

## FICHA VARIETAL: ENCRUZADO B

### DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

**Extremidade do ramo jovem** aberta, com carmim intenso e média densidade de pêlos prostrados.

**Folha jovem** amarela com tons bronzeados, página inferior com média densidade de pêlos prostrados.

**Flor:** Hermafrodita

**Pâmpano** verde, com gomos verdes. *Gavinhas nos entre-nós, acima do primeiro terço do pâmpano.*

**Folha adulta** pequena, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde médio, irregular, medianamente bolhoso e enrugado; página inferior com fraca densidade de pêlos prostrados; dentes curtos e convexos; seio peciolar pouco aberto, com a base em V, seios laterais abertos em V.

**Cacho** pequeno, cilíndrico, medianamente compacto, pedúnculo de comprimento médio.

**Bago** ligeiramente achatado, médio e verde-amarelado; película medianamente espessa, polpa mole.

**Sarmento** castanho amarelado.

### APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

**Abrolhamento:** Época média, 6 dias após a 'Fernão Pires'.

**Floreação:** Época média, 2 dias após a 'Fernão Pires'.

**Pintor:** Época média, 9 dias após a 'Fernão Pires'.

**Maturação:** Precoce, em simultâneo com 'Fernão Pires'.



Varietade de porte horizontal a retombante, vigorosa, apresentando lançamentos bastante compridos. O seu entrenó é médio a longo, e as gavinhas 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 pedúnculo médio e relativamente lenhificado. Os bagos são médios e difíceis de separar. A película é medianamente espessa e o número de grãos é médio.

A sua maturação é média.

(Fonte: Vanda Pedroso, CENTRO DE ESTUDOS VITIVINÍCOLAS DO DÃO, DRAPC).



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.

(Fonte: Vanda Pedroso, CENTRO DE ESTUDOS VITIVINÍCOLAS DO DÃO, DRAPC)..