



Caracterização de Castas Cultivadas na Região Vitivinícola de Trás-os-Montes

Sub-regiões de Chaves,
Planalto Mirandês e Valpaços

Mário Sousa ⁿ Carlos Pereira
Joaquim Guerra ⁿ Eduardo Abade

COLEÇÃO ^N
UMA AGRICULTURA COM NOORTE

CARACTERIZAÇÃO DE CASTAS CULTIVADAS NA REGIÃO VITIVÍNICA DE TRÁS-OS-MONTES

SUB-REGIÕES DE CHAVES, PLANALTO MIRANDÊS E VALPAÇOS

MÁRIO SOUSA · CARLOS PEREIRA
JOAQUIM GUERRA · EDUARDO ABADE

Ficha Técnica

- Título:** Caracterização de Castas cultivadas na Região Vitivinícola de Trás-os-Montes
Sub-regiões de Chaves, Planalto Mirandês e Valpaços
- Autores:** Mário Sousa, Carlos Pereira, Joaquim Guerra, Eduardo Abade
- Propriedade:** Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte
- Edição:** Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte (DRAPN)
Núcleo de Documentação e Relações Públicas (NDRP)
Rua da República, 133
5370-347 Mirandela
www.drapn.min-agricultura.pt
- Imagens da capa, contra-capa e separadores:** Retiradas de
Cincinnato da Costa
in O Portugal Vinícola, 1900
- Impressão:** Candeias Artes Gráficas
www.candeiasag.com
- Tiragem:** 500 exemplares
- Distribuição:** DRAPN
- Depósito Legal:** 269666/08
- ISBN:** 978-972-8506-71-1
- Dezembro de 2007



ÍNDICE

NOTA PRÉVIA	5
PREFÁCIO	7
INTRODUÇÃO	9
CASTAS BRANCAS	11
Bical	13
Carrega Branco	14
Cerceal Branco	15
Códega do Larinho	16
Dona Branca	17
Fernão Pires	18
Gouveio	19
Malvasia Fina	20
Síria	21
CASTAS TINTAS	23
Baga	25
Bastardo	26
Cornifesto	27
Jaen	28
Malvasia Preta	29
Marufo	30
Periquita	31
Tinta Amarela	32
Tinta Barroca	33
Tinta Carvalha	34
Tinta Gorda	35
Tinta Roriz	36
Touriga Franca	37
Touriga Nacional	38
QUADROS RESUMO	39
Castas brancas	41
Castas tintas	45



NOTA PRÉVIA

A colecção “*Uma Agricultura com Norte*”, visa a comunicação dos resultados de trabalhos de pesquisa e experimentação desenvolvidos pela DRAP-Norte, em parceria com outras entidades, designadamente em territórios transfronteiriços.

A promoção de uma informação de qualidade que sirva de apoio à actividade agrícola na Região Norte, é assumida como uma das prioridades de intervenção da Direcção Regional de Agricultura, quer no quadro da formação especializada quer em acções técnicas organizadas junto dos agricultores e suas organizações.

Face aos novos desafios e oportunidades, que se abrem no período de 2007/2013, os nossos empresários agrícolas saberão contribuir para a criação de novas práticas, mais competitivas e ambientalmente sustentáveis, fundamentais na evolução do desenvolvimento agrícola regional.

Carlos Guerra

*Director Regional de Agricultura
e Pescas do Norte*

PREFÁCIO

Na área da Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte, a vitivinicultura é o suporte de grande parte da actividade económica e social da região. Da sua sustentabilidade depende a vitalidade demográfica, a preservação do ambiente e da paisagem rural e o desenvolvimento do turismo.

Em particular na região de Trás-os-Montes, a criação em 1989 (D.L. 341 de 9 de Outubro) das Indicações de Proveniência Regulamentada, Valpaços, Chaves e Planalto Mirandês, veio reconhecer o potencial qualitativo dos seus vinhos, bem como a importância socio-económica da vitivinicultura destas zonas que recentemente (portaria 1204/2006) tiveram o estatuto de Denominação de Origem Controlada (D.O.C.) Trás-os-Montes.

Esta região, pode orgulhar-se de ter um riquíssimo património ampelográfico (40 castas autóctones em cultivo), na sua maioria bem adaptado às diferentes situações edafoclimáticas, dando origem a produtos diferenciados que, com garantia de qualidade, são uma grande oportunidade para o desenvolvimento da vitivinicultura regional.

O conhecimento e valorização deste património contribui para o aumento da competitividade, devendo no entanto conciliar as exigências da viticultura moderna com a preservação das castas autóctones e consequentemente a manutenção da biodiversidade.

José Pereira

*Eng.º Agrónomo
Coordenador Regional dos Projectos
INTERREG III-A*

INTRODUÇÃO

Esta publicação da Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte (DRAPN), insere-se no âmbito do Projecto “Recuperação, Conservação e Valorização de Recursos Genéticos Autóctones, e Selecção de Linhas Melhoradas de Interesse” (REGEN) do Programa Interreg III – A, em cooperação transfronteiriça com a Consejería de Agricultura y Ganaderia (Junta de Castilla y León, Espana).

Pretende-se complementar a informação relativa ao encepamento regional de Trás-os-Montes, iniciada com a publicação de um Catálogo de Castas, desenvolvido no Programa Interreg II.

Este trabalho resulta de estudos efectuados pelo Centro de Estudos Vitivinícolas do Douro nas colecções ampelográficas regionais, instaladas para o efeito nas sub-regiões de Chaves, Planalto Mirandês e Valpaços e em vinhas tradicionais da região.

De uma forma simples e objectiva, caracteriza-se cada casta sob o ponto de vista ampelográfico, vitícola e enológico. Para uma fácil e comparável leitura das características de cada casta, apresentam-se no final do trabalho quadros resumo com parâmetros fundamentais para a tomada de decisão na selecção do encepamento.

Deve entender-se a caracterização apresentada, como uma interpretação da média dos resultados obtidos durante quatro anos de experimentação, nas três Sub-Regiões.

Esperamos prestar um contributo ao sector vitivinícola regional, divulgando o conhecimento adquirido sobre o potencial de castas cultivadas em Trás-os-Montes, de forma a sustentar o incremento da qualidade da viticultura e dos vinhos produzidos.

Institucionalmente é de referir a colaboração das Adegas Cooperativas de Chaves e de Valpaços, da Cooperativa Agrícola Ribadouro, da Santa Casa da Misericórdia de Valpaços e da Comissão Vitivinícola Regional de Trás-os-Montes.

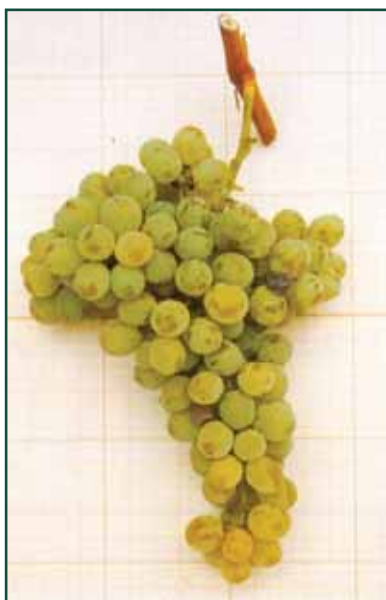


CASTAS BRANCAS

BICAL
CARREGA BRANCO
CERCEAL BRANCO
CÓDEGA DO LARINHO
DONA BRANCA
FERNÃO PIRES
GOUVEIO
MALVASIA FINA
SÍRIA



BICAL



- Casta de porte retombante, vigorosa e de produtividade média, é muito sensível ao míldio e ao oídio e medianamente sensível à podridão cinzenta, sendo também muito susceptível ao desavinho.
- Apresenta folha adulta de tamanho médio, de forma pentagonal, com cinco lóbulos. A sua cor é verde claro. O perfil é irregular, de fraco empolamento, o limbo enrugado e com ondulação generalizada. Os dentes são curtos a largos e convexos. O seio peciolar apresenta lóbulos ligeiramente sobrepostos e com a base em V.
- O cacho é de tamanho médio, de média compacidade, com bago pequeno, não uniforme, de forma elíptica curta, cor verde amarelada, com película medianamente espessa, polpa mole, suculenta e de sabor indefinido.
- Casta de maturação média.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico médio e uma acidez média/alta.
- Vinho de cor citrina, aroma frutado com alguma intensidade, revelando na boca uma boa frescura, consequência do equilíbrio entre o álcool e a acidez.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade bom.



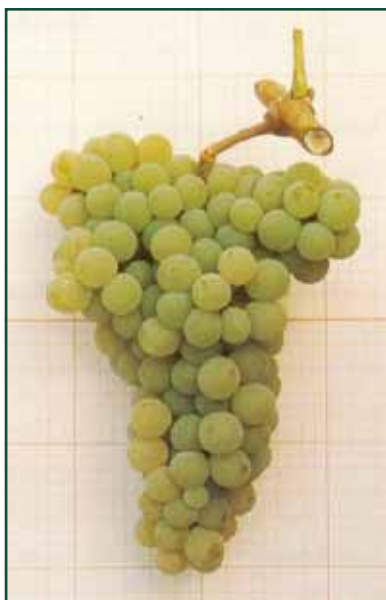
CARREGA BRANCO



- Casta de porte semi-erecto, vigor e produtividade médios, é pouco sensível ao oídio e ao míldio e sensível à podridão cinzenta.
- Apresenta folha adulta de tamanho médio, de forma pentagonal, com cinco lóbulos. A sua cor é verde claro. O perfil é irregular, de fraco empolamento, o limbo enrugado e com ondulação generalizada. Os dentes são curtos e convexos. O seio peciolar é fechado, chegando a ser sobreposto e com a base em V.
- O cacho é de tamanho médio e de média compacidade, com bago de tamanho médio, de forma elíptica curta, de cor verde amarelada, com película fina, polpa não corada, mole, succulenta e de sabor indefinido.
- Casta de maturação média/tardia.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico e acidez baixos.
- Vinho de cor citrina, aroma simples, leve frutado, revelando-se na boca magro e levemente acídulo.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade regular.



CERCEAL BRANCO



- Casta de porte semi-erecto, vigor médio e de produtividade alta, é muito sensível ao míldio, sensível ao oídio e moderadamente sensível à podridão cinzenta.
- Apresenta folha adulta de tamanho médio, de forma pentagonal, com cinco a sete lóbulos. A sua cor é verde médio. O perfil é irregular, de fraco empolamento, o limbo ligeiramente enrugado e com ondulação localizada no ponto peciolar. Os dentes são médios, rectilíneos e convexos. O seio peciolar é geralmente fechado, com a base em V.
- O cacho é de tamanho médio e compacto, com bago de tamanho médio, não uniforme, de forma achatada, cor verde amarelada, com película espessa, polpa não corada, rija e pouco suculenta e de sabor indefinido.
- Casta de maturação média/tardia.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico médio e uma acidez média/alta.
- Vinho de cor citrina, aroma frutado de média intensidade, revelando-se na boca algo magro, mas com boa frescura ácida.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade regular/bom.



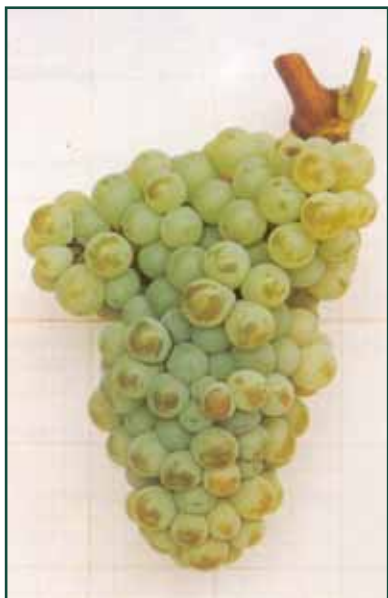
CÓDEGA DO LARINHO



- Casta de porte semi-erecto, vigor e produtividade médios, é sensível ao míldio e pouco sensível ao oídio e à podridão cinzenta.
- Apresenta folha adulta de tamanho médio a grande, de forma pentagonal, com cinco lóbulos. A sua cor é verde claro. O limbo é alabeado, com ondulação entre as nervuras generalizada. Os dentes são médios, com lados rectilíneos. O seio peciolar apresenta lóbulos ligeiramente sobrepostos, com a base em V.
- O cacho é grande e compacto, com bago de tamanho médio, arredondado, de cor amarelada, com película medianamente espessa, polpa suculenta e de sabor particular.
- Casta de maturação média.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico médio e uma acidez baixa.
- Vinho de cor citrina com aroma bastante complexo, frutado intenso (frutos tropicais) e floral. Na boca mostra algum défice em frescura (pouco ácido), compensado com um excelente perfil aromático e grande persistência. Normalmente, uma correcção ácida melhora o perfil gustativo destes vinhos.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade bom/muito bom.



DONA BRANCA



- Casta de porte semi-erecto, vigorosa e de produtividade baixa, é pouco sensível ao míldio e sensível ao oídio e à podridão cinzenta.
- Apresenta folha adulta de tamanho médio a grande, de forma pentagonal, com três a cinco lóbulos. A sua cor é verde claro. O perfil é irregular, de fraco empolamento, o limbo ligeiramente enrugado e com ondulação localizada no ponto peciolar. Os dentes são curtos e convexos. O seio peciolar é fechado a aberto, com a base em V.
- O cacho é de tamanho médio e compacto, com bago de tamanho médio, uniforme, de forma achatada, cor verde amarelada, com película espessa, polpa não corada, rija e suculenta e de sabor indefinido.
- Casta de maturação média/tardia.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico médio e uma acidez baixa.
- Vinho de cor citrina/água, com algum aroma frutado, revelando-se na boca medianamente equilibrado e de pouca complexidade.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade regular/bom.



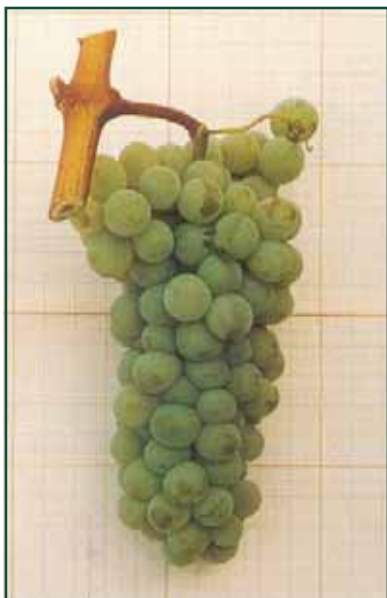
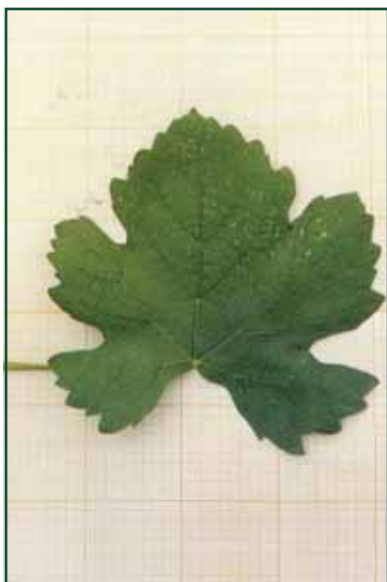
FERNÃO PIRES



- Casta de porte semi-prostrado, vigor médio e de produtividade alta, é sensível ao míldio e pouco sensível ao oídio e à podridão cinzenta.
- Apresenta folha adulta de tamanho médio, de forma pentagonal, geralmente com três a cinco lóbulos. A sua cor é verde escuro. O perfil é irregular e medianamente empolado, e o limbo enrugado e com forte ondulação generalizada no seio peciolar. Os dentes são curtos e convexos. O seio peciolar é aberto, com a base em U.
- O cacho é de tamanho médio e medianamente compacto, com bago de tamanho pequeno, arredondado, cor verde amarelada, com película medianamente espessa, polpa mole e succulenta e com particularidade no sabor.
- Casta de maturação média.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico médio/alto e uma acidez média.
- Vinhos de cor citrina, com aroma algo complexo, frutado e floral de alguma intensidade. Na boca mostra algum equilíbrio e uma boa persistência aromática.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade bom.



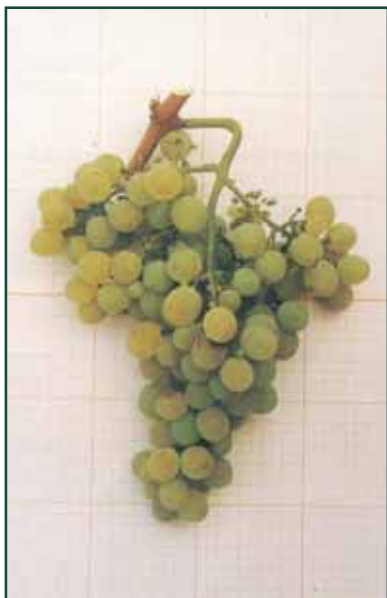
GOUVEIO



- Casta de porte semi-erecto, vigorosa e de produtividade média, é moderadamente sensível ao míldio e sensível ao oídio e à podridão cinzenta.
- Apresenta folha adulta pequena a média, de forma orbicular, com três lóbulos. A sua cor é verde claro. O perfil é irregular e medianamente empolado e o limbo ligeiramente enrugado junto ao seio peciolar. Os dentes são curtos e convexos. O seio peciolar é muito aberto, com a base em V.
- O cacho é de tamanho pequeno e compacto, com bago de tamanho pequeno, arredondado a achatado, cor verde ligeiramente amarelada, com película medianamente espessa, polpa rija e succulenta e de sabor indefinido.
- Casta de maturação média.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico alto e uma acidez média/alta.
- Vinho de cor citrina com tonalidade leve esverdeado, aroma algo complexo com fruta intensa e algum floral. Na boca mostra frescura, com excelente equilíbrio álcool/acidez, algo encorpado e final de boca persistente.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade bom.



MALVASIA FINA



- Casta de porte semi-erecto, vigor médio e de produtividade média, sendo alta com material vegetativo seleccionado, é moderadamente sensível ao míldio e à podridão cinzenta e sensível ao oídio, apresentando-se susceptível ao desavinho.
- Apresenta folha adulta de tamanho médio, de forma pentagonal, com cinco lóbulos. A sua cor é verde médio. O perfil é irregular, com fraco empolamento e o limbo ligeiramente enrugado e com ondulação generalizada. Os dentes são médios a curtos e rectilíneos. O seio peciolar é pouco aberto, com a base em V.
- O cacho é de tamanho médio e medianamente compacto a aberto, com bago pequeno a médio, arredondado, cor verde amarelada, com película medianamente espessa, polpa rija e succulenta e de sabor indefinido.
- Casta de maturação média.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico médio/alto e uma acidez média.
- Vinho de cor citrina, aroma frutado, leve floral, que lhe confere alguma complexidade. Na boca mostra equilíbrio na relação álcool/acidez e um final com alguma persistência aromática. Os vinhos têm tendência para alguma oxidação, sendo assim importante prevenir a sua ocorrência.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade bom.



SÍRIA



- Casta de porte semi-erecto, vigorosa e de produtividade média, é moderadamente sensível ao míldio, muito sensível ao oídio e sensível à podridão cinzenta.
- Apresenta folha adulta de tamanho médio, de forma pentagonal, com cinco lóbulos. A sua cor é verde médio. O perfil é irregular, medianamente empolado e o limbo por vezes enrugado. Os dentes são médios e convexos. O seio peciolar é pouco aberto, com a base em V ou em U.
- Esta casta apresenta um cacho de tamanho médio e compacto, com bago de tamanho médio a grande, de forma elíptica curta, cor verde amarelada, com película medianamente espessa, polpa rija e succulenta e de sabor indefinido.
- Casta de maturação média.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico e uma acidez médios.
- Vinho de cor citrina, com aroma frutado de média intensidade, revelando-se na boca pouco complexo, mas com um bom equilíbrio na relação álcool/acidez.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade regular/bom.



CASTAS TINTAS

BAGA
BASTARDO
CORNIFESTO
JAEN
MALVASIA PRETA
MARUFO
PERIQUITA
TINTA AMARELA
TINTA BARROCA
TINTA CARVALHA
TINTA GORDA
TINTA RORIZ
TOURIGA FRANCA
TOURIGA NACIONAL



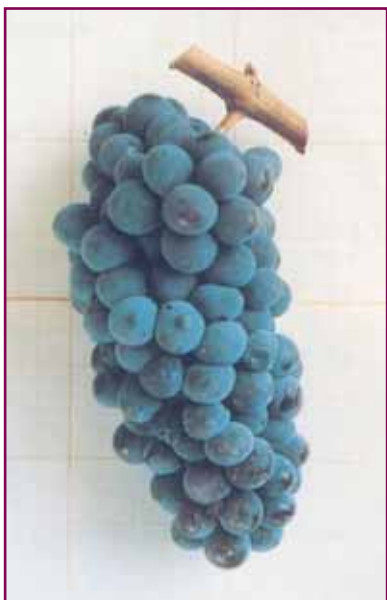
BAGA



- Casta de porte prostrado, vigorosa e de produtividade alta, é pouco sensível ao míldio, sensível ao oídio e muito sensível à podridão cinzenta.
- Apresenta folha adulta com grande polimorfismo, sendo a mais frequente: de tamanho médio, de forma pentagonal, geralmente com cinco lóbulos. A sua cor é verde médio. O perfil é irregular, de fraco empolamento e o limbo ligeiramente enrugado e sem ondulação entre as nervuras. Os dentes são de tamanho médio e convexos, ligeiramente mais largos que compridos. O seio pecíolar é pouco aberto, com a base em V.
- O cacho é de tamanho médio e muito compacto, com bago pequeno a médio, de forma arredondada, cor negro-azul, com película medianamente espessa, polpa não corada, rija e succulenta.
- Casta de maturação média/tardia.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico médio e uma acidez média/alta.
- Os vinhos apresentam uma intensidade de cor alta (rubi fechado), um aroma com alguma complexidade de frutos vermelhos/silvestres (groselha, cereja/amora) e leve herbáceo. Possui uma estrutura/potencial de envelhecimento alto.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade regular/bom.



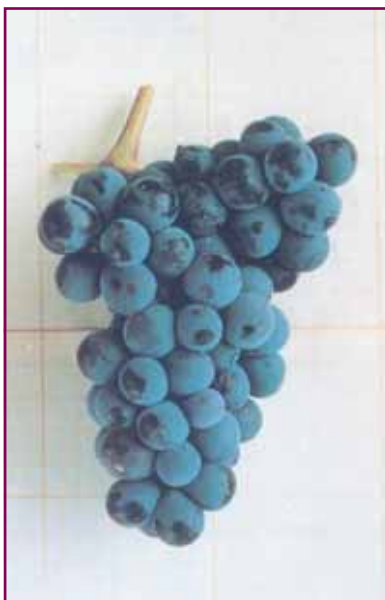
BASTARDO



- Casta de porte erecto a semi-erecto, vigorosa, de produtividade média/baixa a média, é pouco sensível ao míldio e ao oídio e medianamente sensível à podridão cinzenta, apresentando média susceptibilidade ao desavinho.
- Apresenta folha adulta pequena, de forma orbicular, com três lóbulos. A sua cor é verde médio. O limbo é ligeiramente enrugado, com ondulação localizada no ponto peciolar. Os dentes são curtos e convexos. O seio peciolar apresenta lóbulos ligeiramente sobrepostos e com a base em V.
- O cacho é pequeno a muito pequeno e muito compacto, com bago pequeno a médio, de forma arredondada, cor negro-azul, com película espessa, polpa não corada, rija, pouco suculenta e com sabor indefinido.
- Casta de maturação precoce.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico alto e uma acidez baixa.
- Os vinhos apresentam uma intensidade de cor muito baixa (rosada), aroma “quente” resultado de teores alcoólicos elevados aliado ao pouco corpo, o que lhe confere uma estrutura/potencial de envelhecimento baixo.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade médio/baixo.



CORNIFESTO



- Casta de porte semi-erecto, vigor e produtividade médios, é moderadamente sensível ao míldio e à podridão cinzenta e sensível ao oídio.
- Apresenta folha adulta pequena a média, de forma pentagonal, geralmente com três a cinco lóbulos. A sua cor é verde escuro. O perfil é irregular com médio empolamento, o limbo enrugado e com ondulação generalizada. Os dentes são curtos e rectilíneos e em grande número. O seio peciolar é fechado a sobreposto, com a base em V.
- O cacho é pequeno e compacto, com bago pequeno, arredondado a achatado, cor negro-azul, com película fina, polpa não corada, rija e medianamente succulenta, com sabor indefinido.
- Casta de maturação média.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico e acidez médios.
- Os vinhos apresentam uma intensidade de cor média (rubi), aroma de frutos vermelhos, leve floral e uma estrutura/potencial de envelhecimento médio.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade regular/bom.



- Casta de porte erecto a semi-erecto, vigor médio e de produtividade alta, é muito sensível ao míldio, oídio e podridão cinzenta.
- Apresenta folha adulta pequena, de forma pentagonal, com cinco lóbulos. A sua cor é verde médio. Os dentes são médios e convexos. O seio peciolar é aberto, com a base em V.
- O cacho é médio a grande e compacto, com bago médio e arredondado, cor negro-azul, com película pouco espessa, polpa não corada, mole e succulenta, com sabor particular.
- Casta de maturação média.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico alto e uma acidez baixa.
- Os vinhos apresentam uma intensidade de cor alta (rubí fechado), aroma de frutos vermelhos/silvestres (framboesa/amora), leve floral e uma estrutura/potencial de envelhecimento alto.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade bom.



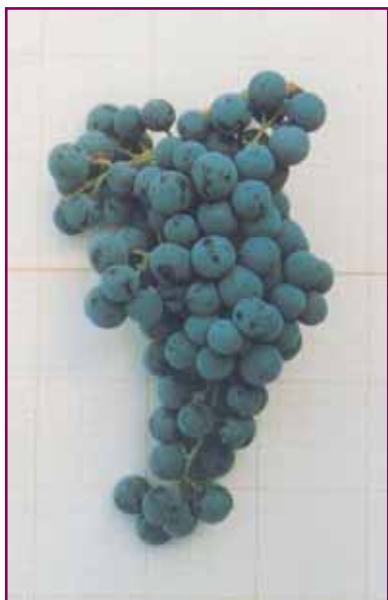
MALVASIA PRETA



- Casta de porte semi-erecto, vigorosa e de produtividade média/alta, é moderadamente sensível ao míldio e sensível ao oídio e à podridão cinzenta.
- Apresenta folha adulta pequena a média, de forma pentagonal, geralmente com cinco lóbulos. A sua cor é verde escuro. O perfil é irregular com médio empolamento, o limbo ligeiramente enrugado e com ondulação generalizada. Os dentes são curtos e convexos. O seio peciolar apresenta lóbulos sobrepostos, com a base em V.
- O cacho é de tamanho médio e compacto, com bago pequeno, arredondado, cor negro-azul, com película medianamente espessa, polpa não corada, rija e semi-suculenta, com sabor indefinido.
- Casta de maturação tardia.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico médio e uma acidez baixa.
- Os vinhos apresentam uma intensidade de cor média (rubi), aroma de alguma intensidade a frutos vermelhos (framboesa), leve floral (violeta) e uma estrutura/potencial de envelhecimento elevado.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade bom.



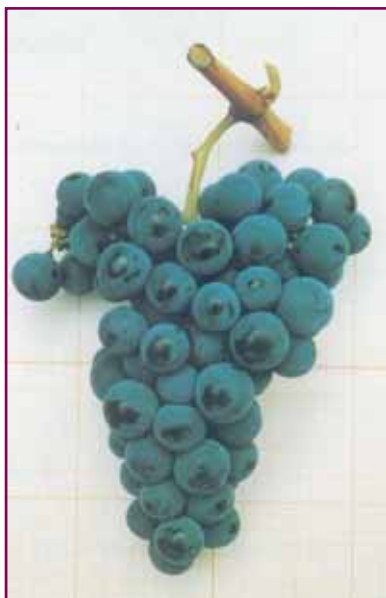
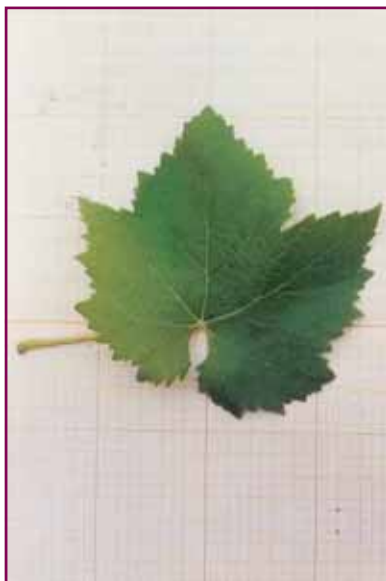
MARUFO



- Casta de porte semi-erecto, vigorosa e de produtividade média, é moderadamente sensível ao míldio, sensível ao oídio e pouco sensível à podridão cinzenta, apresentando-se muito susceptível ao desavinho.
- Apresenta folha adulta de tamanho médio a grande, de forma orbicular, com três lóbulos. A sua cor é verde médio. O perfil é irregular com fraco empolamento, o limbo ligeiramente enrugado e com ondulação generalizada. Os dentes são curtos e convexos. O seio pecíolar é fechado a sobreposto, com a base em V.
- O cacho é grande e medianamente compacto, com bago médio a grande, arredondado mas ligeiramente achatado, cor negro-azul violeta, com película medianamente espessa, polpa não corada, rija e succulenta, com sabor indefinido.
- Casta de maturação média.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico e acidez médios.
- Os vinhos apresentam uma intensidade de cor muito baixa (rosada), leve aroma a frutos vermelhos (groselha, framboesa) e uma estrutura/potencial de envelhecimento baixo.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade médio/baixo (para vinificação em tinto), sendo uma casta mais aconselhada para vinificação em rosé.



PERIQUITA



- Casta de porte semi-erecto, vigor médio e de produtividade média, é moderadamente sensível ao míldio, sensível ao oídio e à podridão cinzenta.
- Apresenta folha adulta pequena, de forma pentagonal, com três a cinco lóbulos. A sua cor é verde médio. O perfil é irregular e de médio a forte empolamento, e o limbo ligeiramente enrugado e com ondulação generalizada. Os dentes são curtos, rectilíneos e convexos. O seio pecíolar é fechado, com a base em V.
- O cacho é pequeno e medianamente compacto, com bago de tamanho médio, uniforme, de forma arredondada, cor negro-azul, com película espessa, polpa não corada, rija e pouco suculenta, com sabor indefinido.
- Casta de maturação média.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico e uma acidez médio/altos.
- Os vinhos apresentam uma intensidade de cor média (rubi), aroma de alguma intensidade a frutos vermelhos (groselha/framboesa) e uma estrutura/potencial de envelhecimento médio.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade regular/bom.



TINTA AMARELA



- Casta de porte semi-erecto, vigor médio e de produtividade média/alta, é sensível ao míldio, muito sensível ao oídio e à podridão cinzenta.
- Apresenta folha adulta média, de forma pentagonal, geralmente com três a cinco lóbulos. A sua cor é verde claro. O perfil é irregular de fraco empolamento e o limbo com algumas dedadas. Os dentes são médios e convexos. O seio peciolar apresenta lóbulos ligeiramente sobrepostos, com a base em V.
- O cacho é de tamanho médio e muito compacto, com bago de tamanho médio, de forma arredondada, cor negro-azul, com película medianamente espessa, polpa não corada, mole e succulenta, com sabor indefinido.
- Casta de maturação média.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico e uma acidez médio/altos.
- Os vinhos apresentam uma intensidade de cor alta (rubi fechado), com aromas de frutos vermelhos/silvestres (cereja, amora) e floral (violeta). Possui uma estrutura/potencial de envelhecimento alto.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade regular/bom.



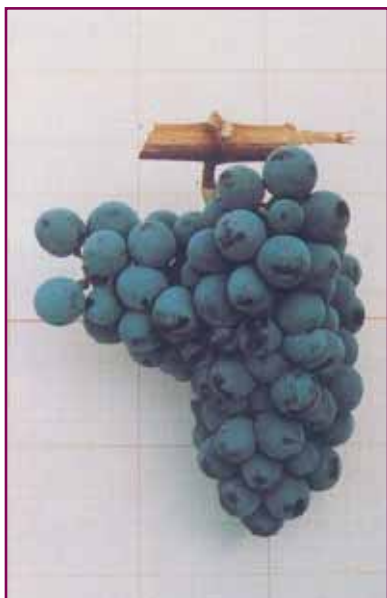
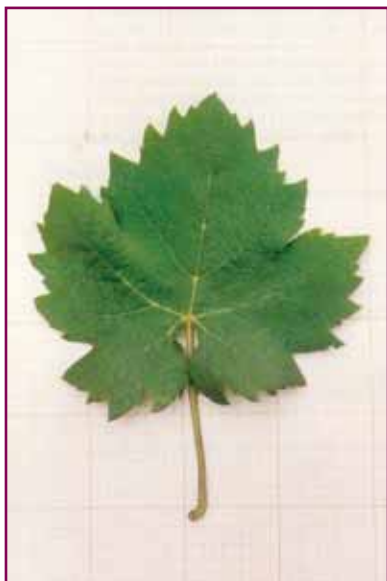
TINTA BARROCA



- Casta de porte semi-erecto, vigorosa e de produtividade média/alta, é sensível ao míldio e ao oídio e pouco sensível à podridão cinzenta.
- Apresenta folha adulta de tamanho médio, de forma pentagonal, geralmente com três a cinco lóbulos. A sua cor é verde claro. O perfil é irregular de fraco empolamento e o limbo enrugado, com ondulação localizada junto ao ponto peciolar. Os dentes são médios e rectilíneos. O seio peciolar é muito aberto, com a base em V.
- O cacho é de tamanho médio e frouxo, com bago de tamanho médio, mais ou menos uniformes, de forma elíptica curta, cor negro-azul, com película medianamente espessa, polpa não corada, mole e succulenta, com sabor indefinido.
- Casta de maturação média.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico médio/alto e uma acidez média.
- Os vinhos apresentam uma intensidade de cor média (rubí), aroma de frutos vermelhos/silvestres (cereja/amora), algum floral e por vezes leves notas de tostado/café. Apresenta uma estrutura/potencial de envelhecimento alto.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade bom.



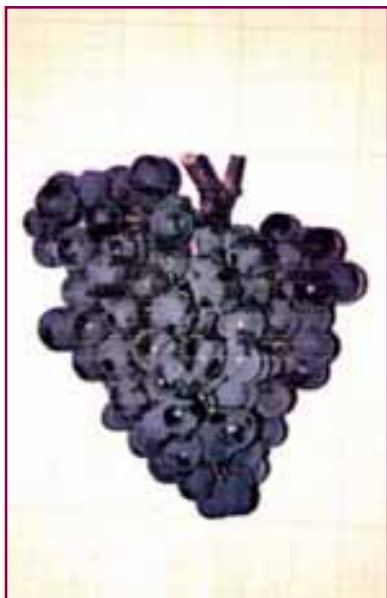
TINTA CARVALHA



- Casta de porte erecto a semi-erecto, vigor e produtividade médios, é pouco sensível ao míldio e sensível ao oídio e podridão cinzenta.
- Apresenta folha adulta pequena a média, de forma pentagonal, com cinco lóbulos. A sua cor é verde pouco intenso. O perfil é irregular de fraco empolamento e o limbo enrugado, com ondulação generalizada. Os dentes são médios e rectilíneos. O seio peciolar é pouco aberto e com a base em V.
- O cacho é de tamanho médio e compacto, com bago de tamanho médio a grande, de forma arredondada, cor negro-azul, com película fina, polpa não corada, succulenta e com sabor indefinido.
- Casta de maturação média/tardia.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico e acidez baixos.
- Os vinhos apresentam uma intensidade de cor muito baixa (rosada), aroma simples, com leve frutos vermelhos (groselha/framboesa). A sua estrutura/potencial de envelhecimento é baixo.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade regular.



TINTA GORDA



- Casta de porte semi-erecto, vigor e produtividade médios, é pouco sensível ao míldio e ao oídio e sensível à podridão cinzenta.
- Apresenta folha adulta de tamanho médio, de forma pentagonal, com cinco lóbulos. A sua cor é verde escuro. O perfil é ondulado, com fraco empolamento e o limbo com algumas dedadas. Os dentes médios e rectilíneos. O seio pecíolar apresenta lóbulos ligeiramente sobrepostos e com a base em V.
- O cacho é de tamanho médio, compacto e com pedúnculo curto, com bago de tamanho médio, de forma arredondada, cor negro-azul, com película fina, polpa colorida, succulenta e com sabor indefinido.
- Casta de maturação tardia.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico baixo e uma acidez média.
- Os vinhos apresentam uma intensidade de cor baixa (rubi aberto), aroma simples de leve frutos vermelhos. Possui uma estrutura/potencial de envelhecimento baixo.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade regular.



TINTA RORIZ



- Casta de porte erecto, vigor médio e de produtividade média/alta, é sensível ao míldio e ao oídio e pouco sensível à podridão cinzenta.
- Apresenta folha adulta de tamanho médio, de forma pentagonal, com mais de sete lóbulos. A sua cor é verde médio. O perfil é irregular, de médio empolamento e o limbo ligeiramente enrugado, com ondulação generalizada. Os dentes são longos rectilíneos e convexos. O seio peciolar com lóbulos sobrepostos e com a base em U.
- O cacho é de tamanho médio e aberto, com bago pequeno, uniforme, de forma arredondada, cor negro-azul, com película medianamente espessa a espessa, polpa não corada, rija e pouco succulenta, com sabor indefinido.
- Casta de maturação média.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico e uma acidez médios.
- Os vinhos apresentam uma intensidade de cor média (rubí), aroma de frutos vermelhos/silvestres e algo herbáceo. Possui uma estrutura/potencial de envelhecimento médio.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade regular/bom.



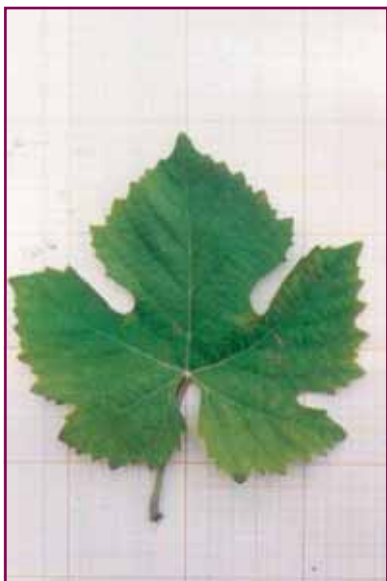
TOURIGA FRANCA



- Casta de porte semi-erecto, vigor médio e de produtividade média/alta, é moderadamente sensível ao míldio e à podridão cinzenta e sensível ao oídio.
- Apresenta folha adulta de tamanho médio, de forma pentagonal, com três a cinco lóbulos. A sua cor é verde forte. O perfil é irregular de médio empolamento e o limbo ligeiramente enrugado, com ondulação generalizada. Os dentes são curtos e convexos. O seio peciolar é fechado a ligeiramente sobreposto, com a base em V.
- O cacho é de tamanho médio e compacto, com bago de tamanho médio, uniforme, de forma achatada a arredondada, cor negro-azul, com película medianamente espessa, polpa não corada, rija e pouco succulenta, com sabor indefinido.
- Casta de maturação média/tardia.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico e uma acidez médios.
- Os vinhos apresentam uma intensidade de cor elevada (rubi fechado de tonalidade violácea), aroma de alguma complexidade a frutos vermelhos (framboesa, cereja), frutos silvestres (amora), floral (violeta) e leve herbáceo. Possui uma estrutura/potencial de envelhecimento elevado.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade bom.



TOURIGA NACIONAL



- Casta de porte semi-erecto, vigorosa e de produtividade média, sendo alta com material vegetativo seleccionado. É moderadamente sensível ao míldio e à podridão cinzenta e sensível ao oídio, sendo também susceptível ao desavinho.
- A casta Touriga Nacional apresenta folha adulta muito heterogénea e de grande polimorfismo, sendo a mais característica: tamanho médio a pequeno, de forma pentagonal, com cinco lóbulos. A sua cor é verde médio. O perfil é irregular de médio empolamento e o limbo ligeiramente enrugado, com ondulação generalizada. Os dentes são curtos, aparecendo dentes côncavos, rectilíneos convexos e convexo-côncavos. O seio peciolar é pouco aberto, em U.
- O cacho é pequeno e medianamente compacto, com bago de tamanho pequeno a médio, uniforme, de forma arredondada e elíptica curta, cor negro-azul, com película espessa, polpa não corada, mole e succulenta, com sabor indefinido.
- Casta de maturação média.
- Os mostos possuem um potencial alcoólico e uma acidez médio/altos.
- Os vinhos apresentam uma intensidade de cor elevada (rubi fechado de tonalidade violácea), aroma complexo e intenso a frutos vermelhos (framboesa, cereja), frutos pretos (ameixa), frutos silvestres (amora), compota, passa de uva e floral (rosa, violeta). Possui uma estrutura/potencial de envelhecimento elevado.
- A análise sensorial revela um potencial de qualidade muito bom.

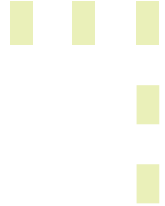


QUADROS RESUMOS

CASTAS BRANCAS
CASTAS TINTAS



CASTAS BRANCAS



Produtividade	
Casta	Descrição
Dona Branca	Baixa
Códega Larinho Carrega Branco Síria Malvasia Fina Bical Gouveio	Média
Cerceal Branco Fernão Pires	Alta

Maturação	
Casta	Descrição
Bical Gouveio Fernão Pires Códega Larinho Malvasia Fina Síria	Média
Dona Branca Cerceal Branco Carrega Branco	Média/Tardia

Álcool Provável ¹		
Casta	Descrição	Valores
Carrega Branco	Baixo	<11
Dona Branca Ceréal Branco Síria Códega Larinho Bical	Média	11 a 12,5
Fernão Pires Malvasia Fina	Médio/Alto	12,5 a 13
Gouveio	Alto	>13

¹ Álcool provável em % Vol.

Acidez Total ¹		
Casta	Descrição	Valores
Códega Larinho Dona Branca Carrega Branco	Baixa	< 5,5
Fernão Pires Malvasia Fina Síria	Média	5,6 a 6,5
Gouveio Bical Ceréal Branco	Média/Alta	6,5 a 8
	Alta	> 8

¹ Acidez total expressa em ácido tartárico (g/l).

Potencial Qualitativo		
Casta	Descrição	Valores
Carrega Branco	Regular	<12
Cerceal Branco Dona Branca Síria	Regular/Bom	12 a 13
Malvasia Fina Bical Fernão Pires Gouveio	Bom	13 a 14
Códega Larinho	Muito Bom	>14

¹ Com base na nota atribuída pelos Provadores (escala 0-20).



CASTAS TINTAS

Produtividade	
Casta	Descrição
Bastardo	Média/Baixa
Cornifesto Marufo Periquita Tinta Gorda Touriga Nacional Tinta Carvalha	Média
Malvasia Preta Tinta Amarela Tinta Barroca Touriga Franca Tinta Roriz	Média/Alta
Baga Jaen	Alta

Maturação	
Casta	Descrição
Bastardo	Precoce
Periquita Jaen Tinta Amarela Cornifesto Touriga Nacional Tinta Barroca Marufo Tinta Roriz	Média
Tinta Carvalha Baga Touriga Franca	Média/Tardia
Tinta Gorda Malvasia Preta	Tardia

CASTAS TINTAS

Álcool Provável ¹		
Casta	Descrição	Valores
Tinta Gorda Tinta Carvalha	Baixo	<11
Touriga Franca Cornifesto Tinta Roriz Marufo Malvasia Preta Baga	Médio	11 a 12
Periquita Touriga Nacional Tinta Amarela Tinta Barroca	Médio/Alto	12 a 13
Jaen Bastardo	Alto	>13

¹ Álcool provável em % Vol.

Acidez Total ¹		
Casta	Descrição	Valores
Jaen Tinta Carvalha Malvasia Preta Bastardo	Baixa	< 5
Tinta Barroca Touriga Franca Marufo Tinta Roriz Cornifesto Tinta Gorda	Média	5 a 6
Touriga Nacional Periquita Tinta Amarela Baga	Média/Alta	6,5 a 8
	Alta	> 8

¹ Acidez total expressa em ácido tartárico (g/l).

CASTAS TINTAS

Intensidade de Cor ¹		
Casta	Descrição	Valores
Tinta Carvalha Marufo Bastardo	Muito Baixa	< 5
Tinta Gorda	Baixa	5 a 7
Tinta Roriz Cornifesto Tinta Barroca Periquita Malvasia Preta	Média	7 a 12
Baga Tinta Amarela Jaen	Alta	13 a 15
Touriga Franca Touriga Nacional	Elevada	> 15

¹ Com base nos valores do Índice de Sudraud.

Potencial Qualitativo ¹		
Casta	Descrição	Valores
Bastardo Marufo	Médio/Baixo	< 11
Tinta Carvalha Tinta Gorda	Regular	11 a 12
Periquita Baga Tinta Amarela Cornifesto Tinta Roriz	Regular/Bom	12 a 13
Tinta Barroca Touriga Franca Jaen Malvasia Preta	Bom	13 a 14
Touriga Nacional	Muito Bom	> 14

¹ Com base na nota atribuída pelos Provedores (escala 0-20)



Caracterização de Castas Cultivadas na Região Vitivinícola de Trás-os-Montes

Sub-regiões de Chaves, Planalto Mirandês e Valpaços

Esta publicação da Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte (DRAPN), insere-se no âmbito do Projecto “Recuperação, Conservação e Valorização de Recursos Genéticos Autóctones, e Selecção de linhas melhoradas de interesse” (REGEN) do Programa Interreg III - A, em cooperação transfronteiriça com a Consejería de Agricultura y Ganadería (Junta de Castilla y León, España).

Pretende-se complementar a informação relativa ao encepamento regional de Trás-os-Montes, iniciada com a publicação de um Catálogo de Castas, desenvolvido no Programa Interreg II.



Ministério da
Agricultura
do Desenvolvimento
Rural e das Pescas

DRAP Norte
Direcção Regional
de Agricultura e Pescas
do Norte

Portugal-Espanha
Cooperação Transfronteiriça
INTERREG III A

INTERREG III A
Cooperación Transfronteriza
Espanha-Portugal



UNIÃO EUROPEIA
Financiado pelo Programa
INTERREG III-A