

**FICHA VARIETAL: CERCEAL BRANCO B**



**ORIGEM E SINÓNÍMIA**

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT52410<sup>(1)</sup>. Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o número 2389<sup>(2)</sup>.  
 Cultivada nas regiões vitícolas do Douro e do Dão.  
 Clorotipo A, típico das castas originárias da Península Ibérica.  
 Não confundir com as castas:  
 Cercial (código PRT52412<sup>(1)</sup>): Casta cultivada na região vitícola da Bairrada.  
 Sercial (código PRT40505<sup>(1)</sup>): Casta cultivada na ilha da Madeira.  
 No Continente é cultivada, com pouca expressão, nalgumas regiões vitícolas, sendo também conhecida por Esgana Cão.

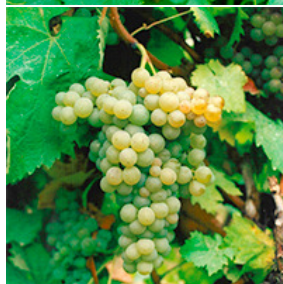
(1) Diário da República, 1ª série – Nº 226 – 22 de novembro de 2012;  
 (2) *Vitis International Variety Catalogue*, acedido em 28 de março de 2016.

**DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA**

**Extremidade do ramo jovem** aberta, com carmim generalizado, de intensidade média, média densidade de pelos prostrados.  
**Folha jovem** verde com tons acobreados, página inferior com elevada densidade de pelos prostrados.  
**Flor** hermafrodita  
**Pânpano** ligeiramente estriado de vermelho, com gomos verdes..



**Folha adulta** de tamanho médio, pentagonal, quinquelobada; limbo verde médio, irregular, enrugado e medianamente bolhoso; dentes médios e retílineos; seio peciolar fechado, em V, e seios laterais em V fechado; página inferior com média densidade de pelos prostrados e pelos eretos sobre as nervuras.



**Cacho** médio, cónico alado, medianamente compacto, pedúnculo de comprimento médio.  
**Bago** arredondado, baixo/médio (2,68g; código OIV 503) e verde-amarelado; película espessa, polpa de consistência mole.  
**Sarmento** castanho amarelado.

**CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA**

Microssatélites (SSR)	Alelos (pb) <sup>(3)</sup>
VVS2	145 : 159
VVMD5	226 : 236
VVMD7	245 : 253
VVMD27	179 : 181
VrZAG62	188 : 204
VrZAG79	247 : 251

(3) Veloso, M.Manuela, M.Cecilia 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. Vitív.*, 25 (2), 53-61.

**APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA**

**Abrolhamento:** Precoce, 2 dias após a 'Fernão Pires'.  
**Floração:** Precoce, 2 dias após a 'Fernão Pires'.  
**Pintor:** Época média, 5 dias após a 'Fernão Pires'.  
**Maturação:** Época média a tardia, uma semana após a 'Fernão Pires', mas com mais 1,2 g/L de ácido tartárico.

Varietade de porte ereto, vigor médio, com pouca tendência para o desenvolvimento de netas. O entrenó é de comprimento médio, mas com alguma irregularidade. As gavinhas são em pequeno número e frágeis. O abrolhamento é

médio. De grande fertilidade, é pouco suscetível ao desavinho e tem produções elevadas e regulares. Adapta-se a qualquer tipo de poda. A sua vara é dura. A sebe é de fácil condução. É pouco suscetível ao stress hídrico. Casta muito pouco suscetível ao míldio e oídio e pouco suscetível à podridão cinzenta.

O seu cacho é médio, é tochado, de pé longo e com média lenhificação. Os seus bagos são médios e difíceis de destacar. A película é espessa e o número de grainhas é médio. A sua maturação é tardia.

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

#### POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS

Os mostos apresentam um teor alcoólico médio e muito elevada acidez.

De cor citrina, aroma intenso e delicado a fruta, apresenta muita vivacidade, fruto de um desequilíbrio ácido que é característico desta casta. Entra, geralmente, misturada com outras castas, nos vinhos do Dão, conferindo-lhes acidez e aroma característicos.

(Contribuição de Jorge Brites, Centro de Estudos Vitivinícolas do Dão, Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro).

#### SELEÇÃO MASSAL E CLONAL

Possui um clone certificado: 120 JBP PT.

---

**ABRIL - Folha Informativa nº 237**

**MARÇO - Folha Informativa nº 236**

**FEVEREIRO - Folha Informativa nº 235**

**JANEIRO - Folha Informativa nº 234**

#### **HISTÓRICO**

INIAV — Dois Portos | Quinta da Almoinha | 2565-191 DOIS PORTOS - PORTUGAL  
Tel: 261 712 106 / 261 712 500 | Fax: 261 712 426 | E-mail: [doisportos@inia.pt](mailto:doisportos@inia.pt)

---

VOLTAR

---

Copyright © 2017 [www.inia.pt](http://www.inia.pt) – Todos os direitos reservados  
Site otimizado para IE7, IE8, Mozilla Firefox, google Chrome e Safari