



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Henriques, Ricardo Andre Oliveira

**Acompanhamento das práticas culturais e
enológicas na Quinta dos Termos (DOC Beira
Interior)**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/613>

Metadados

Data de Publicação	2008
Resumo	O mercado mundial é cada vez mais exigente em relação à qualidade dos vinhos. Para acompanhar esta crescente pressão do consumidor é preciso efectuar-se um controlo rigoroso da produção das uvas na vinha e no processo tecnológico na adega, para que no final possamos obter um produto de alta qualidade que vá de encontro à satisfação das necessidades do mercado. Com o presente trabalho pretendeu-se acompanhar as práticas culturais e enológicas realizadas na Quinta dos Termos (D.O.C. Beira Interior...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Videira, Poda, Desponta, Cordão Royat, Trasegas, Colagens
Tipo	Thesis
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2018-11-10T05:00:10Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Acompanhamento das Práticas Culturais e
Enológicas na Quinta dos Termos
(DOC Beira Interior)**

**Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

Ricardo André Oliveira Henriques

CASTELO BRANCO

2008

Índice

Índice de Figuras.....	i
Índice de Quadros.....	iii
Resumo.....	iv
Abstract.....	v
1. Introdução	1
2. Operações na vinha.....	3
2.1.Observação de estados fenológicos	3
2.2 Fertilizações e aplicações de adubos	4
2.3 Poda	7
2.3.1 Poda de formação.....	8
2.3.2 Poda em verde.....	15
2.4. Esladramento	16
2.5. Desponta	16
2.6. Monda de cachos	17
2.7. Desfolha	17
2.8. Inimigos da vinha.....	18
2.8.1 Estimativa de risco (técnicas de amostragem).....	18
2.8.2. Níveis económicos de ataque.....	19
2.8.3. Protecção fitossanitária	19
2.8.3.1. O míldio	20
2.8.3.2. O Oídio	22
2.8.3.3. Escoriose.....	24
2.8.3.4. Erinose	25
2.8.3.5. Esca.....	26
2.9. Determinação da data de vindima.....	28
2.9.1. Touriga Nacional	29
2.9.2. Trincadeira	31
2.9.3. Tinta Roriz	33

2.9.4. Fonte Cal.....	34
2.9.5. Sangiovese	36
3. Operações na adega	38
3.1 Trasfegas.....	40
3.2 Atestos	41
3.3. Colagens.....	42
3.4. Filtração	43
4. Conclusão.....	47
5. Bibliografia	49

Resumo

O mercado mundial é cada vez mais exigente em relação à qualidade dos vinhos. Para acompanhar esta crescente pressão do consumidor é preciso efectuar-se um controlo rigoroso da produção das uvas na vinha e no processo tecnológico na adega, para que no final possamos obter um produto de alta qualidade que vá de encontro à satisfação das necessidades do mercado.

Com o presente trabalho pretendeu-se acompanhar as práticas culturais e enológicas realizadas na Quinta dos Termos (D.O.C. Beira Interior). Assim, ao nível da vinha, foi realizada a poda de videiras (formação e produção), fertilização, esladroamento, desponta, monda de cachos, desfolha, acompanhados os tratamentos fitossanitários, e realizada a marcação da data de vindima com base na monitorização da maturação das uvas. Ao nível da adega realizaram-se as práticas e tratamentos enológicos relativamente a vinhos da campanha de 2007 e 2006.

Palavras-Chave: Videira, poda, desponta, cordão Royat, trasfegas, colagens, Quinta dos Termos.