

NOTÍCIAS ▼

FICHA VARIETAL: MALVASIA DE SÃO JORGE B ▲

ORIGEM E SINÓNÍMIA

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT40604⁽¹⁾.

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nome principal de *Malvasia Branca de São Jorge* e o nº 17689⁽²⁾.

Cultivada na ilha da Madeira, principalmente no concelho de Santana, na vertente Norte. A primeira zona de cultivo desta casta foi na freguesia de S. Jorge, daí o seu nome adotivo.

⁽¹⁾ Diário da República, 1ª série – Portaria Nº 380/2012 – 22 de novembro.

⁽²⁾ *Vitis International Variety Catalogue*, acedido em 23 de dezembro de 2016.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA

Extremidade do ramo jovem aberta, com orla carmim de intensidade média e baixa densidade de pêlos prostrados. Folha jovem verde, página inferior com baixa a média densidade de pêlos prostrados.

Flor: Hermafrodita

Pâmpano verde, com gomos verdes.



Folha adulta de tamanho médio, pentagonal, com 5 lóbulos; limbo verde médio, irregular, por vezes com penca, pouco bolhoso, sem enrugamento; nervuras principais verdes; página inferior com baixa densidade de pêlos prostrados; dentes médios e retilíneos; seio peciolar aberto, com a base em U, e seios laterais superiores em U, bem definidos, por vezes com dente.



Cacho médio, cónico, compacto, pedúnculo de comprimento médio. **Bago** arredondado, médio e verde amarelado; película de espessura média, polpa de consistência média.

Sarmento castanho amarelado, loro médio (10-11 cm).

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA

Microsatélites (SSR)	Alelos (pb) ⁽³⁾
VVS2	135 : 147
VVMD5	222 : 226
VVMD7	235 : 235
VVMD27	181 : 194
ssrVrZAG62	188 : 196
ssrVrZAG79	247 : 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.

Maturação: Época média. Produtiva (1,5 cachos / lançamento). Vigor médio. Porte semi-erecto. Sensível ao oídio e à podridão.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS

Teor alcoólico médio e acidez elevada. Usada, principalmete, para a produção de vinhos licorosos, tipo 'doce', na denominação de origem Madeira.

SELEÇÃO MASSAL E CLONAL

Casta minoritária.

Não possui material *standard*, nem clones certificados, para multiplicação.

HISTÓRICO

NIAV — Dois Portos | Quinta da Almoíña | 2565-191 DOIS PORTOS - PORTUGAL
Tel: 261 712 106 / 261 712 500 | Fax: 261 712 426 | E-mail: doisportos@inia.pt

VOLTAR

Copyright © 2017 www.inia.pt – Todos os direitos reservados
Site otimizado para IE7, IE8, Mozilla Firefox, google Chrome e Safari