

Ficha Varietal: MALVASIA FINA B

ORIGEM E SINONÍMIA:

Boal, na rotulagem do VLQPRD Madeira.

Constituem as Malvasias um grupo muito importante de castas de primeira qualidade, que nas nossas vinhas se acha representado por bastantes variedades. D. Simon de Rochas, na sua "Ampelographia", descreve-as com varas erguidas, folhas verde amareladas, uvas medianas muito redondas, muito suculentas e doces.

A variedade branca mais comum nas nossas vinhas é a Malvasia Fina ou Malvasia de Passa, que é temporã, melindrosa, desavinhandando nalguns sítios, muito sujeita a ser atacada pelo oídio, mas dá vinho muito fino. *In Vila Maior, Visconde de, 1875. Manual de Viticultura Practica. 552pp. Imprensa da Universidade, Coimbra.*

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

Extremidade do ramo jovem aberta, com orla ligeiramente carim, elevada densidade de pêlos prostrados.

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

Flor hermafrodita.

Pâmpano verde, com gomos verdes.

Folha adulta de tamanho médio, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde médio, irregular, ligeiramente bolhoso; página inferior com forte densidade de pêlos prostrados; dentes médios e retilíneos; seio peciolar pouco aberto, com a base em V, seios laterais fechados em U.



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

Bago ligeiramente elíptico, pequeno e verde-amarelado; película medianamente espessa, polpa mole.

Sarmento castanho amarelado.

Marcadores de microssatélites	Almadanim <i>et al.</i> , 2007
VV52	145 : 147
VVMD5	226 : 240
VVMD7	235 : 253
VVMD27	179 : 194
ssrVrZAG62	188 : 188
ssrVrZAG79	247 : 251

Almadanim, M. Cecília, M. Margarida Baleiras-Couto, H. Sofia Pereira, Elvira Melo, Eva Valero, P. Fevereiro, J.E. Eiras-Dias, Leonor Morais, Wanda Viegas, M. Manuela Veloso, 2007. Genetic diversity of the grapevine (*Vitis vinifera* L.) cultivars most utilized for wine production in Portugal. *Vitis* 46 (3), 116-119.

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

Abrolhamento: Época média, 3 dias após a 'Fernão Pires'.

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

Pintor: Época média, 7 dias após a 'Fernão Pires'.

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

Porte semi-erecto. Vigor médio. Boa produtividade e regular.

Sensível à carência hídrica, engelhando o bago.

Sensível ao oídio e à podridão cinzenta.



POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Os mostos apresentam um teor alcoólico provável elevado e baixa acidez.

Dá vinhos de cor citrina, muito frutados, finos, perfumados, delicados, sabor equilibrado e muito elegantes.

Possui um bom potencial para envelhecimentos mais ou menos prolongados, com os seus vinhos a apresentar um "boquet" extraordinário, embora com menos exuberância e longevidade do que o Encruzado. A sua cor passa a amarelo palha, sendo então de realçar a complexidade dos seus aromas secundários, associados a uma finura, equilíbrio e elegância invejáveis.

Temos igualmente conhecimento de grandes sucessos na utilização de barricas de madeira de carvalho novo, tanto na fermentação como no estágio dos seus vinhos, com a obtenção de produtos de excecional nobreza.

Misturado com outras castas do Dão, imprime-lhe a "tipicidade" e a personalidade própria dos vinhos da Região (Contribuição de Jorge Brites, Centro de Estudos Vitivinícolas do DÃO, Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro).

SELEÇÃO CLONAL:

Possui clones certificados: Malvasia Fina B, clone 98 ISA; Malvasia Fina B, clone 99 ISA; Malvasia Fina B, clone 100 ISA; Malvasia Fina B, clone 101 ISA; Malvasia Fina B, clone 102 ISA; Malvasia Fina B, clone 103 ISA; Malvasia Fina B, clone 104 ISA (Antero Martins - Rede Nacional de Seleção da Videira).