

Ficha Varietal: MORETO T

ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT52301 ⁽¹⁾.

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 7992 ⁽²⁾.

Clorótipo A ⁽³⁾, típico das castas originárias da Península Ibérica. Cruzamento natural de Sarigo/Cayetana Blanca x Afrocheiro T.

Superfície cultivada em Portugal: 443 ha (residual no encepamento)⁽⁴⁾.

Cultivada na região do Alentejo.

⁽¹⁾ Portaria Nº 380/2012, de 22 de novembro, do Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território.

⁽²⁾ *Vitis International Variety Catalogue*, acedido em 03 de outubro de 2018.

⁽³⁾ *Vitis International Variety Catalogue*, acedido em 03 de outubro de 2018.

⁽⁴⁾ Vinhos e Aguardentes de Portugal 2017 – Anuário, 224 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

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

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

Flor hermafrodita.

Pâmpano estriado de vermelho, com gomos verdes.

Folha adulta de tamanho médio, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde médio, irregular, medianamente bolhoso e com enrugamento; nervuras principais verdes; página inferior com elevada densidade de pêlos prostrados e média densidade de pêlos eretos; dentes médios e convexos, seio peciolar e seios laterais superiores fechados, com a base em V.

Cacho pequeno, cónico alado, compacto, pedúnculo curto.

Bago arredondado, médio a grande (3,85 gr) e negro-azul; película de espessa, polpa mole.

Sarmento castanho escuro, loro médio (7-10 cm).



CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

| Microsatélites (SSR) | Veloso et al., 2010 ⁽⁵⁾ |
|----------------------|------------------------------------|
| VVS2 | 147 : 153 |
| VVMD5 | 226 : 236 |
| VVMD7 | 239 : 253 |
| VVMD27 | 181 : 189 |
| ssrVrZAG62 | 188 : 188 |
| ssrVrZAG79 | 247 : 251 |

⁽⁵⁾ Veloso, M. Manuela, M. Cecília Almandanim, Margarida Baleiras-Couto, H. Sofia Pereira, L.C. Carneiro 1, 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, 2 dias após a “Castelão”.

Floração: Época média, sete dias após a “Castelão”.

Pintor: Médio, quatro dias após a “Castelão”.

Maturação: Tardia, uma semana após a “Castelão”.

Porte ereto.

Vigor médio. Bastante produtiva.

Pouco sensível ao desavinho.

Extremamente resistente ao escaldão.

Indicada para zonas de calor extremo.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Produz vinhos com aroma a frutos vermelhos. Na boca são equilibrados e têm um final longo.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO:

Existe um clone certificado (51 JBP PT).

COMPILADO POR JOSÉ EIRAS-DIAS