

Ficha Varietal: TINTA MIÚDA T

ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Cultivada em Espanha e na Austrália com o nome de Graciano.

Cultivada em França com o nome de Morrastel.

Cultivada na Califórnia com o nome de Xeres.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

Extremidade do ramo jovem aberta, com pigmentação antociânica média, na orla, e média densidade de pêlos prostrados.

Folha jovem avermelhada, página inferior com média densidade de pêlos prostrados.

Flor hermafrodita.

Pâmpano estriado de vermelho, gomos verdes.

Folha adulta média, pentagonal, quinquelobada; limbo verde-escuro, plana, bolhosidade média a forte, página inferior com média densidade de pêlos prostrados e pêlos erectos que transmitem um toque aveludado; dentes médios e rectilíneos; seio peciolar com lóbulos ligeiramente sobrepostos, base em U, seios laterais em U.



Cacho médio, cónico, compacto, pedúnculo de comprimento médio.

Bago arredondado, pequeno, negro-azul, película medianamente espessa, polpa mole.

Sarmento castanho-avermelhado.

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

	Veloso et al., 2010	Ibáñez et al., 2003
WVS2	141 : 153	136 : 149
WVS5		105 : 107
WVS29		168 : 177
VVMD5	226 : 238	222 : 235
VVMD7	235 : 235	238 : 238
VVMD27	179 : 183	176 : 180
VVMD28		242 : 256
ZAG29		109 : 109
ZAG62	186 : 188	186 : 188
ZAG67		136 : 149
ZAG79	259 : 259	257 : 257
ZAG83		192 : 201
ZAG112		227 : 232

In: Ibáñez, J., María T. de Andrés, Ana Molino, J. Borrego, 2003. Genetic study of key Spanish grapevine varieties using microsatellites analysis. *Am.J.Enol.Vitic.* 54 (1), 22-30; Veloso, M.Manuela, M.Cecília Almandanim, Margarida Baleiras-Couto, H.Sofia Pereira, L.C.Carneiro1, P.Fevereiro, J.Eiras-Dias, 2010. Microsatellite Database of Grapevine (*Vitis vinifera* L.) Cultivars used for Wine Production in Portugal. *Ciência Téc. Vitiv.*, 25 (2), 53-61. Nota: As diferenças no tamanho dos alelos são devidas às metodologias laboratoriais.

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

Abrolhamento: Tardio, 15 dias após a 'Castelão'.

Floração: Tardia, 9 dias após a 'Castelão'.

Pintor: Tardio, 10 dias após a 'Castelão'.

Maturação: Tardia, duas semanas após a 'Castelão'.



Pouco sensível ao stress hídrico e ao oídio. Sensível ao míldio.

Muito sensível ao desbagoamento, principalmente se chover no período de maturação. Porte erecto. Vigor elevado.

Deve ser podada a talão. Na poda à vara tem uma rebentação muito heterogénea.

Devido à sua maturação tardia, deve ser instalada em climas quentes e com pouco risco de chuva no período de maturação.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Origina vinhos com boa riqueza fenólica, medianamente alcoólicos e ricos em ácidos orgânicos. Este último atributo confere, nomeadamente, grande longevidade aos respectivos vinhos. (*Contribuição de Luís E. Carvalho; Kátia G. Teixeira; João Melícias Duarte, Delfim Madeira - Direcção Regional de Agricultura do Ribatejo e Oeste*).