

## Ficha Varietal: VERDEJO B

### ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT60028 <sup>(1)</sup>. Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o número 12949 <sup>(2)</sup>. Cultivada na região de Rueda (Espanha).

Clorotipo A, típico das castas originárias da Península Ibérica.

Progenitores: Castellana Blanca (Clorotipo A) X Savagnin Blanc (Clorotipo D).

<sup>(1)</sup> Diário da República, 1ª série – N.º 226 – 22 de novembro de 2012; <sup>(2)</sup> *Vitis International Variety Catalogue*, acedido em 25 de novembro de 2015.

### DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

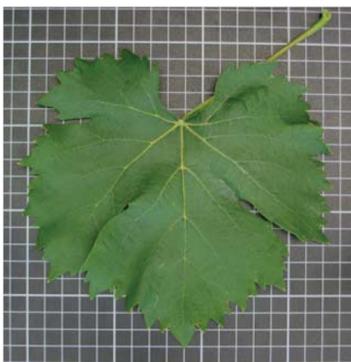
**Extremidade do ramo jovem** aberta, com orla carmim de intensidade média e fraca a média densidade de pelos prostrados.

**Folha jovem** verde com zonas acobreadas, página inferior com baixa densidade de pelos prostrados.

**Flor** hermafrodita

**Pâmpano** ligeiramente estriado de vermelho na face dorsal, gomos com fraca a média intensidade antociânica.

**Folha adulta** média, orbicular, trilobada; limbo verde médio, ligeiramente irregular, bolhosidade fraca, sem enrugamento, página inferior com nula densidade de pelos prostrados; dentes médios e retilíneos; seio peciolar pouco aberto, em V, e seios laterais abertos em V; nervuras principais avermelhadas junto ao ponto peciolar.



**Cacho** médio, cônico-alado, medianamente compacto, pedúnculo curto.

**Bago** elíptico, pequeno e verde-amarelado; película medianamente espessa, polpa de consistência média.

**Sarmento** castanho-amarelado, com loro médio ( $\pm 10$  cm).



### CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microsatélites	Alelos <sup>(2)</sup>
WS2	151 : 157
WMD5	228 : 240
WMD7	239 : 259
WMD25	249 : 249
WMD27	184 : 190
WMD28	234 : 258
WMD32	240 : 252
VrZAG62	186 : 194
VrZAG79	251 : 251

<sup>(2)</sup> *Vitis International Variety Catalogue*, acedido em 25 de novembro de 2015.

### APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

**Abrolhamento:** Em época média.

**Maturação:** Em época média.

Produz 1 a 1,5 cachos / lançamento.

Vigor médio.

Porte semi-erecto.

Média emissão de netas.

Sensível ao Oídio.

### POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Produz vinhos moderadamente alcoólicos, de acidez média-alta, com aroma frutado e matizes herbáceas, cítricos e tropicais, algo florais. Aromas secundários subtis.

Na boca são frescos, com corpo e estrutura, glicéridos, persistentes, com característico toque amargo no final.

A sua estrutura permite a produção de excelentes vinhos jovens, monovarietais.

### SELEÇÃO MASSAL E CLONAL:

Possui clones certificados em Espanha.