño são utilizadas em Portugal e Espanha para a produção do vinho Caino Tinto. A análise do DNA verificou que Caiño Gordo, Caiño Redondo, Caiño Longo e Caiño Bravo são castas distintas entre elas. Ao Caiño Tinto (Gordo), correspondem-lhe as castas portuguesas Borraçal e Olho de Sapo. Caiño Redondo corresponde à casta Padeiro (Espadeiro em Espanha). Resta por identificar a correta correspondência varietal entre as restantes castas utilizadas na produção do vinho Caiño tinto, tais como Amaral (P: 212 HA), Azal Tinto, Cachón e Cainho Miudo, que parecem corresponder ao Caiño Bravo. O Ferrón ou Ferról corresponde ao Caiño do Freixo. Cacho de tamanho pequeno, cilíndrico e de compactidade média. Bago médio, esférico, que se separa facilmente do pedicelo. Vigor médio elevado. Época de abrolhamento média-precoce. Sensível ao oídio e botrytis. De baixa fertilidade, prefere podas longas. Cepa ligeiramente produtiva, apresenta época de maturação tardia. Dá origem a vinhos de cor vermelha rubi intenso, de óptima acidez e matizes herbáceos e vegetais, por vezes adstringente, devido ao seu alto teor de taninos.

#### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	181	180	371

#### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	1989	2011
HECTARES	4.497	119



### CAIÑO BRANCO

Cultivada na Galiza (Espanha) e no norte de Portugal. Utiliza-se na Região Demarcada das Rias Baixas, complementando a uva Alvarinho. Folhas pequenas, trilobuladas, cuneiforme; cacho de tamanho pequeno, solto; bagos pequenos, arredondados. Cepa ligeiramente vigorosa, apresenta época de abrolhamento precoce. Sensível ao míldio e botrytis, cultiva-se em parreira, com poda mista de garfo e esporonada. Cepa de produtividade média, apresenta época de maturação média-precoce. Dá origem a vinhos secos, florais com sabor frutado típico.

#### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	nd	nd	58



### CARIÑENA

Casta cultivada na Espanha, na região francesa del Midi, na Córsega, Argélia, Marrocos e Tunes. Em Itália difundiu-se exclusivamente na Sardenha. Também conhecida com os nomes de Carignano, Carignan, Mazuelo, Samsó. Cacho médio, piramidal, alado (uma ou duas alas), compacto ou semi-compacto. Bago médio, ovóide. Apresenta vigor médio-elevado, vegetação estendida e época de abrolhamento tardia. Cepa rústica, adapta-se a várias formas, desde Gobelet e Guyot até cordão e talão. Também obtém ótimos resultados com sistemas estendidos e podas médias-longas. Apresenta época de maturação média e produção abundante, por vezes excessiva, neste caso é necessário realizar operações de pré-vindima. Prefere solos secos e pobres. É particularmente resistente aos ambientes quentes e secos. Sensível ao míldio e muito sensível ao oídio, evita as eventuais geladas primaveris, graças ao abrolhamento tardio. Produz vinhos ricos em corpo, alcoólicos e robustos. Ao mesmo tempo, a sua tanicidade é de particular dureza, pelo que é útil para misturas e envelhecimento em barricas.

**Clones em multiplicação:** Cariñena CFC8; clones franceses: Inra-Entav 7, 9, 63, 65, 152, 171, 274.

**Clones de próxima apresentação à homologação:** Cariñena VCR252.

#### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	12.002	8.631	6.341



### CHENIN

Casta originária de França (Val de Loire), na atualidade é amplamente cultivada na Argentina, Chile, Califórnia, Nova Zelândia, Austrália e África do Sul. Cacho médio-grande, compacto; bago de dimensões médias, ovóide. De elevado vigor, apresenta época de abrolhamento precoce. Muito sensível à botrytis, oídio e doenças da madeira. Sensibilidade normal ao míldio. Adapta-se a vários sistemas de formação e poda. Cepa de boa produtividade, apresenta época de maturação média. Dá origem a vinhos de grande acidez, finos com notas cítricas muito interessantes ou notas a mel. Dependendo do tipo do solo ou da elaboração, pode dar lugar a vinhos secos, espumantes (em solos arenosos com colheita antecipada) ou vinhos de estrutura e licorosos (em solos argilosos-calcários e uvas passas).

#### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	46	50	105

#### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1958	1968	1979	1988	1998	2006
HECTARES	16.594	14.199	9.552	9.054	10.042	9.777



### CODEGA DO LARINHO

Cultivada no norte de Portugal, em particular na região de Trás-os-Montes, apresenta cacho grande e compacto, e bago médio, arredondado de polpa sucosa e ligeiramente aromática. De vigor médio e porte semi-ereto, apresenta época de abrolhamento média-tardia. Sensível ao míldio e pouco sensível à botrytis e oídio. Cepa de produtividade média, apresenta época de maturação média. Dá origem a vinhos de boa complexidade, frutados (frutas tropicais) e florais nem sempre de suficiente frescura, dada a sua escassa acidez, mas de ótimo perfil aromático, pelo que é recomendado o seu uso em misturas com outras cepas.

#### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL:

ANO	2000	2010
HECTARES	500	446



### ENCRUZADO

Castas cultivada principalmente no Dão (Portugal). Possui cacho médio-pequeno, compacto. Bago médio, ligeiramente oval, de difícil desprendimento do pedúnculo. Casta de alto vigor, porte semi-ereto, com época de abrolhamento média. Produção média. Sensibilidade média ao oídio, míldio e botrytis. A época de maturação é precoce (igual à Fernão Pires). Dá vinhos elegantes e de complexidade muito alta, acidez média e grande qualidade.

#### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL:

ANO	2000	2010
HECTARES	300	182



### ESPADEIRO

Castas cultivada no norte de Portugal (Minho), diferente da Espadeiro cultivada em Espanha. Apresenta cacho grande, médio-compacto, bago médio-grande, esférico. Muito vigorosa, apresenta época de abrolhamento médio-tardia. Levemente sensível às principais doenças. Casta produtiva, apresenta época de maturação tardia. Dá origem a vinhos ligeiramente ácidos, de perfumes frescos e não muito ricos em açúcares. Adequado para a produção de vinhos tintos e vinhos de envelhecimento médio-ligeiro, sobretudo, misturado com outras castas como Vinhão.

#### SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL:

ANO	1989	2001
HECTARES	2.387	1.600