

FICHA VARIETAL: BARCELO B

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

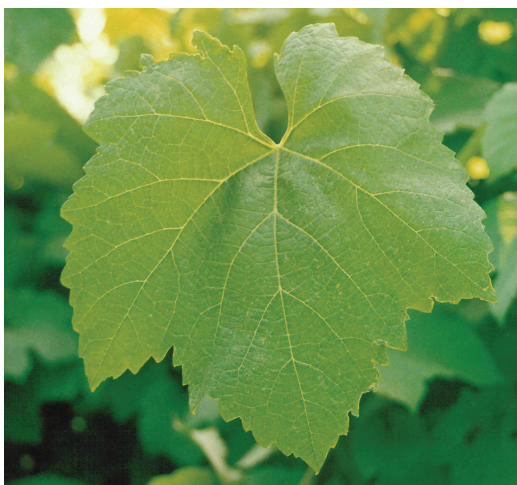
Extremidade do ramo jovem aberta, com orla carmim, média densidade de pêlos prostrados.

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

Flor hermafrodita

Pâmpano verde, com gomos ligeiramente avermelhados.

Folha adulta de tamanho médio, pentagonal, sub-quinquelobada; limbo verde médio, plano, ligeiramente bolhoso; página inferior com elevada densidade de pêlos prostrados; dentes médios e rectilíneos; seio peciolar pouco aberto, com a base em V, seios laterais abertos em U.



Cacho médio, cónico alado, medianamente compacto, pedúnculo longo.

Bago arredondado, médio e verde-amarelado; película medianamente espessa, polpa mole.

Sarmento castanho escuro.

Microssatélites	AGRO 8.1
VVS2	137 : 153
VMD5	226 : 232
VMD7	235 : 259
VMD27	181 : 189
ssrVrZAG62	194 : 196
ssrVrZAG79	245 : 247

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

Variedade de porte horizontal, de vigor médio e com alguma tendência para o desenvolvimento de netas. Os entrenós são de tamanho médio, mas muito irregular.

Apresenta muitas gavinhas fortes. O abrolhamento é médio a precoce.

Tem uma boa fertilidade, sendo frequente o aparecimento de 2ª floração. É medianamente susceptível ao desavinho. O seu nível de produção é médio.

Adapta-se bem a qualquer tipo de poda. A sua vara apresenta alguma dureza. As sebes são medianamente fáceis de conduzir.

É pouco susceptível ao stress hídrico.

É pouco susceptível ao míldio, oídio e podridão cinzenta.

O cacho é médio, com média compactidade, de pedúnculo grande e medianamente lenhificado. O bago é médio, de difícil destacamento, com a película de espessura média e com graínhas grandes e em número médio.

A sua maturação é média.

(Contribuição de Vanda Pedroso, Centro de Estudos Vitivinícolas do DÃO, Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro).



POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

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

De cor citrina, os seus vinhos são frutados, frescos, perfumados e no sabor mostram um grande equilíbrio na sua relação álcool/ácidos, muito semelhante ao Encruzado, com este último, unicamente, a denotar um maior teor alcoólico. Entra, geralmente, misturado com outras castas, nos vinhos do Dão, conferindo-lhes delicadeza e equilíbrio.

(Contribuição de Vanda pedroso, Centro de Estudos Vitivinícolas do DÃO, Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro).

SELECÇÃO CLONAL:

Não possui clones certificados