

FICHA VARIETAL: CORROPIO T**ORIGEM E SINÓNÍMIA**

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT51405⁽¹⁾. Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o número 7617⁽²⁾.

Clorotipo A, típico das castas originárias da Península Ibérica.

Cultivada em Espanha com o nome de *Rayada Melonera*.

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

⁽²⁾ *Vitis International Variety Catalogue*, acedido em 27 de Junho de 2016.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA

Extremidade do ramo jovem aberta, com carmim generalizado de intensidade fraca, baixa densidade de pelos prostrados.

Folha jovem acobreada, página inferior com nula densidade de pelos prostrados.

Flor: Hermafrodita

Pâmpano ligeiramente estriado de vermelho, com gomos vermelhos.



Folha adulta média, pentagonal, quinquelobada; limbo verde, plano, sem enrugamento e bolhosidade baixa; dentes médios e convexos; seio peciolar pouco aberto, em V, e seios laterais em U aberto; página inferior com baixa densidade de pelos prostrados.



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

Bago elíptico, médio a grande (3,75 g) e negro-azul com raios esbranquiçados; película de espessura média, polpa de consistência média.

Sarmento castanho escuro.

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA

Microssatélites (SSR)	Alelos (pb) ⁽³⁾
VVS2	135 : 135
VVMD5	228 : 238
VVMD7	235 : 249
VVMD27	185 : 194
VrZAG62	186 : 188
VrZAG79	247 : 257

⁽³⁾ 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.

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA

Abrolhamento: Época média, 8 dias após a 'Castelão'.

Floração: Época média, 10 dias após a 'Castelão'.

Pintor: Época média, 9 dias após a 'Castelão'.

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

Fertilidade muito baixa (0,25 inflorescências por lançamento).

Pouco sensível à podridão dos cachos.

Sensível ao míldio.

Porte semi-ereto.

Vigor elevado.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS

Produz vinhos aromáticos e muito leves e delicados ao paladar.

SELEÇÃO MASSAL E CLONAL

Não possui clones certificados.
Não possui material *standard*.

JULHO - Folha Informativa nº 240

JUNHO - Folha Informativa nº 239

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.iniav.pt – Todos os direitos reservados
Site otimizado para IE7,IE8, Mozilla Firefox, google Chrome e Safari