

## Ficha Varietal: TINTA BARROCA T

### ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Depois da Touriga Franca e da Aragonez é a casta mais cultivada no Douro, representando cerca de 11,5 % do encepamento. Cultivada na África do Sul com o nome de Tinta Barocca, onde origina vinhos encorpados e um tanto rústicos, e vinhos fortificados a imitar o Porto.

O coeficiente de variação genotípica do **rendimento** (CV<sub>G</sub> de 16,83) permite considerá-la com um nível relativamente elevado de variabilidade genética. As variabilidades do **grau álcool** provável (CV<sub>G</sub> de 4,00) e da **acidez** total do mosto (CV<sub>G</sub> de 3,11) são razoáveis. *Gonçalves (1996)*.

### DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

**Extremidade do ramo jovem** aberta, com pigmentação antociânica forte e generalizada, com baixa densidade de pêlos prostrados.

**Folha jovem** amarela com placas acobreadas, página inferior com média densidade de pêlos prostrados.

**Flor** hermafrodita.



**Pâmpano** estriado de vermelho, gomos com fraca intensidade antociânica.

**Folha adulta** média, orbicular, trilobada; limbo verde médio, plano, bolhosidade média, página inferior com média densidade de pêlos prostrados; dentes médios e retilíneos; seio peciolar aberto, base em V, seios laterais em V aberto.

**Cacho** grande (200-350 g), cónico-alado, medianamente compacto, pedúnculo comprido.

**Bago** arredondado, médio (2,0-2,5 g), negro-azul, película de espessura média, polpa mole.

**Sarmento** castanho escuro.

### CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

	Veloso <i>et al.</i> , 2010 (*)
WS2	145 : 153
VMD5	228 : 236
VMD7	235 : 239
VMD27	181 : 183
ssrVrZAG62	188 : 192
ssrVrZAG79	245 : 247

(\*) Veloso, M. Manuela, M. Cecília Almandanim, Margarida Balleiras-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.

### APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

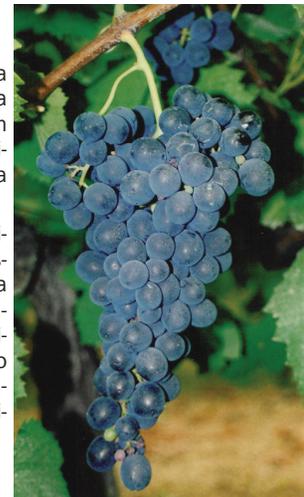
**Abrolhamento:** Precoce, 5 dias após a 'Castelão'.

**Floração:** Precoce, 2 dias após a 'Castelão'.

**Pintor:** Muito precoce, 9 dias antes da 'Castelão'.

**Maturação:** Época média, uma semana após 'Castelão' (Tem menor potencial alcoólico e menor acidez que a Castelão).

Sensível ao stress hídrico. É das primeiras castas a sofrer com a falta de água. Sensível à Cicadela. Apodrece com facilidade. Bago sensível ao Sol, engelhando, concentra o açúcar mas a qualidade é baixa.



Vigor médio. Porte semi-erecto.

Grande sensibilidade ao stress hídrico e ao escaldão do cacho. Baixa eficiência intrínseca do uso de água.

Deve instalar-se em solos profundos ou cotas elevadas. Evitar exposições a SW e poente.

À maturação, a vindima deve ser rápida para manter o bom estado sanitário das uvas.

A mais produtiva das cinco castas nobres do Douro. A sua capacidade produtiva excede os 2,5 kg por cepa.

### POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Origina vinhos macios, muito encorpados, e, geralmente, muito alcoólicos. Possui falta de acidez e de intensidade aromática, conduzindo a vinhos um tanto rústicos. É essencialmente lotada com outras castas, tanto para fazer bons vinhos de mesa, ricos de cor, como vinhos generosos.