

FICHA VARIETAL: CERCIAL B



ORIGEM E SINÓNÍMIA

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT52412⁽¹⁾. Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o número 16437⁽²⁾.

Cultivada na região vitícola da Bairrada. Clorotipo A, típico das castas originárias da Península Ibérica. Cruzamento de Malvasia Fina x Sercial⁽³⁾.

Não confundir com as castas:

- Cerceal Branco (código PRT52410⁽¹⁾): Casta cultivada nas regiões vitícolas do Douro e do Dão.

- Sercial (código PRT40505⁽¹⁾): Casta cultivada na ilha da Madeira. No Continente é cultivada, com pouca expressão, nalgumas regiões vitícolas, sendo também conhecida por Esgana Cão.

⁽¹⁾ Diário da República, 1ª série – Nº 226 – 22 de novembro de 2012;

⁽²⁾ *Vitis International Variety Catalogue*, acessado em 28 de março de 2016.

⁽³⁾ 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.

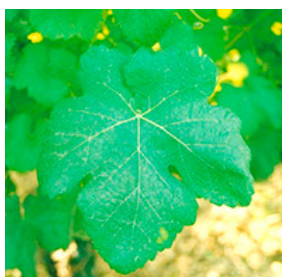
DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA

Extremidade do ramo jovem aberta, com orla carmim, de intensidade fraca, média densidade de pelos prostrados.

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

Flor hermafrodita.

Pámpano ligeiramente estriado de vermelho, com gomos verdes.



Folha adulta de tamanho médio, pentagonal, trilobada; limbo verde-escuro, revoluto, enrugado e bolhosidade elevada; dentes médios e convexos; seio peciolar com lóbulos sobrepostos, em chaveta, e seios laterais em U fechado; página inferior com média densidade de pelos prostrados.



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

Bago arredondado, médio (2,49g) e verde-amarelado; película de espessura média, polpa de consistência mole.

Sarmento castanho.

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA

Microssatélites (SSR)	Alelos (pb) ⁽⁴⁾
VVS2	147 : 153
VMD5	226 : 240
VMD7	251 : 255
VMD27	179 : 185
VrZAG62	188 : 188
VrZAG79	251 : 259

⁽⁴⁾ Veloso, M. Manuela, M. Cecília Almandaním, 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

Abrilhamento: Precoce, igual à Fernão Pires.

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

Pintor: Precoce, igual à Fernão Pires.

Maturação: Época média, com menos 0,5º que Fernão Pires, mas com mais 2,4 g / L de ácido tartárico.

Sensível ao oídio e à podridão dos cachos. Porte semi-erecto. Vigor médio. O mosto oxida rapidamente, pelo que deve ter-se bastante atenção à qualidade da vindima e à rápida chegada das uvas à adega.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS

Bom na elaboração de espumantes.

Os vinhos caracterizam-se por possuírem um bom equilíbrio entre o teor alcoólico e a acidez, originando vinhos frescos e aromáticos ⁽⁵⁾.

Os vinhos monovarietais desta casta são geralmente um pouco desequilibrados, por isso é costume lotar a Cercial com outras castas como a Bical, Fernão Pires ou Malvasia Fina. Nestes vinhos, a característica herdada da Cercial são a acidez elevada e os aromas delicados ⁽⁶⁾.

SELEÇÃO MASSAL E CLONAL

Não possui clones certificados.

Não possui material *standard*.

⁽⁵⁾ Estação Vitivinícola da Bairrada (DRABL). Catálogo das Castas Regionais da Bairrada (http://www.drapc.min-agricultura.pt/base/documentos/castas_bairrada.pdf).

⁽⁶⁾ www.infovini.com, acedido em 20 de junho de 2016.

MAIO - Folha Informativa nº 238

ABRIL - Folha Informativa nº 237

MARÇO - Folha Informativa nº 236

FEVEREIRO - Folha Informativa nº 235

JANEIRO - Folha Informativa nº 234

HISTÓRICO

INIAV — Dois Portos | Quinta da Almoíña | 2565-191 DOIS PORTOS - PORTUGAL

Tel: 261 712 106 / 261 712 500 | Fax: 261 712 426 | E-mail: doisportos@iniav.pt

VOLTAR

Copyright © 2017 www.inia.pt – Todos os direitos reservados
Site otimizado para IE7, IE8, Mozilla Firefox, google Chrome e Safari