



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CARACTERIZAÇÃO VITÍCOLA E ENOLÓGICA  
DAS CASTAS TOURIGA NACIONAL E  
TOURIGA BRASILEIRA**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Sandra Maria Alves Amaral

—◆—  
**CASTELO BRANCO**

2002

# Índice

**Agradecimentos**

**Resumo**

**Abstract**

**Índice de abreviaturas**

**Índice de figuras**

**Índice de quadros**

	Pág.
<b>1 - Introdução .....</b>	<b>1</b>
<b>2 - Material e Métodos .....</b>	<b>5</b>
2.1 - Castas .....	5
2.2 - Caracterização do campo experimental .....	7
2.3 - Procedimento experimental .....	8
<b>3 - Resultados e Discussão .....</b>	<b>13</b>
3.1 - Vigor .....	13
3.2 - Desenvolvimento fenológico .....	13
3.3 - Evolução da maturação .....	15
3.4 - Caracterização da vindima .....	17
3.5 - Fermentação alcoólica .....	19
3.6 - Pesquisa da maloláctica .....	20
<b>4 - Conclusões .....</b>	<b>22</b>
<b>Referências bibliográficas .....</b>	<b>23</b>
<b>Anexos</b>	

## **Resumo**

Dada a similitude da casta Touriga Brasileira com a casta Touriga Nacional, o Centro de Estudos Vitivinícolas do Douro iniciou um estudo de caracterização da referida casta no campo experimental da Quinta de Santa Bárbara (Região Demarcada do Douro).

Os parâmetros vitícolas e enológicos registados durante o ano de 2002 permitiram determinar que, nesse ano, a casta Touriga Brasileira apresentou um menor vigor e menor acidez total mas, em contrapartida, maior antecipação de maturação, maior teor em açúcares e pH mais elevado relativamente à casta Touriga Nacional.

No entanto, a fermentação do mosto da casta Touriga Brasileira foi mais prolongada e a fermentação malolática ocorreu mais tarde do que na casta Touriga Nacional.

Palavras-chave: *Vitis vinifera*; castas; maturação; qualidade; microvinificações.