

Ficha Varietal: TOURIGA FRANCA T

ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) sob o nº 12593. <http://www.vivc.de>.

Não aparece referenciada em obras anteriores a 1880. Os indicadores de variabilidade (CV_G de 13,81) e a amplitude de variação do rendimento são baixos, apontando para um estabelecimento bastante recente da população de 'Touriga Franca' estabelecida no Douro. In *Gonçalves, Elsa M.F., 1996, Relatório de Fim de Curso, I.S.A., Lisboa, 76p.*

Estudos de caracterização molecular recentes, usando microssatélites, permitiram verificar que a 'Touriga Franca' resulta do cruzamento da 'Marufo' com a 'Touriga Nacional'. In: Castro, Isaura, Juan Pedro Martín, Jesús Maria Ortiz, Olinda Pinto-Carnide. *Scientia Horticulturae* **127**, 507-514, 2011.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

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

Folha jovem amarelada com zonas acobreadas, página inferior com média densidade de pêlos prostrados.

Flor hermafrodita.

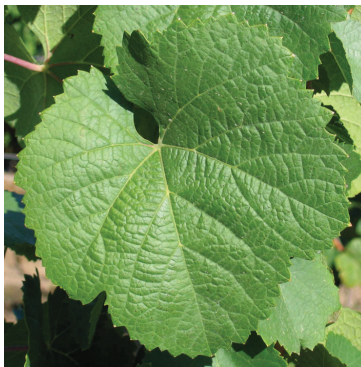
Pâmpano ligeiramente estriado de vermelho, gomos ligeiramente avermelhados.

Folha adulta de tamanho médio, orbicular, inteira (o que a distingue da 'Touriga Nacional', que tem a folha quinquelobada); limbo verde escuro, plano, ligeiramente ondulado entre nervuras, bolhosidade elevada; página inferior com média a baixa densidade de pêlos prostrados e baixa densidade de pêlos erectos; dentes curtos e largos, rectilíneos a convexos; seio peciolar fechado, com a base em V, seios laterais abertos em V.

Cacho médio, cónico alado, compacto, pedúnculo de comprimento médio.

Bago arredondado, médio e negro-azul; película medianamente espessa, polpa mole.

Sarmento castanho amarelado.



APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

Abrolhamento: Época média, 4 dias após a 'Castelão'.

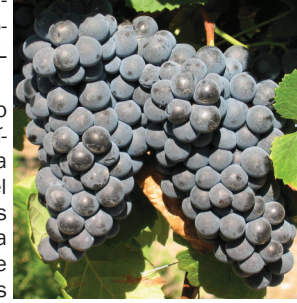
Floreação: Precoce, 1 dia após a 'Castelão'.

Pintor: Muito precoce, 11 dias antes da 'Castelão'.

Maturação: Época média, uma semana após a 'Castelão'.

Origina mostos menos ácidos que a 'Touriga Nacional' (cerca de menos 3g/L de ácido tartárico).

Porte semi-erecto. Produção muito regular. Menos sensível ao desavinho que a 'Touriga Nacional'. Sensível à podridão cinzenta. Mais produtiva que a 'Touriga Nacional', produz vinhos de boa cor, mas considerados menos finos que a 'Touriga Nacional'.



CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microssatélites*	Veloso et al., 2010	Lopes et al., 2006
VVS2	145 : 153	139:149
VVMD5	226 : 228	222:224
VVMD6		187:197
VVMD7	235 : 239	236:240
ssrVrZAG21		204:212
ssrVrZAG47		158:160
ssrVrZAG62	192 : 194	190:192
ssrVrZAG64		134:134
ssrVrZAG67		121:157
ssrVrZAG79	245 : 247	242:244
ssrVrZAG83		188:188

In: Veloso, M. Manuela, M. Cecília Almandanim, Margarida Baleiras-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; Lopes, M. Susana, M. Rodrigues dos Santos, J.E. Eiras-Dias, D. Mendonça, A. Câmara Machado, 2006. Discrimination of Portuguese grapevines based on microsatellite markers. *Journal of Biotechnology*, 127, 34-44. * As diferenças no tamanho dos alelos são devidas às metodologias laboratoriais.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Origina vinhos com aromas intensos, toque floral a rosa e esteva, e frutado a amora. Na boca os vinhos são equilibrados, harmoniosos e encorpados.

A longevidade dos seus vinhos é média.

SELECÇÃO CLONAL:

Possui 1 clone certificado: 24 JBP PT.