

Ficha Varietal: BICAL B

ORIGEM E SINONÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT52016 ⁽¹⁾. Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o número 1568 ⁽²⁾.

Clorotipo A, típico das castas originárias da Península Ibérica.

⁽¹⁾ Diário da República, 1ª série – N.º 226 – 22 de novembro de 2012;

⁽²⁾ *Vitis International Variety Catalogue*, acessido em 22 de fevereiro de 2016.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

Extremidade do ramo jovem aberta, com orla ligeiramente carimim, muito elevada densidade de pelos prostrados.

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

Flor hermafrodita

Pâmpano verde, com gomos verdes.

Folha adulta de tamanho médio, orbicular, com três lóbulos; limbo verde claro, ligeiramente revoluto, ligeiramente bolhoso; página inferior com elevada densidade de pêlos prostrados; dentes curtos e convexos; seio peciolar fechado, com a base em V, seios laterais fechados em V.



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

Bago elíptico, médio (2,10 g) e verde-amarelado; película medianamente espessa, com *lentículas*, polpa rija.



Sarmento castanho.

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microsatélites (ssr)	Alelos (pb) ⁽³⁾
WS2	135 : 147
VMD5	226 : 240
VMD7	235 : 259
VMD27	179 : 185
VrZAG62	188 : 194
VrZAG79	251 : 251

⁽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: Precoce, 3 dias antes da 'Fernão Pires'.

Floração: Precoce, igual à 'Fernão Pires'.

Pintor: Época média, 6 dias após a 'Fernão Pires'.

Maturação: Precoce, igual à 'Fernão Pires', mas com mais 1 g / L de ácido tartárico.

Sensível ao desavinho.

Produção regular (1,5 cachos/lançamento).

Porte semi-ereto a horizontal.

Vigor elevado.

Pouco sensível à podridão, sendo particularmente sensível ao oídio

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

O mosto não oxida. Os vinhos produzidos com esta casta são muito aromáticos, frescos e bem estruturados, com bom potencial alcoólico.

Na Bairrada a casta Bical é muito utilizada na produção de espumante.

SELEÇÃO MASSAL E CLONAL:

Possui 1 clone certificado: 119 JBP ⁽⁴⁾.

⁽⁴⁾ <http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=3662422&cboui=3662422#2>, acessido em 22 de fevereiro de 2016.