

Ficha Varietal: ALICANTE BRANCO B

ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Casta branca, principalmente cultivada nas regiões do Ribatejo e da Estremadura.

É cultivada em Espanha com o nome de Planta Fina de Pedralba.

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) sob o nº 9542, tendo como nome principal *Planta Fina*.

<http://www.vivc.de>

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

Extremidade do ramo jovem aberta, com orla carmim de intensidade fraca e elevada densidade de pêlos prostrados.

Folha jovem verde com tons bronzeados, página inferior com elevada densidade de pêlos prostrados.

Flor: Hermafrodita

Pâmpano verde, com gomos verdes. *Apresenta, frequentemente, fasciações.*



Folha adulta grande, pentagonal, subquinelobada; limbo verde médio, *involuta*, ligeiramente bolhoso; página inferior com elevada densidade de pêlos prostrados; dentes médios e convexos; seio peciolar pouco aberto, em V, e seios laterais abertos em V.

Cacho grande, cilíndrico-cónico, pouco compacto, pedúnculo longo.



Bago arredondado, médio a grande e verde amarelado; película de espessura média, polpa rija. Díficil de destacar.

Sarmento castanho-avermelhado.

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microsatélites	Veloso et al., 2010
WVS2	145 : 147
WMD5	228 : 240
WMD7	235 : 239
WMD27	179 : 194
ssrVrZAG62	186 : 188
ssrVrZAG79	251 : 257

(*) In: *Veloso, M. Manuela, M. Cecília Almandanim, Margarida Bales-Couto, H. Sofia Pereira, L.C.Carneiro1, P.Fevereiro, J.Einas-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: Época média, 7 dias após a 'Fernão Pires'.

Floração: Época média, 7 dias após a 'Fernão Pires'.

Pintor: Tardio, 10 dias após a 'Fernão Pires'.

Maturação: Tardia, três semanas após a 'Fernão Pires'.

Casta de alto rendimento e bastante vigorosa. Porte semi-ereto. Resistente a pragas e doenças. Resistente à seca, adapta-se a terrenos soltos e climas marítimos.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

As massas desta casta, devido à sua elevada riqueza em pectinas, empapam facilmente as prensas, dificultando a sua laboração.

Produz vinhos de graduação média, amarelo claros, aroma pouco intenso a maçã, e acidez média. Quando apresentam graduação alcoólica correta, possuem qualidade considerada conveniente, embora lhes falte frequentemente caracter.

SELEÇÃO CLONAL:

Não possui clones certificados.