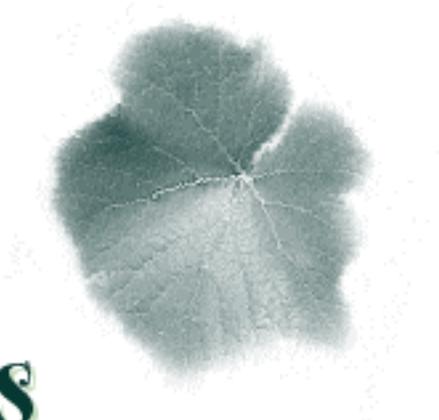
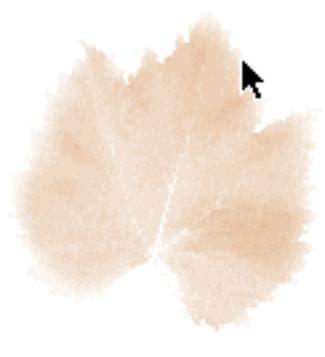


Direcção Regional de Agricultura da Beira Litoral
Centro de Estudos Vitivinícolas do Dão



CASTAS
RECOMENDADAS
DA REGIÃO
DO DÃO



■
Jorge Brites
Vanda Pedroso



NELAS
2000

■ **INTRODUÇÃO**

Este catálogo agora editado, é o resultado de inúmeros ensaios e observações efectuadas nos campos experimentais do Centro de Estudos Vitivinícolas do Dão e em vinhas da região, no período 1957-2000. Longa é a lista dos técnicos que neles participaram mas, sem querermos aqui paricularizar ninguém, é de toda a justiça referir o nome do seu pioneiro - Eng. Agrónomo Alberto Cardoso Vilhena que, graças à sua persistência e espírito de sacrifício, tornou possível a realização de muitos desses ensaios.

O objectivo desta publicação é proporcionar, tanto a técnicos como a vitivinicultores, os conhecimentos vitivinícolas acumulados pelo Centro de Estudos Vitivinícolas do Dão, ao longo de todos estes anos, sobre as Castas Recomendadas para a Região do Dão.

Colaboradores:

António J. F. Sobral

António Morais de Oliveira

Fernando F. Garcia

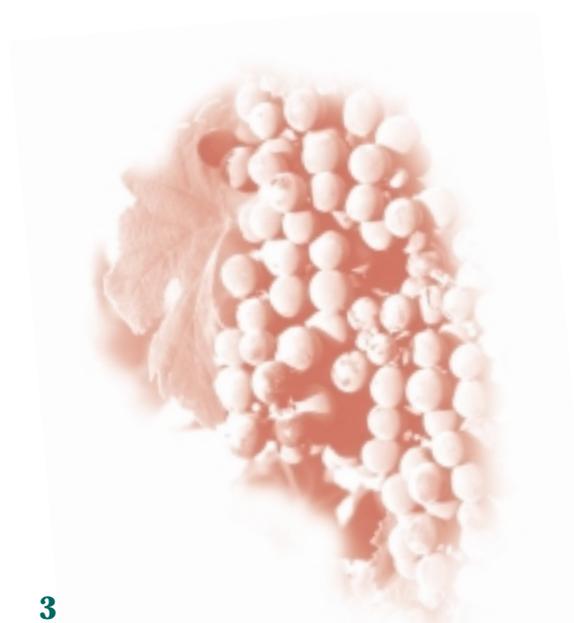
José G. A. da Mota Cardoso

Maria da Assunção T. da Costa

Maria Isabel R. A. da Silva

Maria Otilia A. da Silva

Sérgio A. L. Martins



■ **LISTA DE CASTAS** **ORDEM NO CATÁLOGO**

BRANCAS

- **BARCELO**
- **BICAL**
- **CERCEAL BRANCO**
- **ENCRUZADO**
- **MALVAZIA FINA**
- **RABO DE OVELHA**
- **TERRANTEZ**
- **UVA CÃO**
- **VERDELHO**

TINTAS

- ALFROCHEIRO**
- ALVARELHÃO**
- ARAGONEZ**
- BASTARDO**
- JAEN**
- RUFETE**
- TINTO CÃO**
- TOURIGA NACIONAL**
- TRINCADEIRA**

■ **NOTA INFORMATIVA**

Para uma melhor interpretação da descrição das castas apresentadas neste catálogo, convém referir que, a quantificação das diferentes características, é válida apenas entre as castas descritas e para a região do Dão. Foi efectuada com base em observações visuais, nos campos experimentais do Centro de Estudos Vitivinícolas do Dão e em vinhas da região, durante 40 anos.

No que diz respeito a parâmetros como o rendimento e a qualidade, a nomenclatura foi estabelecida a partir de valores determinados em campos experimentais e em condições de cultura específicas (Quadros 1, 2). No entanto, as relações estabelecidas podem ser extrapoladas a toda a região.

PRODUÇÃO(t/ha)		
NÍVEL	BRANCAS	TINTAS
Baixo	Menos de 9	Menos de 7
Médio	9 a 12	7 a 9
Alto	Mais de 12	Mais de 9

ÁLCOOL PROVÁVEL (%)		
NÍVEL	BRANCAS	TINTAS
Muito elevado	13,0 a 15,0	13,5 a + 16,0
Elevado	12,5 a 13,0	13,0 a 13,5
Médio	11,5 a 12,5	12,5 a 13,0

CASTAS BRANCAS		
NÍVEL	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH
Elevado	9,0 a 13,0	2,90 a 3,20
Médio	8,0 a 9,0	3,20 a 3,25
Baixo	7,0 a 8,0	3,25 a 3,35

CASTAS TINTAS		
NÍVEL	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH
Elevado	8,0 a 9,0	3,25 a 3,35
Médio	6,5 a 8,0	3,35 a 3,40
Baixo	< 6,5	3,55 a 3,80

Barcelo

Varietade de porte horizontal, de vigor médio e com alguma tendência para o desenvolvimento de netas. Os entrenós são de tamanho médio, mas muito irregular. Apresenta muitas gavinhas fortes.

O abrolhamento é médio a precoce.

Tem uma boa fertilidade, sendo frequente o aparecimento de 2ª floração. É medianamente susceptível ao desavinho. O seu nível de produção é médio.

Adapta-se bem a qualquer tipo de poda. A sua vara apresenta alguma dureza. As sebes são medianamente fáceis de conduzir.

É pouco susceptível ao stress hídrico.

É pouco susceptível ao mildio, oídio e podridão cinzenta.

O cacho é médio, com média compacidade, de pedúnculo grande e medianamente lenhificado. O bago é médio, de difícil destacamento, com a película de espessura média e com grânhas grandes e em número médio.

A sua maturação é média.

Os mostos apresentam um teor alcoólico provável elevado e média acidez.

De cor citrina, os seus vinhos são frutados, frescos, perfumados e no sabor mostram um grande equilíbrio na sua relação álcool/ácidos, muito semelhante ao Encruzado, com este último, unicamente, a denotar um maior teor alcoólico. Entra, geralmente, misturado com outras castas, nos vinhos do Dão, conferindo-lhes delicadeza e equilíbrio.



Bical

Casta com porte retombante , vigorosa e com grande tendência para o desenvolvimento de netas. Os seus entrenós são de tamanho médio e medianamente regular. As gavinhas são fortes e em grande número.

O abrolhamento é precoce.

Apresenta uma boa fertilidade, embora os gomos basais sejam de mediana fertilidade. É muito susceptível ao desavinho. O seu nível de produção é médio, mas muito irregular.

Tem uma mediana adaptação a poda curta. A sua vara é dura. As sebes apresentam alguma dificuldade na condução.

A sua susceptibilidade ao míldio e oídio é grande. É medianamente susceptível à podridão cinzenta.

O cacho é de tamanho médio, frouxo, com pé grande e medianamente

lenhificado.

Os bagos são pequenos e têm difícil destacamento. A pelicula é medianamente espessa.

As grânhas são em pequeno número.

A sua maturação é precoce.

Os mostos apresentam um teor alcoólico provável muito elevado (logo a seguir ao Verdelho) e média acidez.

Dá vinhos de cor citrina, muito frutados, finos, alcoólicos, macios e equilibrados. Entra, geralmente, misturado com outras castas nos vinhos do Dão, dando-lhes o álcool que algumas vezes necessitam e transmitindo-lhes uma personalidade muito própria. Também temos conhecimento de muito bons resultados, quando “estagiados” em cascos de carvalho novos e depois lotados com a casta Cerceal Branco.

Cerceal

Variedade de porte erecto, vigor médio, com pouca tendência para o desenvolvimento de netas. O entrenó é de comprimento médio, mas com alguma irregularidade. As gavinhas são em pequeno número e frágeis.

O abrolhamento é médio.

De grande fertilidade, é pouco susceptível ao desavinho e tem produções elevadas e regulares.

Adapta-se a qualquer tipo de poda. A sua vara é dura. A sebe é de fácil condução.

É pouco susceptível ao stress hídrico.

Casta muito pouco susceptível ao míldio e oídio e pouco susceptível à podridão cinzenta.

O seu cacho é médio, é tochado, de pé longo e com média lenhificação. Os seus bagos são médios e difíceis de destacar. A película é espessa e o número de grainhas é médio.

A sua maturação é tardia.

Os mostos apresentam um teor alcoólico médio e muita elevada acidez.

De cor citrina, aroma intenso e delicado a fruta, apresenta muita vivacidade, fruto de um desequilíbrio ácido que é característico desta casta. Entra, geralmente, misturada com outras castas, nos vinhos do Dão, conferindo-lhes acidez e aroma característicos.



Varietade de porte horizontal a retombante, vigorosa, apresentando lançamentos bastante compridos. O seu entrenó é médio a longo, de tamanho medianamente regular e apresenta frequentemente gavinhas a níveis superiores ao 7º nó. As gavinhas têm uma frequência média e são frágeis.

O abrolhamento é médio.

A sua fertilidade é média a elevada. É medianamente sensível ao desavinho e têm uma produção média e regular.

Adapta-se a qualquer tipo de poda. A vara tem uma dureza média. A sebe é de difícil condução.

Os seus lançamentos, numa fase inicial de desenvolvimento, quebram facilmente com o vento.

É pouco susceptível ao stress hídrico.

É medianamente susceptível ao míldio, oídio, podridão cinzenta e cigarrinha verde. É bastante afectada pela erinose.

O seu cacho é médio a pequeno, tochado de peduncúlo médio e relativamente lenhificado. Os bagos são médios e difíceis de separar. A película é medianamente espessa e o número de grânhas é médio.

A sua maturação é média.

Os mostos apresentam um teor alcoólico provável muito elevado e média acidez.

Dá vinhos de cor citrina, com uma grande delicadeza e excelência aromática, finos, elegantes e que no sabor, denotam um notável equilíbrio álcool/ácidos. É talvez a casta mais equilibrada do Dão. Possui elevado potencial para envelhecimentos prolongados, com os seus vinhos a apresentar uma exuberância e longevidade fora do comum; a sua cor passa a amarelo palha, sendo então de realçar a complexidade dos seus aromas terciários, amendoados, associados a uma frescura e vivacidade característicos da casta e que fazem a inveja de muitos vinhos do ano.

Temos conhecimento de grandes sucessos na utilização de barricas de madeira de carvalho novo, tanto na fermentação como no estágio dos seus vinhos, com a obtenção de produtos de excepcional nobreza.

Castas de porte semi-erecto, de vigor médio e entrenó de tamanho médio e regular. Apresenta muitas gavinhas com alguma dureza.

O abrolhamento é tardio.

Tem uma boa fertilidade, é medianamente susceptível ao desavinho e tem uma produção elevada e regular.

Adapta-se a qualquer tipo de poda. A sua vara é bastante dura. A sebe é de fácil condução.

Sofre muito com o stress hídrico, engelhando frequentemente o bago.

É uma casta pouco susceptível ao mildio e ao oídio. Relativamente à podridão cinzenta apresenta-se sensível apenas na fase de floração. É medianamente sensível a ataques de cigarrinha verde. Apresenta alguma susceptibilidade a carências de magnésio e boro.

Tem um cacho de tamanho médio a grande, frouxo, de pedúnculo longo e com alguma lenhificação. Os bagos são pequenos e de difícil destacamento. A película é espessa e o número de grânhas é grande.

A maturação é precoce.

Os mostos apresentam um teor alcoólico provável elevado e baixa acidez.

Dá vinhos de cor citrina, muito frutados, finos, perfumados, delicados, sabor equilibrado e muito elegantes.

Possui um bom potencial para envelhecimentos mais ou menos prolongados, com os seus vinhos a apresentar um “boquet” extraordinário, embora com menos exuberância e longevidade do que o Encruzado. A sua cor passa a amarelo palha, sendo então de realçar a complexidade dos seus aromas secundários, associados a uma finura, equilíbrio e elegância invejáveis.

Temos igualmente conhecimento de grandes sucessos na utilização de barricas de madeira de carvalho novo, tanto na fermentação como no estágio dos seus vinhos, com a obtenção de produtos de excepcional nobreza.

Misturado com outras castas do Dão, imprime-lhe a “tipicidade” e a personalidade própria dos vinhos da Região.

Rabo de Ovelha



Casta de porte semi-erecto, fraco vigor e com pouca tendência para o desenvolvimento de netas. O entrenó é de tamanho médio e regular. Apresenta poucas gavinhas e estas são frágeis.

O abrolhamento é médio.

Apresenta uma média fertilidade. É pouco susceptível ao desavinho e a sua produção é média e regular.

Adapta-se a qualquer tipo de poda. A sua vara é de dureza média. A sebe é fácil de conduzir.

É pouco susceptível ao stress hídrico.

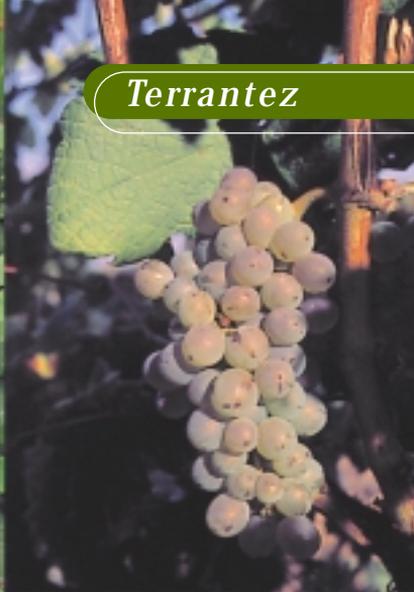
É pouco susceptível ao mildio, oídio e podridão cinzenta.

O cacho é grande, compacto e de pé grande e medianamente lenhificado. O bago é médio, de película espessa e de

difícil separação. As grainhas em número médio apresentam-se bem atempadas. A sua maturação é média a tardia.

Os mostos apresentam um teor alcoólico provável médio e baixa acidez.

Dá vinhos de cor citrina, ligeiramente frutados, equilibrados e neutros. Entra, geralmente, misturado com outras castas nos vinhos do Dão, pois graças à sua boa produção, melhora o rendimento dos seus vitivinicultores, sem pôr em causa a qualidade dos mesmos.



Terrantez

Terrantez

Variedade de porte retombante, de vigor médio a forte e com fraco desenvolvimento de netas. O seu entrenó é de tamanho médio e regular. Apresenta poucas gavinhas, mas de dureza média.

O abrolhamento é médio.

Apresenta uma fertilidade baixa. É sensível ao desavinho e o seu nível de produção é baixo.

Tem tendência para um grande desenvolvimento de “ladrões”. A sua vara é dura e as sebes são difíceis de conduzir.

É pouco susceptível ao stress hídrico.

É pouco susceptível ao míldio e medianamente susceptível ao oídio e podridão cinzenta.

O cacho é pequeno, pouco compacto, de pedúnculo médio e não lenhificado. O bago é pequeno a médio, de película medianamente espessa e destaca-se com

uma certa dificuldade. As grânhas em pequeno número são grandes e bem formadas.

A sua maturação é média a tardia.

Os mostos apresentam um teor alcoólico médio e elevada acidez (logo a seguir à Uva Cão).

Dá vinhos de cor citrina, frutados, frescos, vivos e com riqueza ácida. Por ser das castas que apresenta, normalmente, das mais baixas graduações alcoólicas (só supera o Cerceal Branco), origina, geralmente, vinhos com um certo desequilíbrio ácido. É utilizada quase sempre misturada com outras castas, nos vinhos do Dão, como factor de correcção da acidez, do respectivo conjunto.



Uva

Cão

Castas de porte semi-erecto, de vigor médio e apresenta alguma tendência para o desenvolvimento de netas. O entrenó é de tamanho médio e bastante irregular. Apresenta poucas gavinhas e frágeis.

O abrolhamento é médio a tardio.

Tem boa fertilidade. É medianamente susceptível ao desavinho. O seu nível de produção é baixo.

Adapta-se a qualquer tipo de poda. A sua vara apresenta alguma dureza. A sebe é fácil de conduzir.

É pouco susceptível ao stress hídrico.

É pouco susceptível ao míldio e oídio e medianamente susceptível à podridão cinzenta.

O cacho é pequeno a médio, compacto, de pedúnculo médio e ligeiramente lenhificado. O bago é pequeno, de película espessa e com difícil desta-

camento. O número de grânhas é médio.

A sua maturação é média a tardia.

Os mostos apresentam um teor alcoólico provável elevado e elevada acidez.

Dá vinhos de cor citrina, frutados, frescos, vivos e com riqueza ácida. A boa graduação alcoólica, associada à acidez que apresenta, permite uma muito boa evolução em garrafa, dando nessa altura origem a vinhos com um certo corpo, cor amarelo palha e uma frescura admirável, com muita finura e elegância. Entra, geralmente, misturado com outras castas, nos vinhos do Dão, conferindo-lhes a acidez, delicadeza e equilíbrio, de que alguns carecem. O aumento da sua percentagem nesses lotes, proporcionam maior frescura e longevidade.

Verdelho

Casta com porte semi-erecto, de vigor médio e com alguma tendência ao desenvolvimento de netas. O seu entrenó tem tamanho médio e é regular. Tem poucas gavinhas e estas são frágeis. O abrolhamento é médio a precoce.

Apresenta uma fertilidade média. É medianamente susceptível ao desavinho. O seu nível de produção é médio e regular.

Adapta-se a qualquer tipo de poda. A vara é de dureza média. As sebes são medianamente fáceis de conduzir.

É pouco susceptível ao stress hídrico. É medianamente susceptível ao míldio e oídio e é susceptível à podridão cinzenta. Apresenta alguma susceptibilidade às carências de magnésio.

O cacho é pequeno, medianamente compacto, de pedúnculo médio a curto,

fortemente lenhificado. O bago é médio, de película medianamente espessa e difícil de destacar. Tem grânhas grandes e em número médio.

A sua maturação é precoce.

Os mostos denotam um teor alcoólico provável muito elevado (o maior das castas recomendadas) e baixa acidez. Após esmagamento, apresentam cor verde característica desta casta.

Dá vinhos de cor citrina, frutados, sabor com “substância” (corpo), macio e equilibrado. Entra, geralmente, misturado com outras castas da Região, aumentando-lhes o teor alcoólico, sem baixar significativamente a sua acidez, ao mesmo tempo que lhes transmite uma sensação de elegância.

Alfrocheiro



Variedade de porte erecto a meio erecto, de médio vigor e com média tendência para o desenvolvimento de netas. O tamanho do entrenó é médio e é bastante regular. Apresenta poucas gavinhas e frágeis.

O seu abrolhamento é precoce.

Tem alta fertilidade, mesmo nos gomos basais, é pouco afectada pelo desavinho e a sua produção é alta e regular. Apresenta frequentemente segunda floração.

Adapta-se a qualquer tipo de poda. A sua vara é de dureza média. A condução da sebe é fácil.

É medianamente susceptível ao míldio, oídio, podridão cinzenta e cigarrinha verde. Apresenta alguma susceptibilidade às carências de boro.

É susceptível ao stress hídrico. Nestas condições o engelhamento do bago é frequente.

O cacho é pequeno, compacto, com

pedúnculo pequeno e medianamente lenhificado. Os bagos são pequenos, com destacamento relativamente fácil e película pouco espessa. As grânhas são grandes, bem formadas e em número médio.

A sua maturação é média a precoce.

Os mostos denotam um teor alcoólico provável elevado e elevada acidez.

Os vinhos são ricos de cor (tinto a retinto), com tonalidades violáceas quando novos. Proporciona vinhos muito aromáticos, frutados, com perfume vinoso, delicado e fino. O sabor é igualmente frutado, encorpado, persistente, muito vivo graças à sua acidez (equilibrado). Muito bom potencial para envelhecimento, principalmente quando feito em madeira nova de carvalho. É uma casta multifacetada, pois conhecem-se dela espumantes de muita qualidade.

Casta de porte erecto, de vigor médio a alto e com fraca tendência para o desenvolvimento de netas. O seu entrenó é longo e regular e as gavinhas são poucas e com mediana dureza.

O abrolhamento é tardio.

Tem uma fertilidade média, sendo fraca nos olhos basais. É pouco susceptível ao desavinho e o seu nível de produção é médio.

Apresenta uma mediana adaptação a poda curta. A vara tem uma dureza média. A condução da sebe é fácil.

É bastante resistente ao stress hídrico.

É bastante resistente ao mildio, oídio e podridão cinzenta e medianamente susceptível à cigarrinha verde.

O cacho de tamanho médio é medianamente compacto, tem um pedúnculo grande e com uma

lenhificação fraca. O bago é de dimensão média, tem uma película espessa e é difícil de destacar. As grânhas são em número e tamanho médio e são bem formadas.

A maturação é tardia.

Os mostos apresentam um teor alcoólico provável médio e elevada acidez.

Dá vinhos de cor rubi (abertos), aroma perfumado fazendo lembrar flores e sabor ligeiro, pouco “corpo”, mas muito vivo. Muito fraco potencial para envelhecimento. Entra, geralmente, misturado com outras castas nos vinhos do Dão, aos quais confere macieza, perfume e equilíbrio ácido. Foi, durante muitos anos, a base fundamental para o fabrico de vinhos rosados, aos quais conferia delicadeza e perfume.



Casta de porte erecto, vigorosa, com pouca tendência para o desenvolvimento de netas. O entrenó é longo e regular. Apresenta poucas gavinhas e frágeis.

O seu abrolhamento é tardio.

Apresenta boa fertilidade, mesmo nos gomos basais. É muito pouco susceptível ao desavinho e a sua produção é alta e regular.

Adapta-se a qualquer tipo de poda, mas quebra facilmente a vara na operação de empa. A vara é dura. Apresenta uma condução muito fácil da sebe.

É medianamente susceptível ao stress hídrico.

É bastante susceptível ao mildio, oídio, escoriose e cigarrinha verde, é susceptível à podridão cinzenta na fase de floração e é muito atreita a carências de potássio, magnésio e boro.

O seu cacho é grande, tochado e de

pedúnculo longo e ligeiramente lenhificado. Tem bagos médios e com alguma resistência ao destacamento. A película é medianamente espessa. As grânhas são em número e tamanho médio e são ligeiramente herbáceas.

A sua maturação é média.

Os mostos apresentam um teor alcoólico provável elevado e média acidez.

A qualidade dos seus vinhos é “aneira”, quer dizer, alterna com os anos. Nos bons, apresentam cor tinto a retinto, tonalidade violácea, alcoólicos, perfume vinoso, frutados, taninosos, com elevado potencial apara envelhecimento, daí resultando vinhos harmoniosos e muito elegantes. Noutras colheitas, os vinhos são menos interessantes, patenteando menos álcool, menos “corpo”, menos perfume e longevidade.

Bastardo

Variedade de porte semi-erecto, vigorosa, com alguma tendência para o desenvolvimento de netas. O seu entrenó é de tamanho médio e é irregular. Apresenta poucas gavinhas e frágeis.

O abrolhamento é médio.

Apresenta uma baixa fertilidade, tem uma mediana susceptibilidade ao desavinho e o nível de produção é baixo e irregular.

As suas varas são bastante duras. A sebe é medianamente fácil de conduzir.

Tem alguma resistência ao mildio e oídio, mas é medianamente susceptível à podridão cinzenta.

O seu cacho é pequeno e tochado, com pedúnculo pequeno a médio e fortemente lenhificado. Os bagos são de tamanho médio, de película espessa e com mediana facilidade de destaca-

mento. As grainhas são em pequeno número, são grandes e herbáceas.

A sua maturação é extremamente precoce.

Os mostos apresentam um teor alcoólico provável muito elevado (o maior) e a mais baixa acidez, das castas do Dão.

Os vinhos apresentam uma cor muito aberta, clarete, rubi quando a vindima é realizada na altura mais conveniente. Nessa altura, proporciona vinhos com perfume intenso a flores, com algo de exótico, muito macios e elegantes.

“Ano de Bastardo é ano de qualidade”, é uma “máxima” que muitas vezes ouvimos dizer na região e que se prende com uma maturação normal no Dão - não existência de “stress” hidrico na sua fase final.



Varietade de porte semi-erecto, de médio vigor, com entrenó muito curto e com grande tendência a abrolhamentos duplos e triplos. As suas gavinhas são grandes, abundantes, mas fáceis de quebrar.

O abrolhamento é médio a precoce.

Apresenta uma fertilidade elevada, é pouco susceptível ao desavinho e tem produções elevadas e regulares.

Adapta-se a qualquer tipo de poda. As suas varas apresentam grande maleabilidade.

As sebes são geralmente densas. Os lançamentos têm alguma tendência a quebrar por acção do vento. A condução da sebe é de mediana facilidade.

É uma casta muito susceptível ao mildio, oídio e podridão cinzenta e medianamente afectada pela cigarrinha verde e traça.

É pouco susceptível ao stress hídrico.

O seu cacho é grande, de pedúnculo pequeno e lenhificado e é tochado. Apresenta frequentemente problemas de entrelaçamento dos cachos. Os bagos são médios, de película pouco espessa, de fácil destacamento e com grainhas abundantes e herbáceas.

A sua maturação é precoce.

Os mostos apresentam um teor alcoólico provável muito elevado (o 2º maior a seguir ao Bastardo) e baixa acidez (equiparada à mesma casta).

Dá um vinho de cor tinto a retinto (depende do seu grau de maturação), com tonalidades violáceas nos primeiros tempos de vida. Apresenta um perfume intenso e delicado a flores, nos primeiros meses da sua vida, aparecendo depois o aroma a fruta madura, lembrando morangos e framboesas. Devido ao seu elevado teor alcoólico e fraca acidez, os seus vinhos são muito macios, elegantes e prestam-se a ser consumidos muito novos, principalmente quando se utilizam certas tecnologias, como a maceração carbónica, no seu fabrico. É a base do “Dão Novo”, na Região do Dão. Em certas sub-regiões, proporcionam vinhos encorpados, tanninosos, que depois de estagiados denotam excelente qualidade, recorrendo ou não à madeira de carvalho. Entra, geralmente, misturada com outras castas nos vinhos do Dão, aos quais confere macieza e perfume muito agradável.

Rufete

Casta de porte erecto, com vigor médio, tendo fraca tendência para o desenvolvimento de netas. O seu entrenó é de tamanho médio e regular. Apresenta poucas gavinhas e frágeis.

O seu abrolhamento é médio.

Casta com boa fertilidade, mesmo nos gomos basais, sujeita a desavinho e com uma produção alta, mas irregular.

Adapta-se a qualquer tipo de poda. A vara é de dureza média. Apresenta fácil condução da sebe.

É medianamente susceptível ao míldio, mas susceptível ao oídio, podridão cinzenta e cigarrinha verde. É também susceptível a carências de magnésio e potássio.

O cacho é pequeno a médio, compacto, de pedúnculo curto e muito lenhificado.

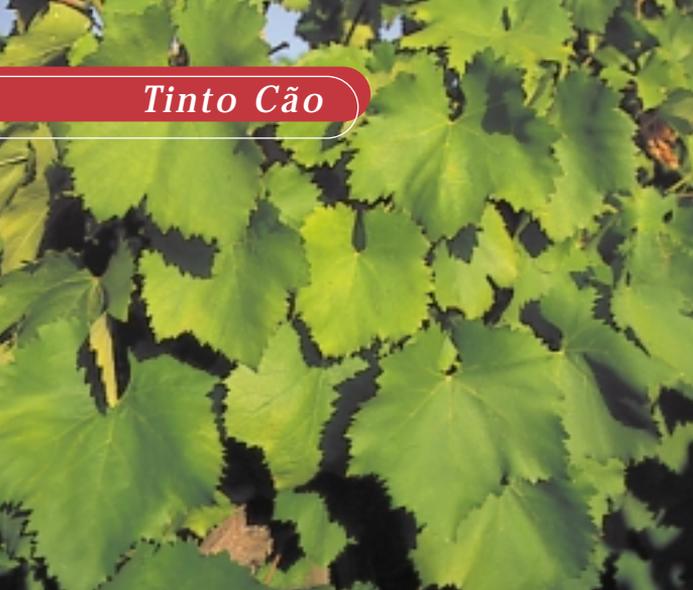
O bago é de tamanho médio, com película de espessura média e apresenta uma média facilidade de destacamento. As grânhas são grandes, herbáceas e em número médio.

Apresenta uma maturação média.

Os mostos apresentam um teor alcoólico provável médio e média acidez.

Dá vinhos de cor rubi (abertos), aroma floral, sabor herbáceo e estrutura ligeira. Muito fraco potencial para envelhecimento. Entra, geralmente, misturado com outras castas, nos vinhos do Dão, aos quais confere algum perfume e acidez.

Tinto Cão



Casta de porte horizontal, vigor médio a forte e com fraca tendência para o desenvolvimento de netas. Os seus lançamentos atingem frequentemente grandes comprimentos. O entrenó é longo e com alguma regularidade no tamanho. Apresenta poucas gavinhas e estas são frágeis.

O abrolhamento é médio a tardio.

Tem uma fertilidade média, é muito pouco susceptível ao desavinho e o seu nível de produção é médio e regular.

Adapta-se a qualquer tipo de poda. A vara é de dureza média. A condução da sebe é de mediana facilidade.

É bastante resistente ao oídio e podridão cinzenta, é pouco susceptível ao mildio e é bastante susceptível à cigarrinha verde.

É susceptível ao stress hídrico, perdendo frequentemente as folhas nestas condições.

O cacho é de tamanho médio, com

mediana compacidade, de pedúnculo médio e muito lenhificado. O bago é médio, tem a película espessa e é de difícil separação. As grainhas são em número elevado, grandes e bem formadas.

A sua maturação é tardia, no entanto nos casos de boa aclimação poderá ser média a tardia.

Os mostos apresentam um teor alcoólico provável elevado e elevada acidez.

Em condições edafo-climáticas adequadas (encosta virada a sul), dá vinhos de cor tinto a retinto, tonalidade violácea, alcoólicos, cheios de “corpo”, taninosos, frutados, perfumados, aroma elegante, bastante ácidos nos primeiros meses mas que, com o tempo, se tornam harmoniosos e robustos. Nestas condições, apresentam muito bom potencial para envelhecimento, graças ao seu elevado teor alcoólico e acidez.

Variedade de porte retombante, vigorosa e com grande tendência ao desenvolvimento de netas. O entrenó é de tamanho médio e é regular. Apresenta gavinhas fortes e abundantes.

O abrolhamento é médio.

Apresenta uma elevada fertilidade, mesmo nos gomos basais. É muito susceptível ao desavinho. O seu nível de produção é médio a elevado, quando se utilizam materiais seleccionados e conduções adequadas, caso contrário ele é baixo.

Adapta-se a qualquer tipo de poda. A vara é de dureza média. A condução da sebe é difícil.

É bastante resistente ao mildio, oídio, podridão cinzenta, cigarrinha e traça, mas é susceptível à escoriose. É medianamente susceptível a carências de magnésio.

É susceptível ao stress hídrico, perdendo frequentemente as folhas nestas condições.

O cacho é pequeno a médio, ligeiramente compacto, com o pé muito lenhificado. O bago é pequeno, de

película rija e difícil de destacar e tem bastantes grainhas, de natureza herbácea. A maturação é média a precoce.

Os mostos apresentam um teor alcoólico provável muito elevado e acidez elevada, muito equilibrados.

Dá vinhos de cor retinta intensa, com tonalidades violáceas quando novos. O aroma é igualmente intenso a frutos pretos muito maduros, com algo de selvagem, silvestre (amoras, rosmaninho, alfazema, caruma, esteva, etc.). Na boca apresenta-se cheio, encorpado, persistente, robusto, taninoso, muito frutado quando jovem. Possui elevado potencial para envelhecimentos prolongados, adquirindo nessa altura, uma elegância, um aroma e sabor aveludado inconfundíveis. Quando estagiado em madeira nova de carvalho de qualidade, a sua evolução é mais rápida, transmitindo-lhe maior complexidade, embora continue a patentear sempre, o “toque” original da casta.

Trincadeira



Variedade de porte semi-erecto a horizontal, de vigor médio e com pouca tendência ao desenvolvimento de netas. O entrenó é médio e medianamente regular.

Apresenta poucas gavinhas e medianamente frágeis.

O abrolhamento é médio.

Apresenta boa fertilidade, é pouco susceptível ao desavinho e tem um nível de produção médio.

Adapta-se a qualquer tipo de poda. A vara é relativamente dura. A condução da sebe é medianamente fácil.

É muito susceptível ao míldio, oídio e podridão cinzenta.

O cacho é de tamanho médio a grande, compacto, de pedúnculo médio e fortemente lenhificado. Os bagos são médios, de película medianamente espessa e com facilidade de destacamento.

As grainhas são em número médio, pequenas e ligeiramente herbáceas.

A maturação é média.

Os mostos denotam um teor alcoólico provável muito elevado e média acidez.

Quando vindimado no seu óptimo de maturação, dá vinhos com uma cor tinto intenso, aroma a frutos muito maduros, sabor harmonioso, macio, mas muito dependente do seu “habitat” natural. Esta casta, se colocada em condições edafo-climáticas menos adequadas (humidade), dá vinhos sem interesse (descorados, sem aroma, etc.).