

Ficha Varietal: RABIGATO B

ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Casta cultivada no Douro

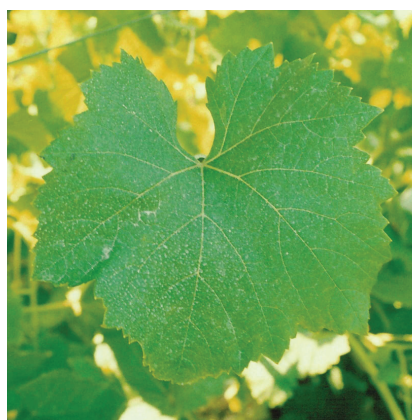
DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

Extremidade do ramo jovem aberta, com carmim generalizado de intensidade média, baixa densidade de pêlos prostrados.

Folha jovem acobreada, página inferior glabra.

Flor hermafrodita.

Pânpano estriado de vermelho, gomos com fraca intensidade antociânica.



Folha adulta de tamanho médio, orbicular, subinteira; limbo verde médio, irregular, bolhosidade média; página inferior com baixa densidade de pêlos prostrados; dentes médios e convexos; seio peciolar pouco aberto, com a base em V, seios laterais abertos, em V; nervuras principais com fraca intensidade antociânica.

Cacho médio, cônico-alado, com várias asas, compacto, pedúnculo de comprimento médio.

Bago arredondado, pequeno e verde-amarelado; película pouco espessa, polpa de consistência média.

Sarmento castanho amarelado, quebra como vidro.

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microssatélites	Veloso <i>et al.</i> , 2010
VWS2	135 : 135
VWMD5	222 : 232
VWMD7	235 : 235
VWMD27	185 : 189
ssrVrZAG62	186 : 196
ssrVrZAG79	243 : 251

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, 1 dia após a 'Fernão Pires'.

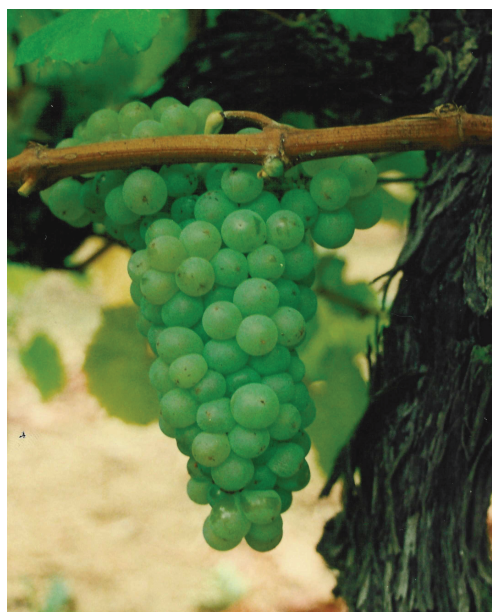
Floração: Precoce, 3 dias após a 'Fernão Pires'.

Pintor: Época média, 9 dias após a 'Fernão Pires'.

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

Porte semi-erecto. Vigor elevado. Medianamente produtiva.

Possui rebentação múltipla.



Sensível ao oídio e à podridão.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Os vinhos oferecem acidez viva e bem equilibrada, boas graduações alcoólicas, fresca e estrutura, características que a elevaram ao estatuto de casta promissora no Douro. Poderá, nas melhores localizações, ser vinificada em estreme, oferecendo notas aromáticas de acácia e flor de laranja, sensações vegetais e, tradicionalmente, uma mineralidade atrevida. É a boca, porém, que justifica a sua reputação, com uma acidez mordaz e penetrante, capaz de rejuvenescer os brancos do Douro Superior.

(Fonte: <http://winesofportugal.info> - 2012-10-22)