

## FICHA VARIETAL: ANTÃO VAZ B

### ORIGEM E SINONÍMIA

Não é citada em obras publicadas até 1880, ou então, a sua circunscrição a uma área restrita (Vidigueira) fê-la passar despercebida.

Aparece pela primeira vez citada por Pinto de Menezes, em 1889, na Lista das Castas de Videiras Portuguesas, publicada no Boletim da Direcção Geral de Agricultura. Nesta lista aparece a 'Antão Vaz' cultivada na 8ª região agrónómica, mais precisamente nos concelhos de Cuba, Évora, Portel e Vidigueira. Em Évora é citada como casta tinta. Com o nome de 'Entamvãs' aparece mencionada no concelho de Vila Franca de Xira. A sua cultura deve ter sido tentada em Vila Franca de Xira, mas se ela fosse importante nesta região próxima de Lisboa desde há muito tempo, já teria sido notada antes de 1880.

O coeficiente de variação genotípica do **rendimento** (CV<sub>G</sub> de 20,84) permite considerá-la com um nível relativamente elevado de variabilidade genética. Possui nível de variabilidade semelhante à Alvarinho, Alvarelhão, Aragonez, Baga, Fernão Pires, Moscatel Graúdo, Tinta Barroca, Tinto Cão e Trajadura (Gonçalves, 1996).

A sua elevada variabilidade, para casta de introdução recente (100 anos), pode ser devida a não ter sofrido qualquer tipo de selecção massal pelos viticultores, devido à sua pequena importância, ou ao facto de ser bastante antiga mas numa região bastante restrita, que a fez passar despercebida

### DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

**Extremidade do ramo jovem** aberta, com orla carmim, fraca densidade de pêlos prostrados.

**Folha jovem** verde-acobreada, com página inferior praticamente glabra.

**Flor:** Hermafrodita



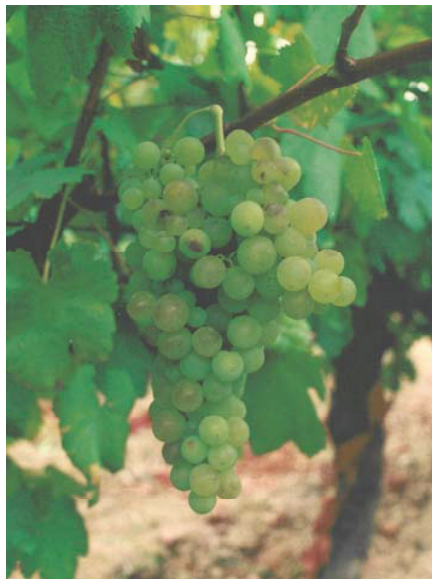
**Pâmpano** verde, com gomos verdes.

**Folha adulta** de tamanho médio, cuneiforme, com cinco lóbulos; limbo verde médio, involuto, liso, página inferior glabra; dentes curtos e convexo-côncavos; seio peciolar muito aberto, com a base em chaveta, seios laterais abertos em V.

**Cacho** médio, cilíndrico-cónico, compacto, pedúnculo curto.

**Bago** arredondado, médio a grande e verde-amarelado; película fina, polpa de consistência média.

**Sarmento** castanho amarelado.



### APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

**Abrolhamento:** Época média, 4 dias após a 'Fernão Pires'.

**Floração:** Época média, 4 dias após a 'Fernão Pires'.

**Pintor:** Tardio, 13 dias após a 'Fernão Pires'.

**Maturação:** Época média, uma semana após 'Fernão Pires'.

Porte prostrado. Vigor médio. Boa produtividade.

Sensível mildio e à podridão dos cachos.

Pouco sensível ao desavinho. Pouco sensível às Cigarrinhas Verdes, tal como a generalidade das castas glabras.

### POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Mosto não oxida.

Casta com bom potencial aromático, valorizado com as vinificações a temperatura controlada.

Produz vinhos encorpados, com aromas elegantes, que lembram minerais, frutos tropicais e especiarias.