

Ficha Varietal: BASTARDO T

ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT52803¹.

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nome principal de *Trousseau Noir* e o nº 12668².

Embora seja a *Trousseau Noir*, cultivada no Jura (França), a sua cultura é muito antiga em Portugal, aparecendo mencionada em obras publicadas antes do fim do século XVIII.

(1) Diário da República, 1ª série – Nº 226 – 22 de novembro de 2012. (2) [Vitis International Variety Catalogue](#), acedido em 19 de dezembro de 2014.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

Extremidade do ramo jovem aberta, com carmim intenso na orla e média a elevada densidade de pêlos prostrados.

Folha jovem verde com zonas ligeiramente acobreadas.

Flor hermafrodita.

Pâmpano ligeiramente estriado de vermelho e gomos com média intensidade antociânica.



Folha adulta média, orbicular, trilobada a subquincelobada; limbo verde escuro, irregular e bolhosidade média; página inferior com média densidade de pêlos prostrados; dentes médios e convexos; seio peciolar com lóbulos ligeiramente sobrepostos, com a base em V, desguarnecido junto do ponto peciolar, e seios laterais superiores em V aberto.



Cacho pequeno, cilíndrico e compacto.

Bago médio a pequeno, elíptico curto, médio e negro-azul a roxo.

Sarmento castanho.

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microssatélites	Veloso et al., 2010 ^(*)
WS2	145 : 153
VMD5	238 : 238
VMD7	235 : 253
VMD27	175 : 189
ssrVrZAG62	188 : 188
ssrVrZAG79	245 : 247

(*) In: Veloso, M. Manuela, M. Cecília Almandanim, Margarida Balaras-Couto, H. Sofia Pereira, L.C.Carneiro1, P.Ferreiro, 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.

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

Abrolhamento: Época média, 3 dias após a 'Castelão'.

Floração: Época média a precoce, 2 dias após a 'Castelão'.

Pintor: Precoce, 2 dias antes da 'Castelão'.

Maturação: Precoce, uma semana antes da 'Castelão'.

Porte semi-erecto.

Sensível à podridão cinzenta.

Vigor médio a forte.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Permite elaborar vinhos com elevado teor alcoólico, embora com baixa acidez.

Devido à sua maturação muito precoce, a vindima é, muitas vezes, efetuada quando os bagos estão em forma de passa ou, se houver chuvas, em adiantado estado de podridão. A sua nobreza só sobressai quando a vindima é realizada na altura mais conveniente, originando vinhos elegantíssimos, perfumados e macios, apesar de bastante abertos de cor.

Com potencial para produzir ótimos vinhos licorosos.

SELEÇÃO CLONAL:

Possui um clone certificado em Portugal: 48 JBP³

(3) Despacho nº 6225, Diário da República, 2ª série – Nº 54 – 16 de março de 2006.