

Ficha Varietal: LOUREIRO B

ORIGEM E SINONÍMIA:

Casta estreitamente associada ao "ressurgimento" dos vinhos verdes brancos observado nas últimas décadas. É opinião corrente que correu riscos de extinção num pequeno refúgio junto a Ponte de Lima, antes da sua recuperação. Contudo, mediante as análises de genética quantitativa, não se detetou um estado de homogeneidade genética extremo, como deveria resultar dessa história evolutiva recente.

O coeficiente de variação genotípica do **rendimento** (CV_G de 29,48) permite considerá-la geneticamente heterogénea e concluir da sua cultura desde um passado longínquo nas respetivas regiões vitícolas, onde terá um certo tradicionalismo (Gonçalves, 1996).

Casta conhecida no Minho, principalmente na Ribeira do Lima, e à qual se atribui comunicar ao vinho um sabor a louro (Villa Maior, 1875).

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

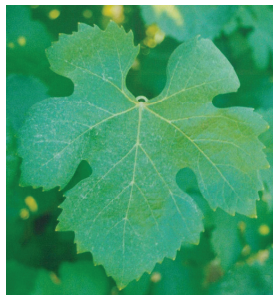
Extremidade do ramo jovem aberta, com orla carmim e elevada densidade de pêlos prostrados.

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

Flor: Hermafrodita

Pâmpano verde, com gomos verdes.

Folha adulta de tamanho médio, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde médio, irregular, medianamente bolhoso, página inferior com média densidade de pêlos prostrados; dentes curtos e convexos; seio peciolar pouco aberto, com a base em V, seios laterais fechados em U.



Cacho médio, cónico-alado, medianamente compacto, pedúnculo de comprimento médio.

Bago arredondado, médio e verde-amarelado; película de espessura média, polpa mole.

Sarmento castanho escuro.

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

	Veloso et al., 2010 (*)
VWS2	145 : 153
VWMD5	232 : 232
VWMD7	247 : 259
VWMD27	181 : 185
ssrVrZAG62	186 : 196
ssrVrZAG79	251 : 251

(*) Veloso, M. Manuela, M. Cecília 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. Vitiv.*, **25** (2), 53-61.

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

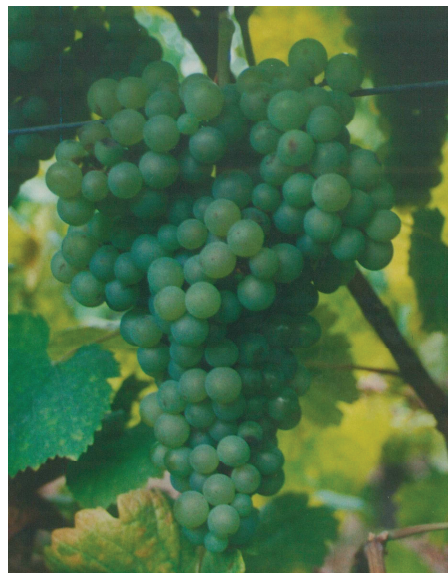
Abrolhamento: Precoce, 1 dias após a 'Fernão Pires'.

Floração: Época média, 2 dias após a 'Fernão Pires'.

Pintor: Tardio, 15 dias após a 'Fernão Pires'.

Maturação: Tardia, duas semanas após 'Fernão Pires'.

Porte semi-erecto. Vigor médio. Boa produtividade. Sensível à carência hídrica.



Bastante sensível à podridão. Sensível à escoriose e ao oídio. Pouco sensível ao míldio.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Origina vinhos ácidos, com aroma acentuado a casta, harmoniosos e saborosos.

A vindima tardia dos cachos produzidos nas netas permite laborar um vinho típico