

A casta Carrega Branco, é uma casta cultivada na Região Demarcada do Douro (RDD). Actualmente, apenas 248.4ha de área se encontram cultivados com esta casta na RDD, ou seja, aproximadamente 0.6% da área de vinha da região.

Descrição Apelográfica



Figura 1. Cacho e folha da casta Carrega Branco
Referência¹

Pâmpano	Aberto, com distribuição de pigmentação antociânica generalizada, mas fraca e elevada densidade de pêlos prostrados
Folha	Folha adulta de tamanho médio, pentagonal, sem distribuição antociânica das nervuras principais da página superior; limbo sem enrugamento; bolhosidade fraca na página inferior; dentes convexos curtos; seio peciolar fechado por vezes sobreposto. Densidade de pêlos prostrados média entre nervuras, e baixa densidade de pelos erectos e prostrados nas nervuras principais.
Cacho	Médio e medianamente compacto, com pedúnculo médio; 1 a 2 aças e com forma cônica
Bago	Bago grande e com forma elíptica curta, sem coloração na polpa e de consistência mole.

Referências^{1,2}

Características Agronómicas

Vigor	Médio com porte semi-erecto
Ciclo fenológico	Médio / Tardio
Produtividade	Média; mais produtiva que a casta Códega ou Malvasia Fina, contudo com qualidade menos interessante
Susceptibilidade	Doenças Criptogâmicas Sensível à podridão; pouco sensível ao mildio e oídio

Referências^{1,3,5}

Descritores moleculares

Gene	VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVS2	
Alelo	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
Frag.	238	240	243	257	182	190	188	194	245	247	137	151

Frag – Tamanho do fragmento molecular (pares de bases)

Referência⁶

Potencial Enológico

Acidez	Baixa (<5.5 g/L ácido tartárico)
Grau alcoólico	Mosto Baixo (<11%vol.)
Análise Sensorial	Vinho de cor citrina, aroma simples, levemente frutado. Em boca é algo amargo, com pouca complexidade e ligeiramente ácido. Apresenta potencial qualitativo regular, com avaliação inferior a 12/20 na prova sensorial.
Classificação	Vinho DOC Trás-os-Montes, Porto, Douro, Vinho IGP Transmontano, Duriense, Península de Setúbal,

Referências^{1,3,4}

Sustentabilidade (Economia Circular)

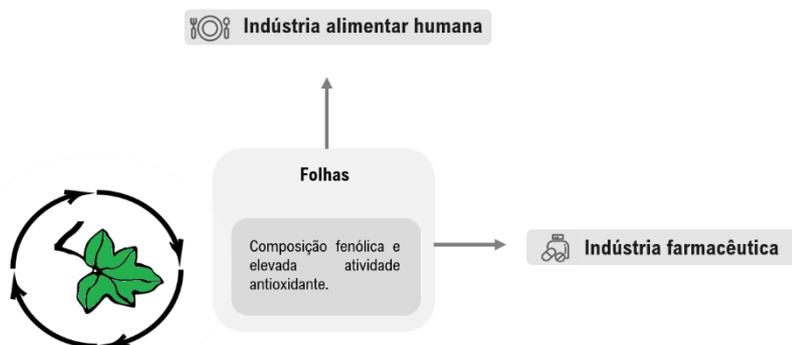


Figura 2. Os subprodutos da vinha, como por exemplo, folhas, engaço, grainhas, entre outros podem ser reaproveitados como fonte de compostos bioativos com interesse para várias indústrias⁷. Por outro lado, a optimização da eficiência no processo de reaproveitamento dos recursos gerados é outra via de alcançar uma maior sustentabilidade ambiental. O fecho do ciclo biológico destes recursos acontece aquando da sua incorporação no solo, preferencialmente após o processo de compostagem, desde que sejam asseguradas todas as condições fitossanitárias.



Referências Bibliográficas

1. Eiras-Dias, J. *et al.* *Catálogo das castas para vinho cultivadas em Portugal - Volume 1 e 2.* (Chaves Ferreira - Publicações SA, 2011).
2. Anónimo. Carrega Branco. *Infovini* <http://www.infovini.com/classic/pagina.php?codPagina=45&codCasta=152>.
3. Guerra, J. & Abade, E. *Caracterização Enológica de castas autóctones da Região do Douro.* (2008).
4. Anónimo. Regiões. *Instituto da Vinha e do Vinho* <https://www.ivv.gov.pt/np4/21>.
5. Queiroz, J. B. Quais as castas que se tornam mais produtivas na região do Douro? *Agrotec* <http://www.agrotec.pt/noticias/quais-as-castas-portuguesas-ou-nao-que-se-tornam-mais-produtivas-na-regiao-do-douro/> (2017).
6. Anónimo. Carrega Branco. <https://www.vivc.de/index.php?r=passport%2Fmicrosatbyprof&id=2124>.
7. Fernandes, F. *et al.* Vitis vinifera leaves towards bioactivity. *Ind. Crops Prod.* **43**, 434–440 (2013).