



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Grilo, Maria da Conceição Barradas

Evolução da maturação em castas recomendadas e autorizadas na região de Portalegre

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2172>

Metadados

Data de Publicação	1995
Resumo	A colheita das uvas deve efectuar-se na altura correcta, de acordo com a finalidade tecnológica (ou enológica), a fim de obter um produto de qualidade. A correcta marcação da data da vindima deve obedecer a critérios rigorosos e científicos que passam pelo acompanhamento da evolução dos principais constituintes das uvas (açúcares e ácidos), ao longo do período de maturação, recorrendo a amostragens periódicas. Devido à limitada capacidade de laboração e à falta de mão-de-obra disponível, as Ad...
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-26T03:02:08Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**EVOLUÇÃO DA MATURAÇÃO EM CASTAS
RECOMENDADAS E AUTORIZADAS
DA REGIÃO DE PORTALEGRE**

Produção Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Maria da Conceição Barradas Grilo

CASTELO BRANCO

1995

ÍNDICE

Introdução	7
1. Breve caracterização da região	9
1.1. Notas históricas	10
1.2. Caracterização sócio-económica	11
1.3. Caracterização edafo-climática	13
1.3.1. Características climáticas	13
1.3.2. Características edáficas	17
2. Material e métodos	18
2.1. Material	19
2.2. Métodos	19
3. Caracterização das vinhas estudadas	21
4. Maturação da uva	25
4.1. Açúcares	26
4.2. Ácidos	27
4.3. Relação açúcares / ácidos	28
4.4. Marcação da data da vindima	29
5. Resultados	31
6. Considerações finais	40
Bibliografia	
Anexos :	
Anexo I - Cartas Litológicas	
Anexo II - Caracterização ampelográfica	
Anexo III - Diário da República (zonas vitivinícolas)	
Anexo IV - Gráficos	

Resumo

A colheita das uvas deve efectuar-se na altura correcta, de acordo com a finalidade tecnológica (ou enológica), a fim de obter um produto de qualidade.

A correcta marcação da data da vindima deve obedecer a critérios rigorosos e científicos que passam pelo acompanhamento da evolução dos principais constituintes das uvas (açúcares e ácidos), ao longo do período de maturação, recorrendo a amostragens periódicas.

Devido à limitada capacidade de laboração e à falta de mão-de-obra disponível, as Adegas Cooperativas têm dificuldades em escalonar as vindimas dos seus associados, de forma a que a colheita de cada um se faça com um bom estado de maturação das uvas.

Neste sentido, o presente trabalho acompanha a evolução da maturação em castas recomendadas e autorizadas, da região de Portalegre, em vinhas dos associados da sua Adega Cooperativa, para a produção de vinhos V.Q.P.R.D.