



## FICHA VARIETAL

### ARAGONEZ T



#### Origem e Sinonímia:

Referida na *Portaria nº 380/2012* com o número de código PRT52603 <sup>[1]</sup>.

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue (VIVC)* com a designação *Tempranillo Tinto T* e o nº 12350 <sup>[2]</sup>.

Casta com clorótipo A <sup>[2]</sup>, considerado o clorótipo típico das castas originárias da Península Ibérica. Cruzamento natural de *Albillo Mayor B* x *Benedicto T*.

Embora seja o cruzamento natural de duas castas espanholas, a sua cultura em Portugal aparece referenciada entre 1800 e 1850 <sup>[3]</sup>. Gyrão, em 1822, refere a *Aragonez* como sendo cultivada na região do Douro. Atualmente conhecida por *Tinta Roriz* nas regiões do Douro e do Dão. Até 1880, não há qualquer referência à *Tinta Roriz*, levando a ponderar a hipótese da sua introdução no país ter sido feita pelo Alentejo.

Superfície cultivada em Portugal: Cultiva-se por todo o Continente, com exceção da região dos Vinhos Verdes, ocupando 21 047 ha (11 % do encepamento nacional) e sendo a casta com mais área de cultura, especial destaque para as DOP Douro, Porto e Trás-os-Montes <sup>[4]</sup>.

É a casta ibérica por excelência. *Tempranillo*, *Tinto Fino*, *Cencibel*, *Ull de Lebre*, são alguns dos seus muitos nomes utilizados em Espanha. Na Califórnia (Estados Unidos da América) é conhecida por *Valdepeñas*, região espanhola donde é originária.

#### Descrição Morfológica:

**Extremidade do ramo jovem** aberta, com orla carmim de intensidade média, forte densidade de pelos prostrados.

**Folha jovem** amarelada com tons bronzeados, página inferior com média a forte densidade de pelos prostrados e de pelos eretos.

**Flor** hermafrodita.

**Pâmpano** estriado de vermelho, com gomos verdes.

<sup>[1]</sup> *Portaria Nº 380/2012*, de 22 de novembro, do Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território.

<sup>[2]</sup> Maul *et al.* (2023): *Vitis International Variety Catalogue* - [www.vivc.de](http://www.vivc.de) – acedido em março, 2023.

<sup>[3]</sup> Menezes, J.T.C. Pinto de, 1889. *Lista das Castas de Videiras Portuguezas*. *Bol. Dir. Geral Agricultura* 1 (5), 351-399.

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



## Coleção Ampelográfica Nacional

**Folha adulta** grande, pentagonal, com cinco lóbulos, *o central bem desenvolvido*; limbo verde médio, irregular, ligeiramente bolhoso e enrugado; página inferior com média densidade de pelos prostrados e forte densidade de pelos eretos; dentes grandes e convexos; seio peciolar e seios laterais fechados, com base em U.

**Cacho** médio, cilindro-cónico, medianamente compacto, pedúnculo de comprimento médio.

**Bago** arredondado, médio e negro-azul; película de espessura média, polpa de consistência média.

**Sarmento** castanho amarelado.

### Caracterização Genética:

| Microssatélites (SSR) | Alelos (VIVC) [2] |
|-----------------------|-------------------|
| VVS2                  | 143 : 145         |
| VVMD5                 | 238 : 238         |
| VVMD7                 | 239 : 253         |
| VVMD25                | 241 : 255         |
| VVMD27                | 184 : 184         |
| VVMD28                | 258 : 258         |
| VVMD32                | 250 : 252         |
| ssrVrZAG62            | 196 : 200         |
| ssrVrZAG79            | 247 : 251         |

### Aptidão cultural e agronómica:

**Abrolhamento:** Época média, 9 dias após a *Castelão T.*

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

**Pintor:** Época média, 2 dias antes da *Castelão T.*

**Maturação:** Época média a precoce, em simultâneo ou uma semana antes da *Castelão T.*

Porte semi-ereto.

Vigor elevado.

Pouco sensível ao desavinho e à *Lasiodiplodia* (doença do lenho). Sensível ao oídio e à cigarrinha verde. Muito sensível à escoriose (doença do lenho).

A vara parte com facilidade à empa.

Exige boa gestão da água. Bastante produtiva, a produção excessiva faz baixar a qualidade do vinho de modo assinalável.

Fica prejudicada quando enxertada em *1103 P.*

### Potencialidades tecnológicas:

Produz vinhos aromáticos, alcoólicos, carregados de cor e encorpados, embora com pouca acidez total. Isto tem por consequência que um vinho elementar, ainda que conserve bem a cor, perde a sua vivacidade e o seu frutado após alguns anos.

### Material vegetativo para multiplicação:

Possui clones certificados para multiplicação [5]:

Clones (Responsável pela manutenção)

54 EAN PT (a)

55 EAN PT (a)

56 EAN PT (a)

57 EAN PT (a)

58 EAN PT (a)

59 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

60 EAN PT (a)  
106 JBP PT (b)  
110 JBP PT (b)  
111 JBP PT (b)  
114 JBP PT (b)  
117 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](http://www.INIAV.pt) (accessed month year).