



FICHA VARIETAL

TRINCADEIRA T



Origem e Sinonímia:

Referida na *Portaria n.º 380/2012* com o número de código PRT53006 ^[1].

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue (VIVC)* com o n.º 15685 ^[2].

Casta com clorótipo D ^[2], considerado o clorótipo típico das castas originárias do Médio Oriente. **Não tem progenitores conhecidos!**

O seu nome aparece em trabalhos publicados antes de 1800 ^[3].

Superfície cultivada em Portugal: Cultiva-se por todo o País, ocupando uma área de 7 807 ha (4% do encepamento nacional) e com especial incidência nas DOP Douro, Porto e Trás-os-Montes bem como, nas IGP Beiras, Lisboa, Tejo, Península de Setúbal, Alentejo e Algarve ^[4].

Descrição Morfológica:

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

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

Flor hermafrodita.

Pâmpano verde, com gomos verdes.

^[1] *Portaria N.º 380/2012*, de 22 de novembro, do Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território.

^[2] Maul *et al.* (2023): *Vitis International Variety Catalogue* - [TRINCADEIRA \(vivic.de\)](https://vivic.de) – acedido em março, 2023.

^[3] Menezes, J.T.C. Pinto de, 1896. *Apontamentos para o Estudo da Ampelographia Portuguesa, 2ª série. Bol. Dir. Geral Agricultura* 6 (7), 567-826.

^[4] *Vinhos e Aguardentes de Portugal 2020/2021 - Anuário*, 188 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.



Coleção Ampelográfica Nacional

Folha adulta de tamanho médio, pentagonal, com três a cinco lóbulos; limbo verde claro, irregular, enrugado, medianamente bolhoso; página inferior com baixa densidade de pelos prostrados; dentes médios e convexos; seio peciolar com lóbulos ligeiramente sobrepostos, com a base em V, seios laterais abertos em V.

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

Bago arredondado, médio e negro-azul; película fina, polpa mole.

Sarmento castanho amarelado.

Caracterização Genética:

Microssatélites (SSR)	Alelos (VVC) [2]
VVS2	133 : 151
VVMD5	236 : 240
VVMD7	239 : 249
VVMD25	241 : 263
VVMD27	182 : 186
VVMD28	228 : 234
VVMD32	240 : 272
ssrVrZAG62	188 : 204
ssrVrZAG79	247 : 251

Aptidão cultural e agronómica:

Abrolhamento: Época média, 8 dias após a *Castelão T*.

Floração: Época média, 6 dias após a *Castelão T*.

Pintor: Época média, em simultâneo com a *Castelão T*.

Maturação: Época média, uma semana após a *Castelão T*.

Casta vigorosa.

Porte semi-ereto.

Muito sensível ao oídio e à podridão.

Embora a compacidade do cacho não seja muito elevada, a película fina do bago rompe-se com facilidade quando este aumenta de tamanho.

Sensível ao míldio. A razão fundamental para ser mais cultivada em regiões quentes e secas prende-se com o facto de ser uma variedade bastante suscetível à podridão.

Potencialidades tecnológicas:

Deve ser vindimada num estado de completa maturação, essencial para vinhos mais robustos e com potencial de guarda, evitando a possibilidade de gostos herbáceos que ocorrem com alguma frequência quando se vindima demasiado cedo.

Quando vindimada no seu ótimo de maturação, dá vinhos com uma cor tinta intensa, aroma a frutos muito maduros, sabor harmonioso e macios.

Material vegetativo para multiplicação:

Possui clones certificados para multiplicação [5]:

Clones (Responsável pela manutenção)

10 EAN PT (a)

11 EAN PT (a)

12 EAN PT (a)

13 EAN PT (a)

14 EAN PT (a)

15 EAN PT (a)

[5] [lista-nacional-de-clones-completa.pdf \(dgav.pt\)](#), acedido em março, 2023.



Polo de Inovação de Dois Portos - Estação Vitivinícola Nacional

Coleção Ampelográfica Nacional

6 JBP PT (b)
7 JBP PT (b)
8 JBP PT (b)
109 JBP PT (b)

(a) PORVID - Associação Portuguesa para a Diversidade da Videira, <https://www.facebook.com/porvid.portugal/>;
(b) JBP/Plansel - <https://plansel.com/viveiros/>.

Observações:

For citation please use:

Jorge Cunha, Francisco Baeta, José Eiras-Dias (year). Base de Dados da Coleção Ampelográfica Nacional, EVN.
Available at: www.INIAV.pt (accessed month year).