

Ficha Varietal: MALVASIA REI B

ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT53013 ⁽¹⁾.

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nome principal de *Palomino Fino* e o nº 8888 ⁽²⁾.

Clorótipo D ⁽³⁾, típico das castas originárias do Médio Oriente.

Superfície cultivada em Portugal: 1.584 (1% do encepamento)⁴.

⁽¹⁾ Portaria Nº 380/2012, de 22 de novembro, do Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território.

⁽²⁾ *Vitis International Variety Catalogue*, acedido em 23 de agosto de 2018.

⁽³⁾ *Vitis International Variety Catalogue*, acedido em 23 de agosto de 2018.

⁽⁴⁾ Vinhos e Aguardentes de Portugal 2017 - Anuário, 224 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

Extremidade do ramo jovem aberta, com orla carmim de intensidade média e média densidade de pêlos prostrados.

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

Flor hermafrodita.

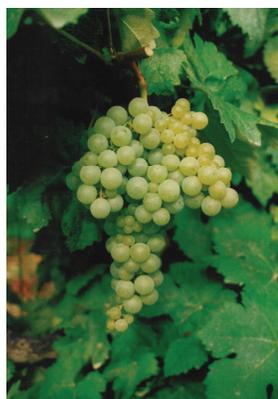
Pâmpano estriado de vermelho nos entre-nós e vermelho nos nós, com gomos ligeiramente vermelhos.

Folha adulta grande, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde escuro, ligeiramente irregular, bolhosidade média, nervuras principais ligeiramente avermelhadas; página inferior com média densidade de pêlos prostrados e baixa densidade de pêlos eretos; dentes médios e convexos, seio peciolar pouco aberto, em V, e seios laterais fechados em U

Cacho médio a grande, cónico, medianamente compacto, pedúnculo de comprimento médio.

Bago arredondado, médio e verde-amarelado; película de espessura média, polpa mole.

Sarmento castanho amarelado, loro de comprimento médio (8 cm).



CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microsatélites (SSR)	Veloso et al., 2010 ⁽⁵⁾
VVS2	135 : 147
VVMD5	228 : 240
VVMD7	235 : 245
VVMD27	185 : 194
ssrVrZAG62	188 : 194
ssrVrZAG79	251 : 257

⁽⁵⁾ Veloso, M. Manuela, M. Cecília Almandanim, Margarida Baleiras-Couto, H. Sofia Pereira, L.C. Carneiro 1, 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: Época média, quatro dias após a “Fernão Pires”.

Floração: Época média, três dias após a “Fernão Pires”.

Pintor: Médio, cinco dias após a “Fernão Pires”.

Maturação: Tardia, três semanas após a “Fernão Pires”.

Porte semi-erecto.

Vigor elevado.

Bastante produtiva (1,5 cachos / lançamento), com boa fertilidade nos gomos da base.

Pouco sensível ao desavinho, ao oídio e á podridão.

Sensível á cigarrinha verde.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Produz vinhos pouco aromáticos, de baixo teor alcoólico e baixa acidez.

Na Estremadura é usada na elaboração de vinhos brancos leves.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO:

Possui material vegetativo para multiplicação da categoria *standart*.

COMPILADO POR JOSÉ EIRAS-DIAS