



Ficha técnica – Touriga Franca



**Vinhos tintos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2020. Análises em 2021**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
14,6	4,66	0,69	18	3,31	4,26	Positivo

2

Apreciação geral - média
do grupo de prova do
INIAV

12,9

3

Perfil sensorial
do vinho

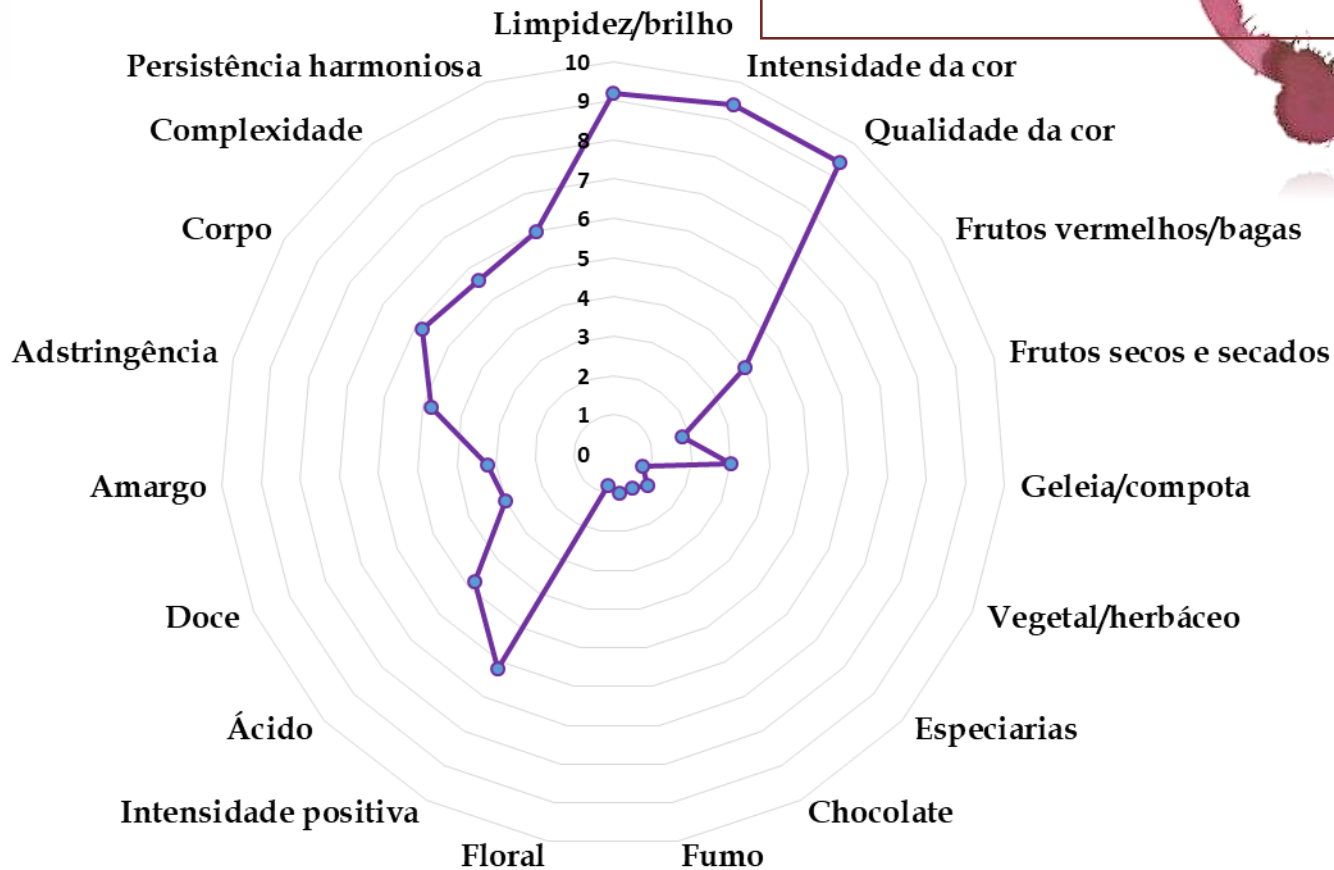
**Origem: estabelecida depois de 1880 no Douro.
Marufo x Touriga Nacional**



Perfil sensorial do vinho

3

Ficha técnica – Touriga Franca





Ficha técnica-Alicante Bouschet

**Vinhos tintos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2020. Análises em 2021**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
16,8	5,26	0,70	12	10,58	3,94	Positivo

2

Apreciação geral - média
do grupo de prova do
INIAV

14,8

3

Perfil sensorial
do vinho

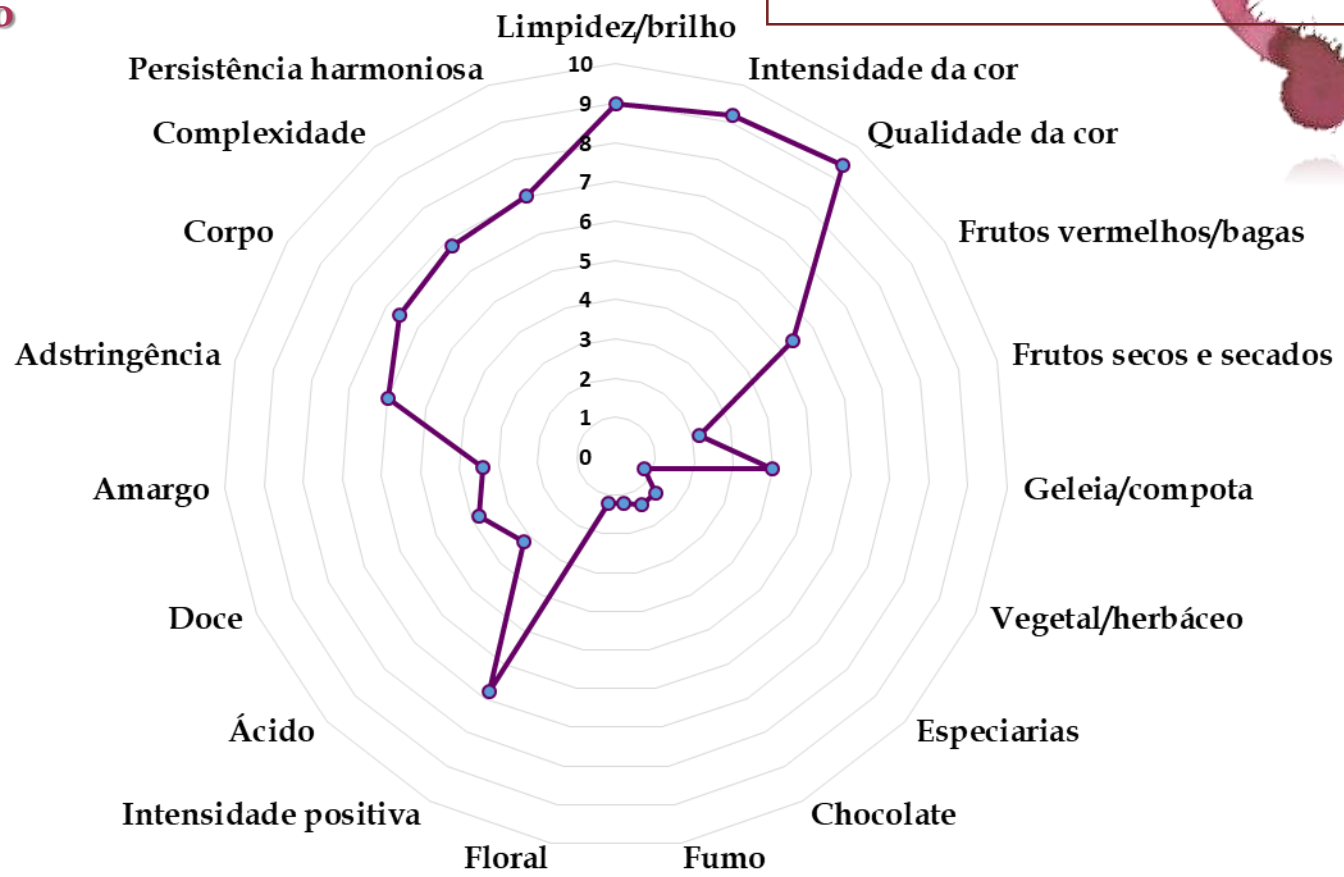
**Origem: proveniente de semente, por Louis e Henri Bouschet, 1855.
Grenache x Petit Bouschet**



Perfil sensorial do vinho

3

Ficha técnica-Alicante Bouschet





Ficha técnica-Marselan



**Vinhos tintos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2020. Análises em 2021**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
15,7	5,71	0,68	13	11,40	3,64	Positivo

2

Apreciação geral -média
do grupo de prova do
INIAV

14,9

3

Perfil sensorial
do vinho

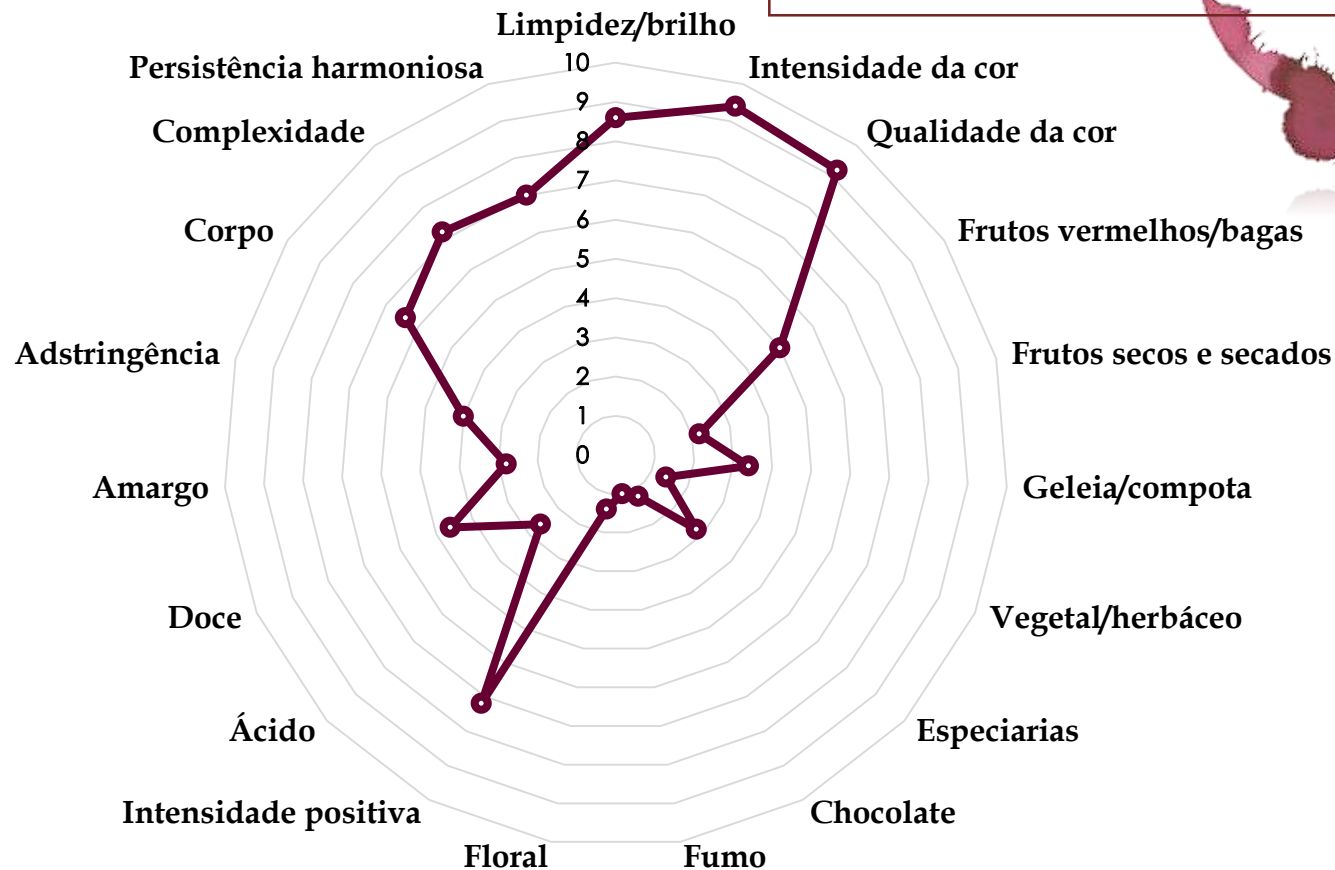
**Origem: proveniente de cruzamento, por Paul Truel, 1961.
Grenache x Cabernet Sauvignon**



Perfil sensorial do vinho

3

Ficha técnica- Marselan





Ficha técnica-Vinhão



**Vinhos tintos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2020. Análises em 2021**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
14,8	6,12	0,98	19	12,80	3,75	Positivo

2

Apreciação geral -média
do grupo de prova do
INIAV

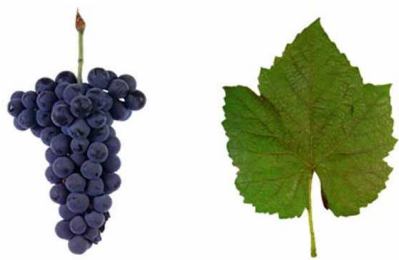
15,4

3

Perfil sensorial
do vinho

**Origem: originária no Minho e introduzida no Douro no século
XVIII.**

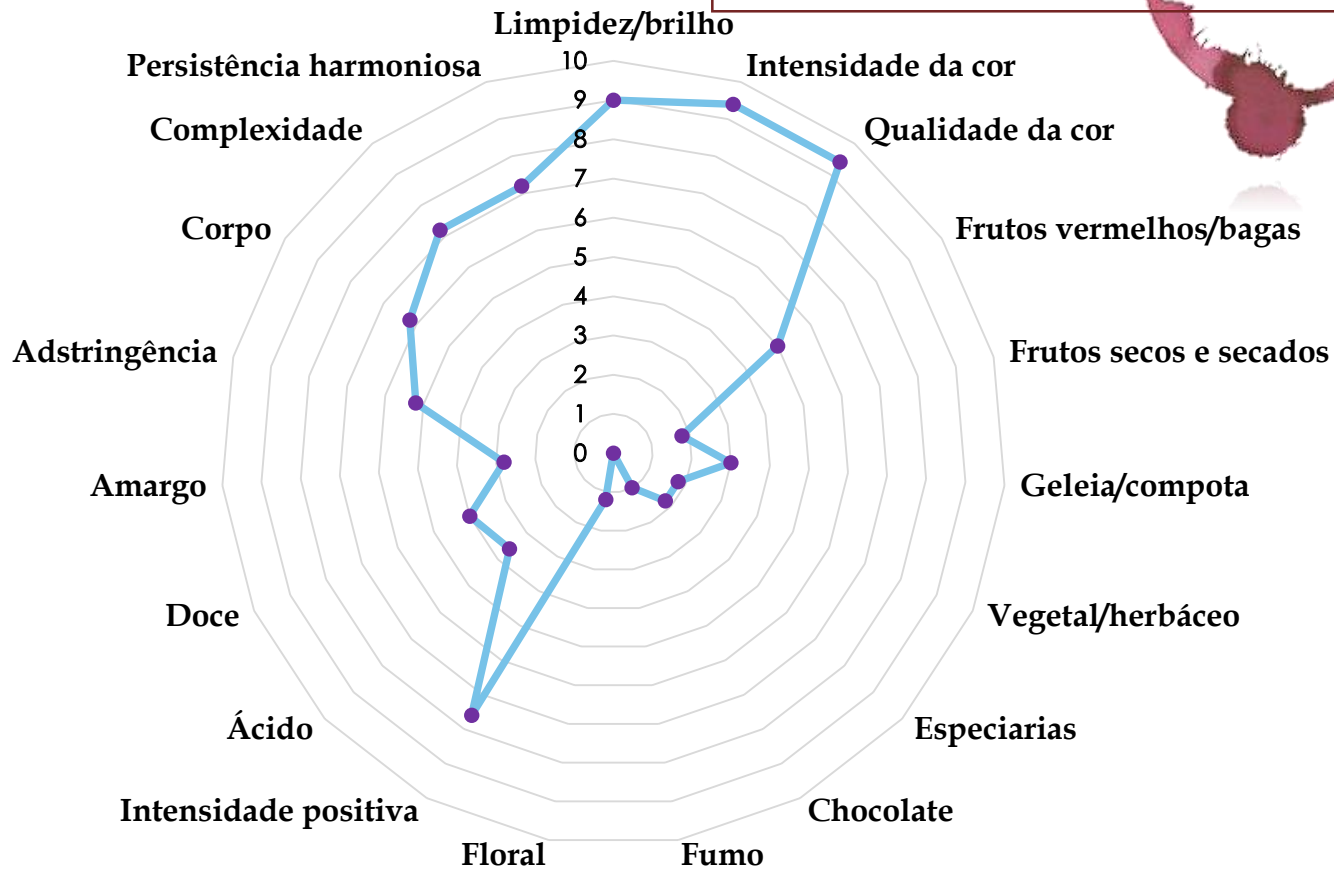
Sem informação sobre progenitores.



Perfil sensorial do vinho

3

Ficha técnica- Vinhão





Ficha técnica-Touriga Nacional

**Vinhos tintos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2020. Análises em 2021**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
14,8	3,69	0,56	33	3,03	4,38	Positivo

2

Apreciação geral -
média do grupo de prova
do INIAV

12,6

3

Perfil sensorial
do vinho

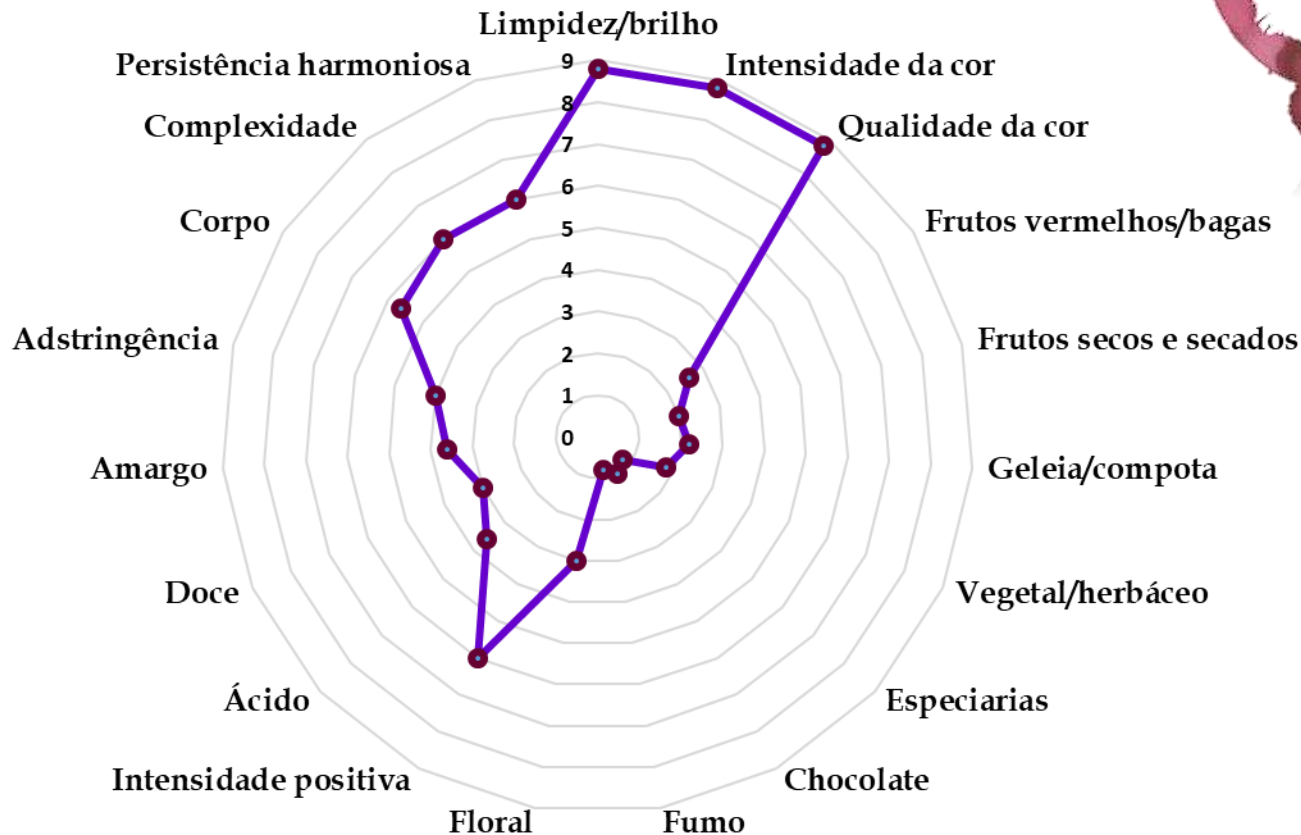
**Origem: Norte de Portugal, hoje cultivada por todo o país.
Sem progenitores conhecidos.**



Perfil sensorial do vinho

3

Ficha técnica- Touriga Nacional





Ficha técnica-Bobal



**Vinhos tintos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2020. Análises em 2021**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
11,5	4,87	0,41	17	2,21	3,76	Positivo

2

Apreciação geral -
média do grupo de prova
do INIAV

12,7

3

Perfil sensorial
do vinho

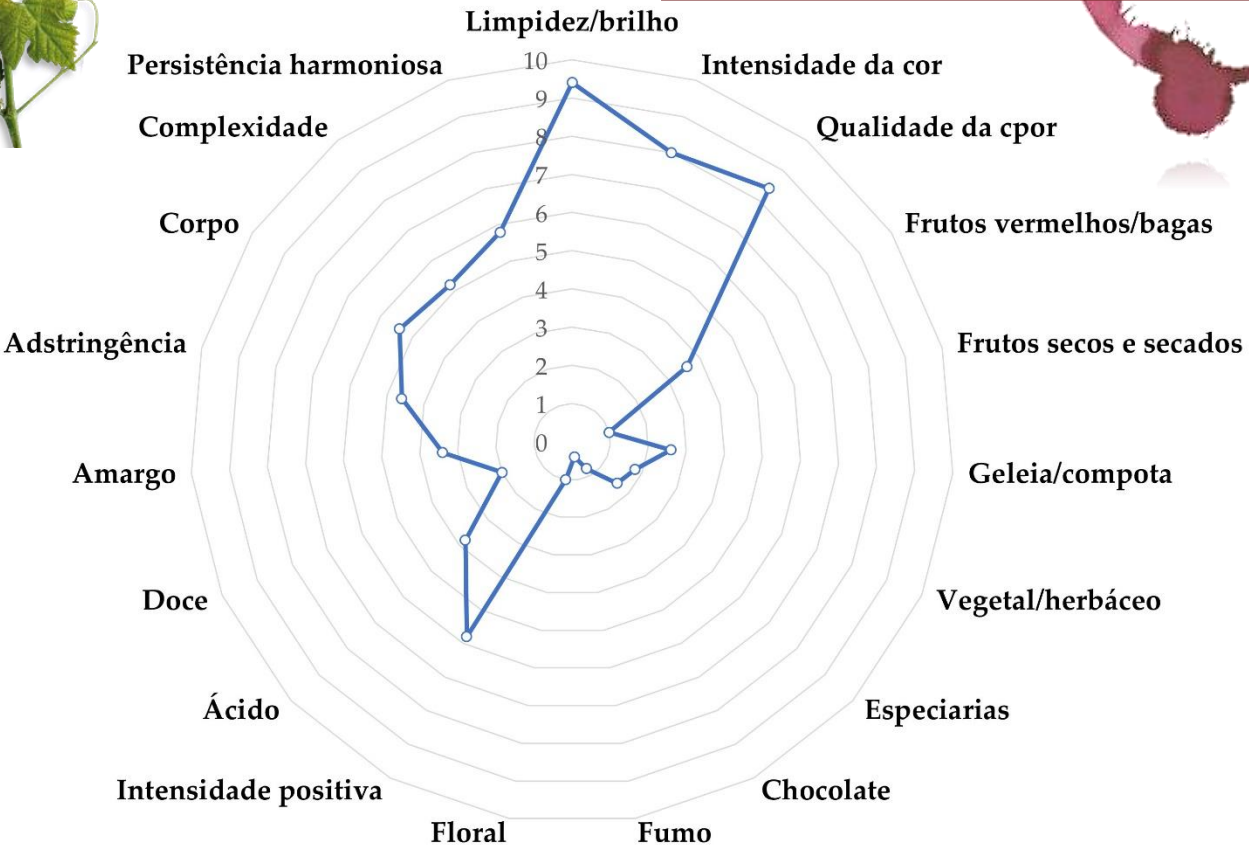
**Origem: Espanha, referenciada desde 1460.
Sem informação sobre progenitores.**

Ficha técnica- Bobal



Perfil sensorial do vinho

3





Ficha técnica-Merlot



**Vinhos tintos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2020. Análises em 2021**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
15,7	5,27	0,71	14	8,91	3,86	Positivo

2

Apreciação geral -
média do grupo de prova
do INIAV

15,1

3

Perfil sensorial
do vinho

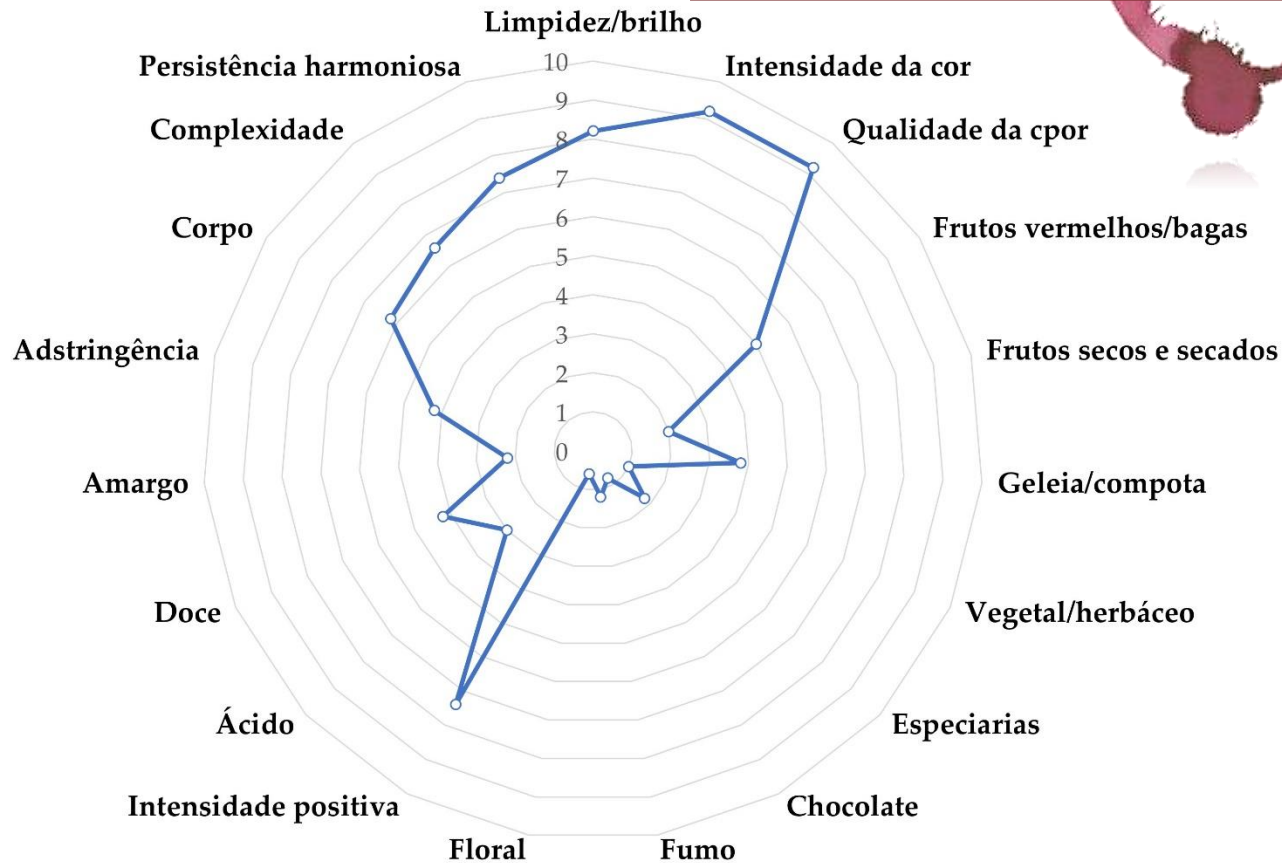
**Origem: França.
Magdeleine Noire Des Charentes x Cabernet Franc**



Perfil sensorial do vinho

3

Ficha técnica- Merlot





Ficha técnica-Petit Verdot

**Vinhos tintos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2020. Análises em 2021**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
14,3	6,55	0,95	13	5,26	3,71	Positivo

2

Apreciação geral -
média do grupo de prova
do INIAV

13,5

3

Perfil sensorial
do vinho

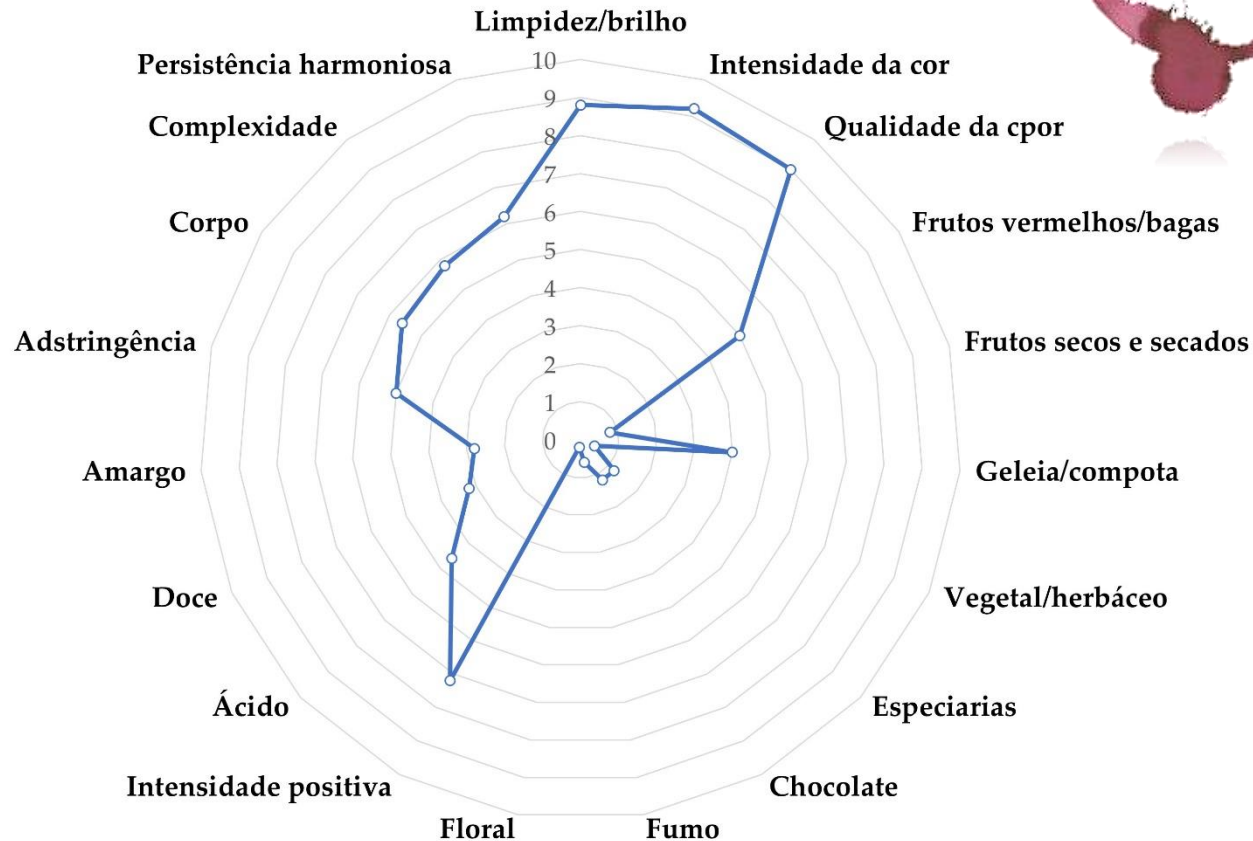
**Origem: França, Bordéus.
Sem progenitores conhecidos.**



Perfil sensorial do vinho

3

Ficha técnica- Petit Verdot





Ficha técnica-Preto Martinho

**Vinhos tintos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2020. Análises em 2021**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
14,4	5,49	0,90	17	6,71	3,84	Positivo

2

Apreciação geral -
média do grupo de prova
do INIAV

12,4

3

Perfil sensorial
do vinho

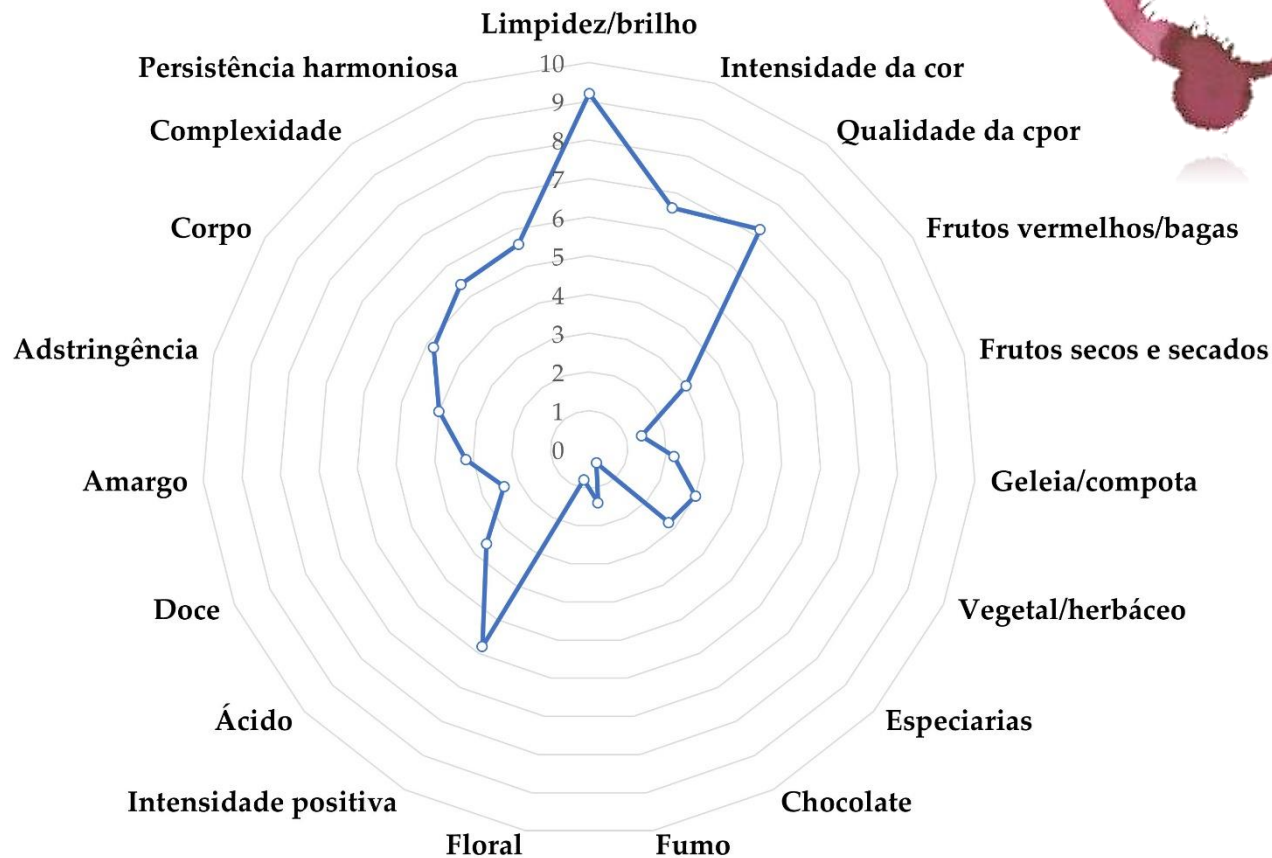
**Origem: Douro, antes do fim do século XVIII.
Marufo x Tinta Grossa**



Perfil sensorial do vinho

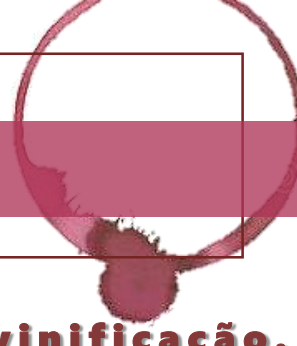
3

Ficha técnica- Preto Martinho





Ficha técnica-Syrah



**Vinhos tintos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2020. Análises em 2021**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
15,9	4,94	0,43	23	3,53	3,97	Positivo

2

Apreciação geral -
média do grupo de prova
do INIAV

14,0

3

Perfil sensorial
do vinho

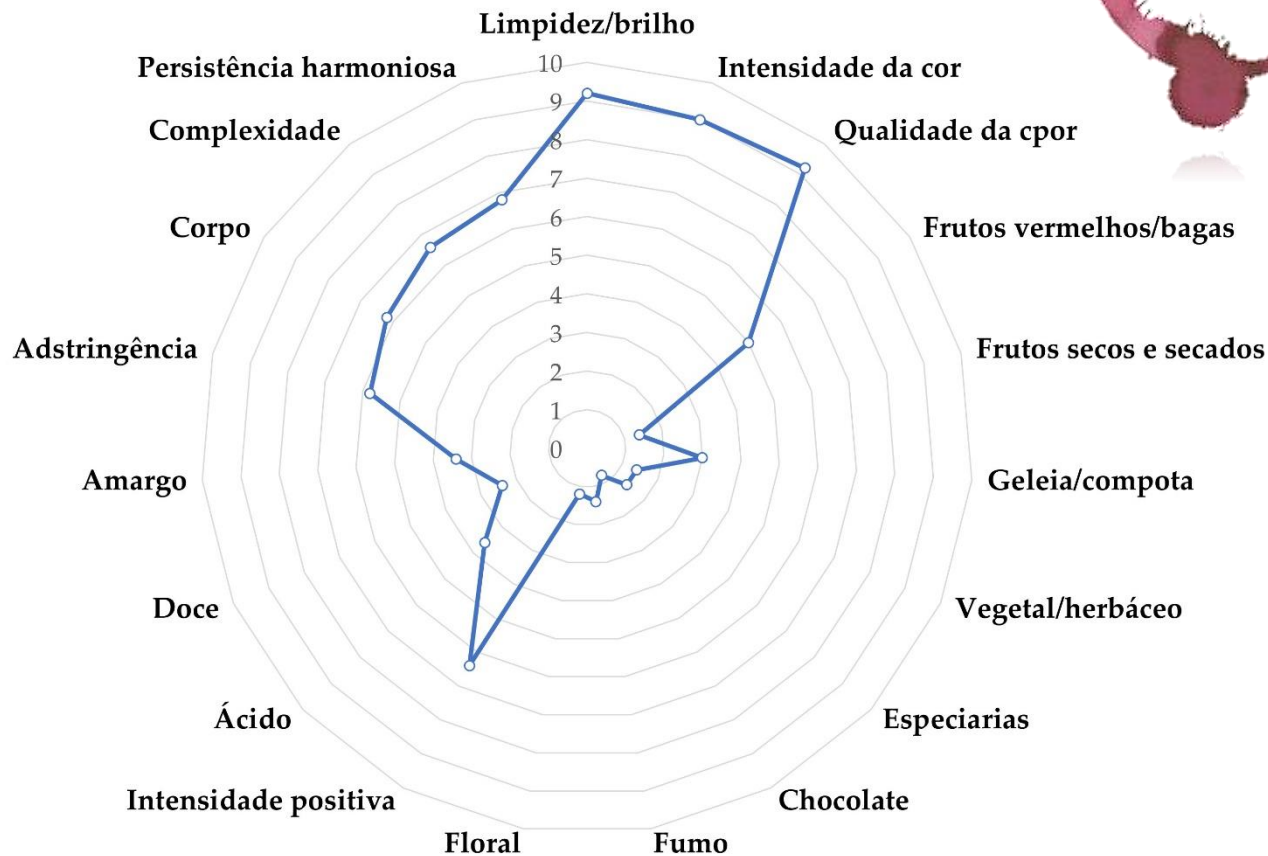
**Origem: França.
Mondeuse Blanche x Dureza**



Perfil sensorial do vinho

3

Ficha técnica- Syrah





Ficha técnica-Trincadeira

**Vinhos tintos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2020. Análises em 2021**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
15,0	4,23	0,41	16	3,82	3,92	Positivo

2

Apreciação geral -
média do grupo de prova
do INIAV

13,4

3

Perfil sensorial
do vinho

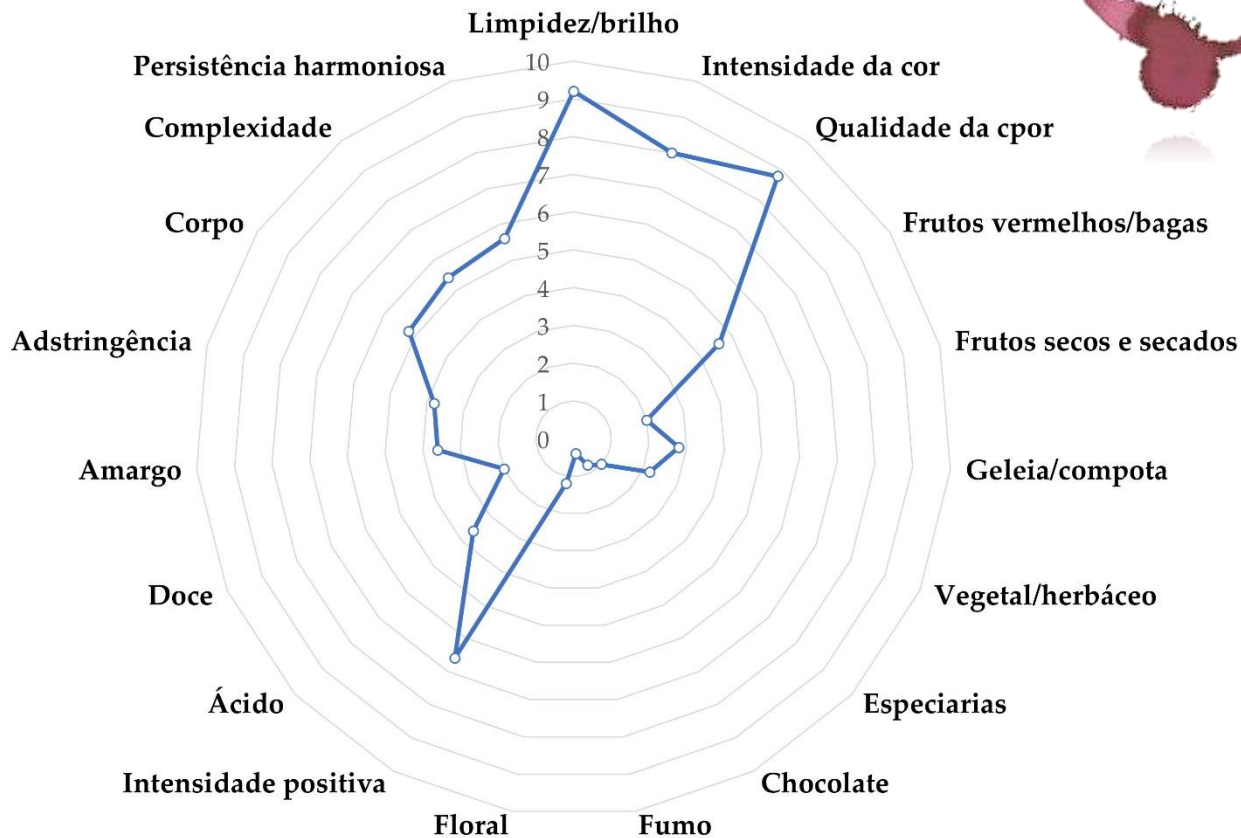
**Origem: cultivada por todo o país, e referenciada antes de 1800.
Sem progenitores conhecidos.**



Perfil sensorial do vinho

3

Ficha técnica- Trincadeira





Ficha técnica-Alfrocheiro

**Vinhos tintos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2020. Análises em 2021**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
16,4	4,81	0,62	10	28,54	3,99	Positivo

2

Apreciação geral -
média do grupo de prova
do INIAV

13,3

3

Perfil sensorial
do vinho

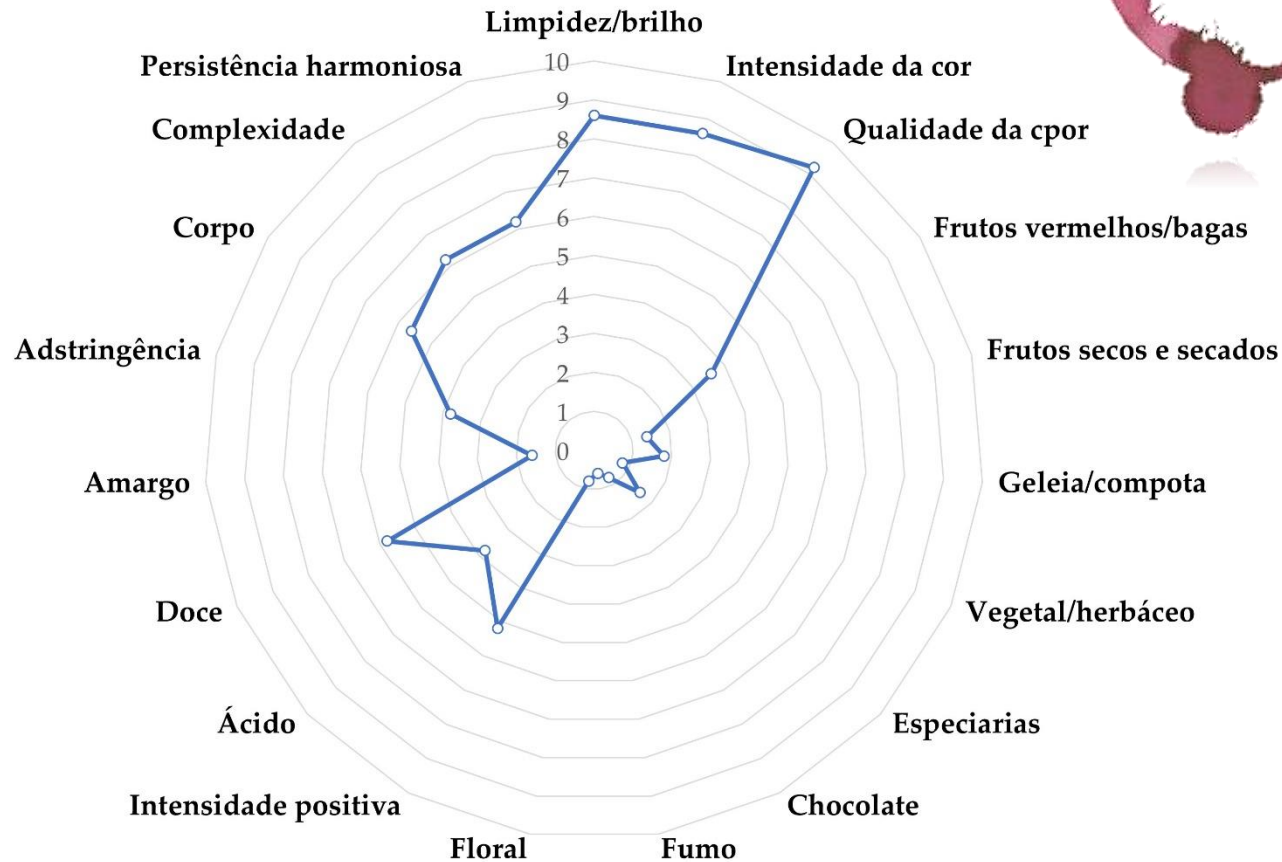
**Origem: posterior a 1909, possivelmente originária de França.
Sem informação sobre progenitores.**



Perfil sensorial do vinho

3

Ficha técnica- Alfrocheiro





Ficha técnica-Tinta Caiada

**Vinhos tintos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2020. Análises em 2021**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
14,5	5,18	0,54	12	3,69	3,79	Positivo

2

Apreciação geral -
média do grupo de prova
do INIAV

13,7

3

Perfil sensorial
do vinho

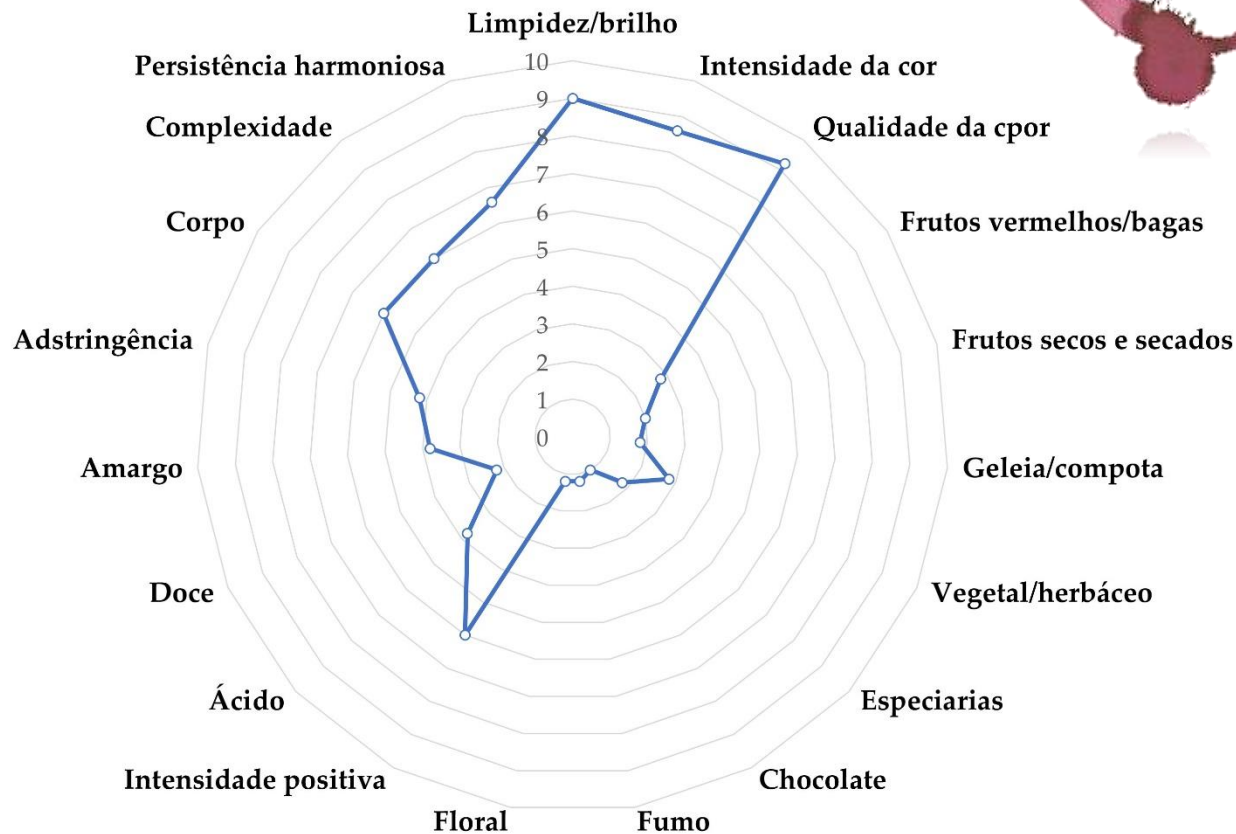
**Origem: casta regional alentejana, de origem Espanhola.
Sem informação sobre progenitores.**



Perfil sensorial do vinho

3

Ficha técnica- Tinta Caiada





Ficha técnica-Cayetana



**Vinhos brancos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2021. Análises em 2022**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
11,62	5,04	0,25	37	1,37	3,68	Negativo

2

Apreciação geral -média
do grupo de prova do
INIAV

14,1

3

Perfil sensorial
do vinho

**Origem: Espanha, autóctone na região dos vinhos verdes e conhecida
como Avesso.**

Heben x progenitor desconhecido



Ficha técnica-Cayetana

Intensidade da cor

Persistência harmoniosa

Reflexos verdes

Estrutura/corpo

Reflexos amarelos

Amargo

Limpidez/Brilho

Ácido

Intensidade positiva

Doce

Floral

Herbáceo/vegetal

Térpenico/moscatel

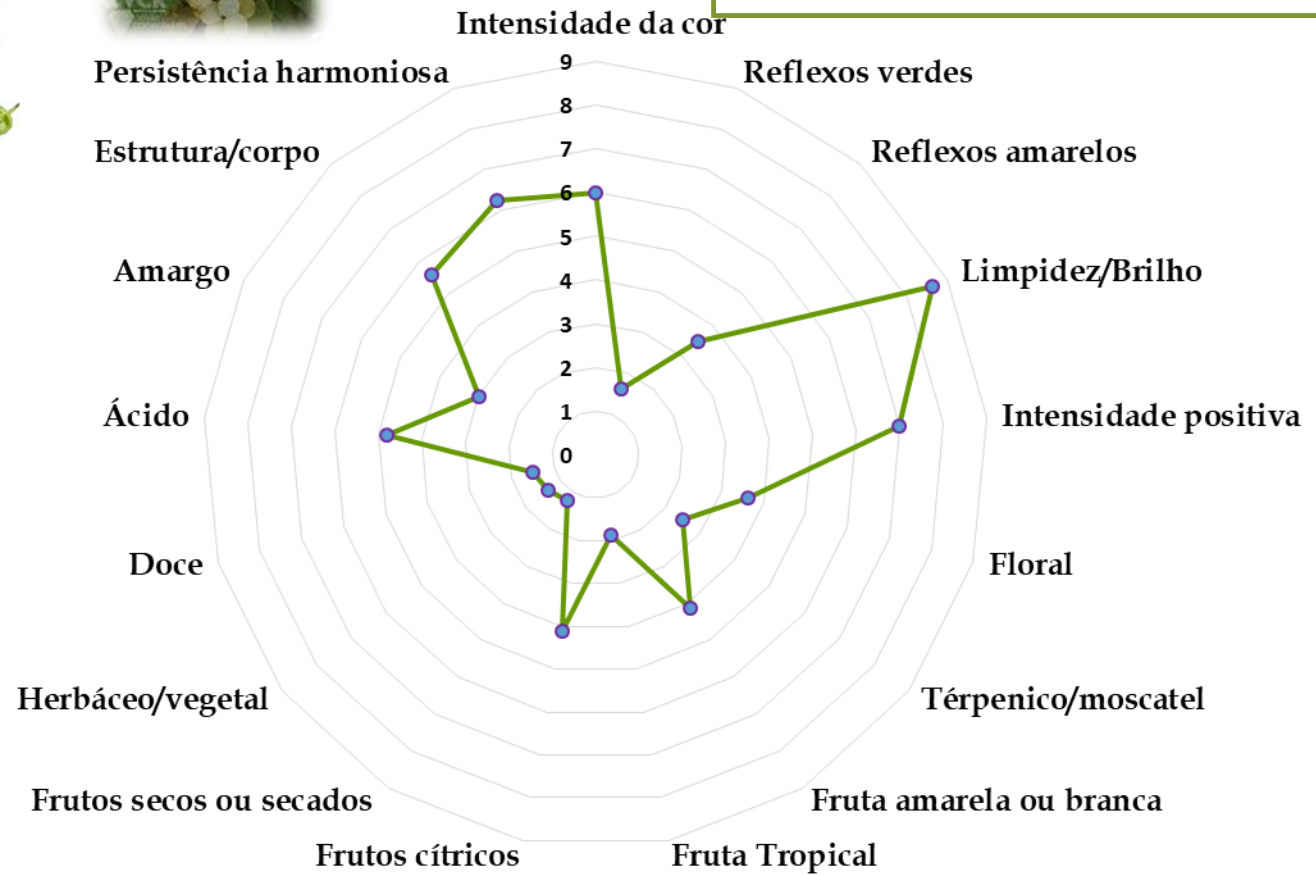
Frutos secos ou secados

Fruta amarela ou branca

Frutos cítricos

Fruta Tropical

3





Ficha técnica-Parellada



**Vinhos brancos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2021. Análises em 2022**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
12,90	4,65	0,39	22	0,96	3,62	Negativo

2

Apreciação geral -média
do grupo de prova do
INIAV

14,0

3

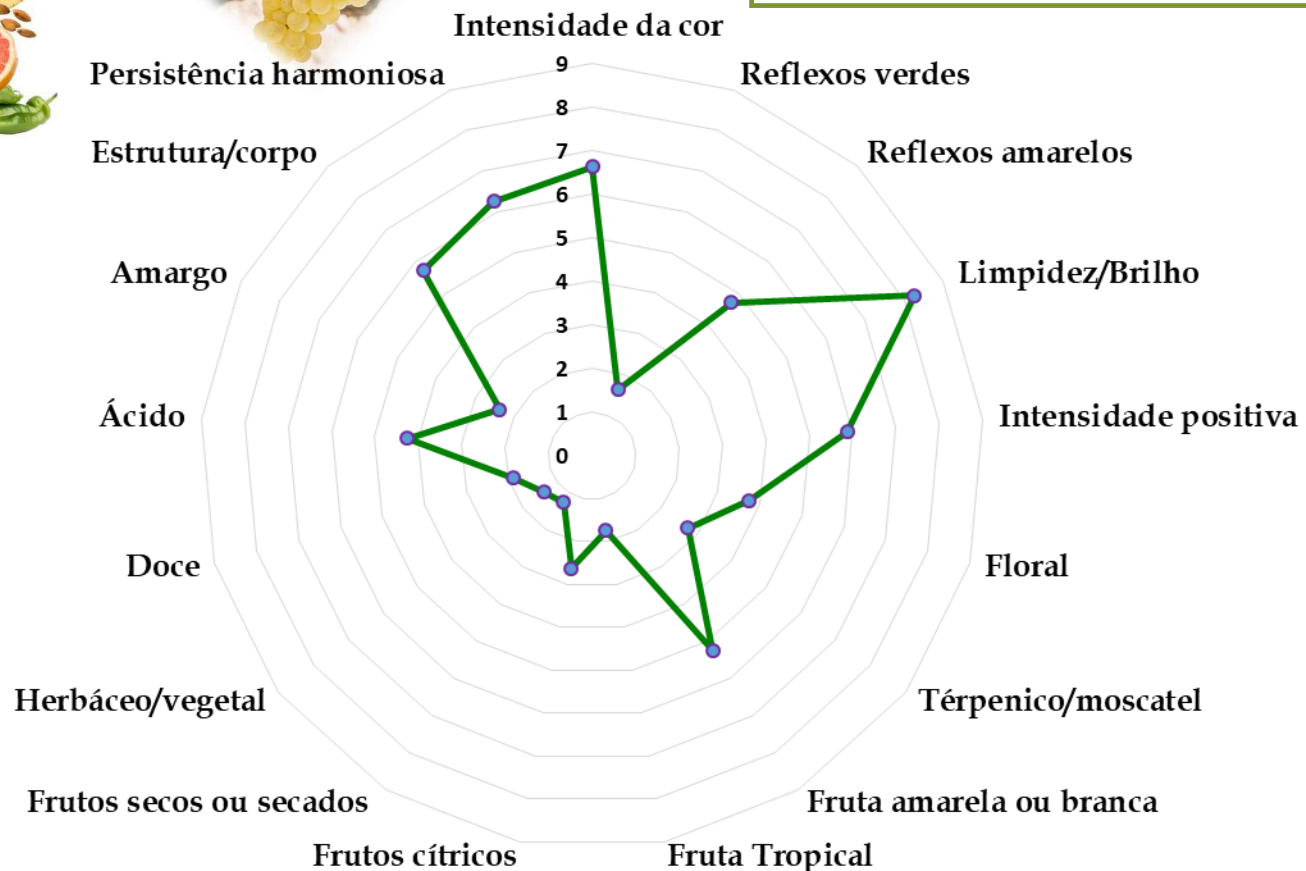
Perfil sensorial
do vinho

**Origem: Catalunha.
Heben x progenitor desconhecido**



Ficha técnica-Parellada

3





Ficha técnica-Cercial



**Vinhos brancos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2021. Análises em 2022**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
14,09	6,57	0,53	12	2,40	3,35	Negativo

2

Apreciação geral -média
do grupo de prova do
INIAV

13,3

3

Perfil sensorial
do vinho

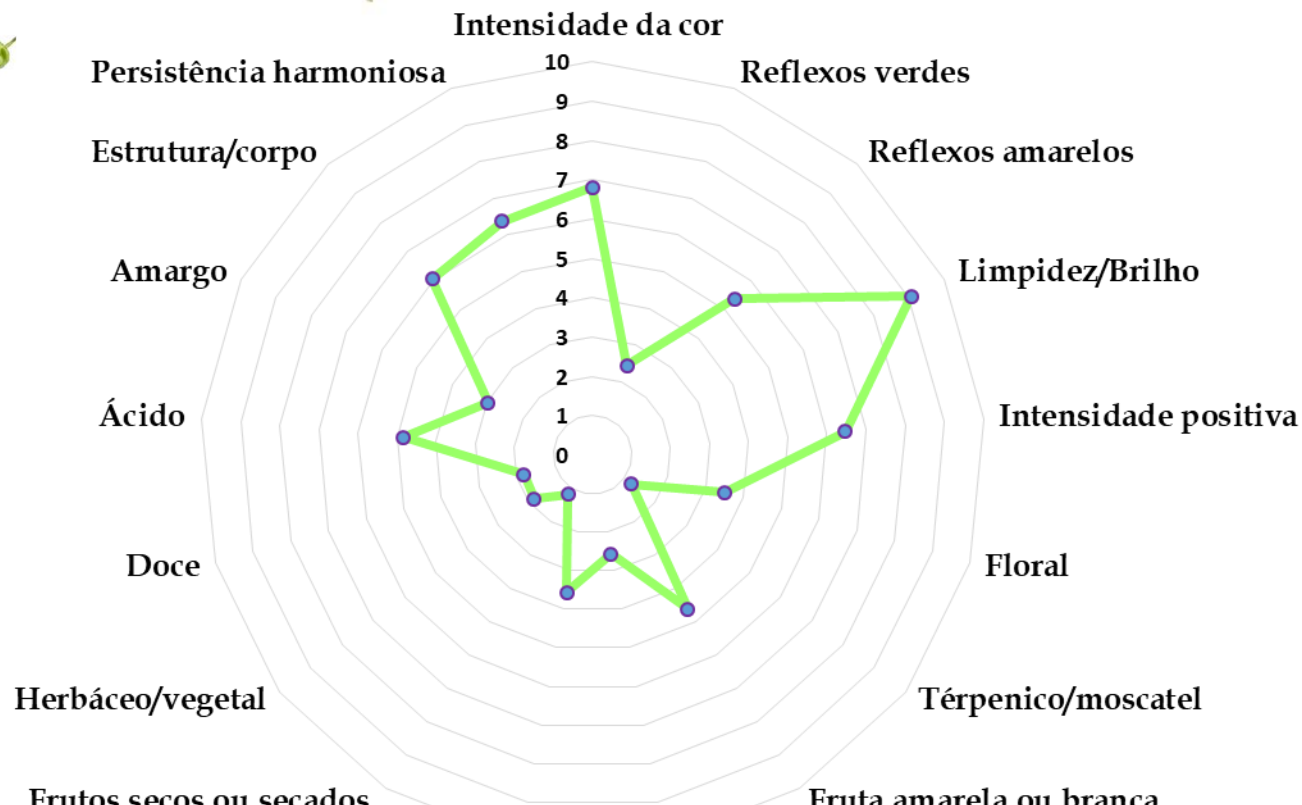
**Origem: cultivada na região vitícola da Bairrada.
Malvasia Fina x Sercial**



Ficha técnica - Cercial



3





Ficha técnica-Trajadura

**Vinhos brancos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2021. Análises em 2022**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
15,51	5,46	0,57	30	3,65	3,79	Negativo

2

Apreciação geral -média
do grupo de prova do
INIAV

13,3

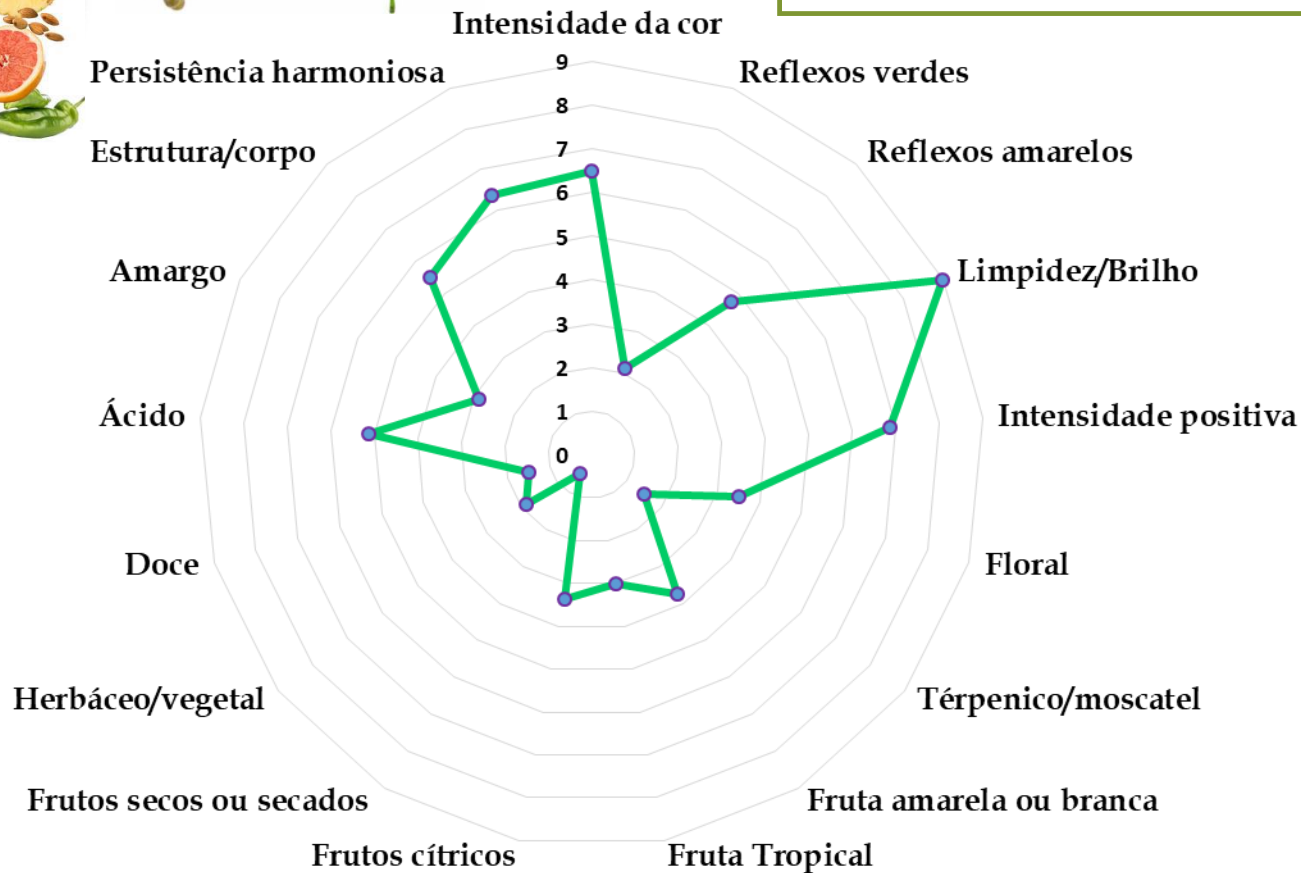
3

Perfil sensorial
do vinho

**Origem: Galiza (Treixadura), e na região dos vinhos verdes.
Sem progenitores conhecidos, mas com semelhança alélica de 73% com
a Arinto.**



Ficha técnica-Trajadura



3



Ficha técnica-Bastardo Branco

**Vinhos brancos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2021. Análises em 2022**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
12,53	6,80	0,53	9	2,89	3,22	Negativo

2

Apreciação geral -média
do grupo de prova do
INIAV

13,1

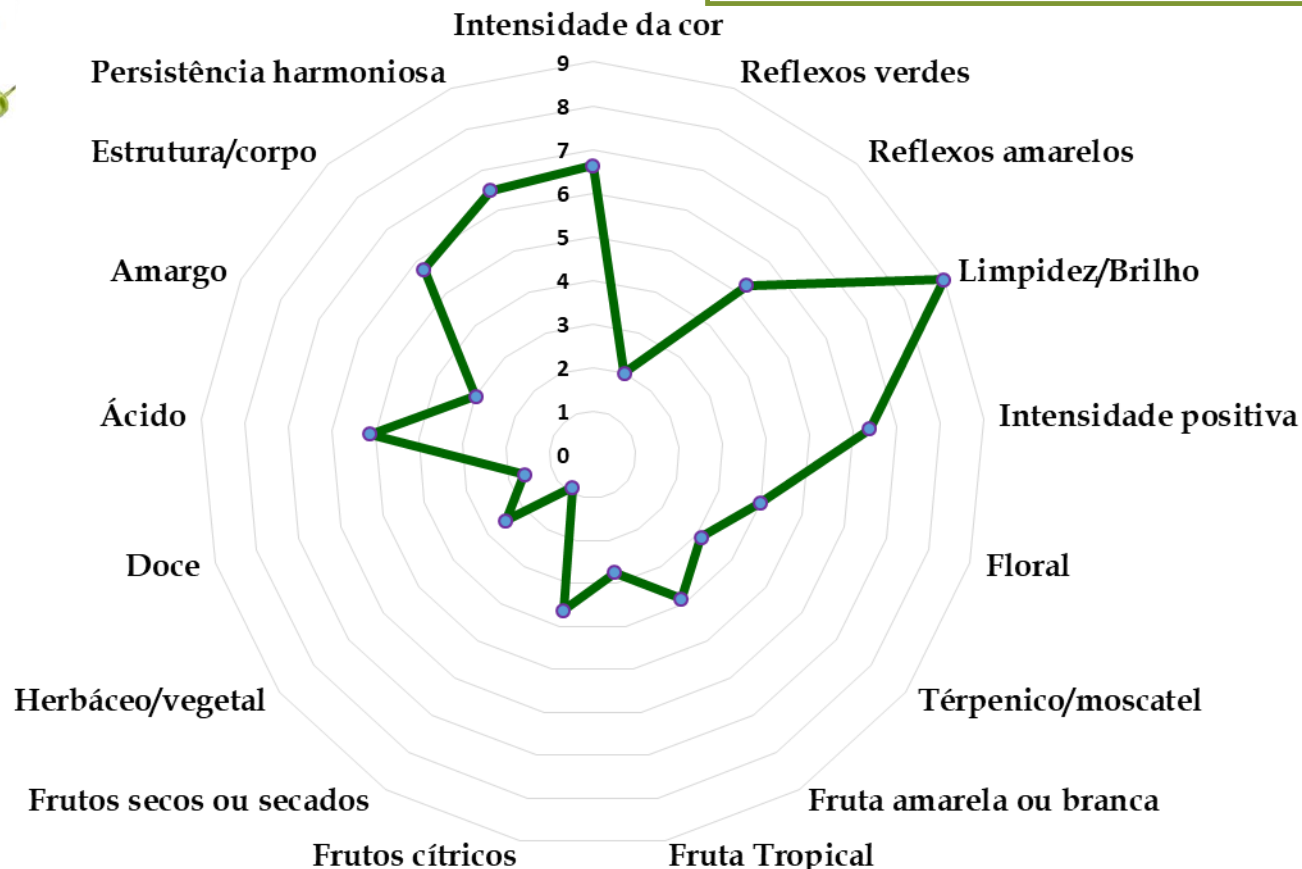
3

Perfil sensorial
do vinho

**Origem: Portuguesa.
Sem progenitores conhecidos.**



Ficha técnica-Bastardo Branco





Ficha técnica-Malvasia Fina

**Vinhos brancos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2021. Análises em 2022**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
15,90	5,61	0,60	28	10,01	3,58	Negativo

2

Apreciação geral -média
do grupo de prova do
INIAV

12,6

3

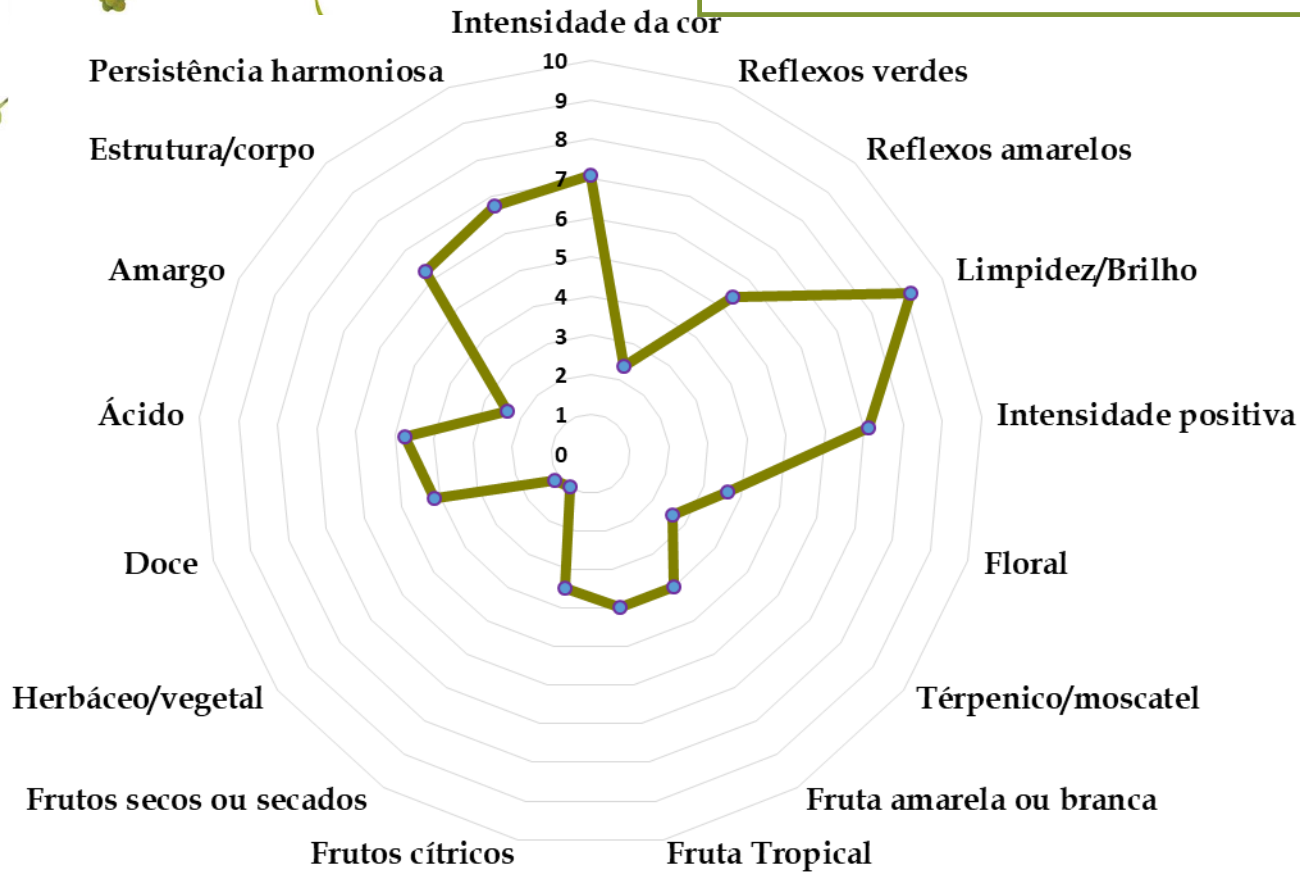
Perfil sensorial
do vinho

Origem: Portuguesa, muito cultivada no Douro e Dão, mas presente em todo o país.

Heben x Alfrocheiro Preto



Ficha técnica-Malvasia Fina





Ficha técnica-Sarigo



**Vinhos brancos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2021. Análises em 2022**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
12,37	5,11	0,27	36	1,66	3,61	Negativo

2

Apreciação geral -média
do grupo de prova do
INIAV

13,81

3

Perfil sensorial
do vinho

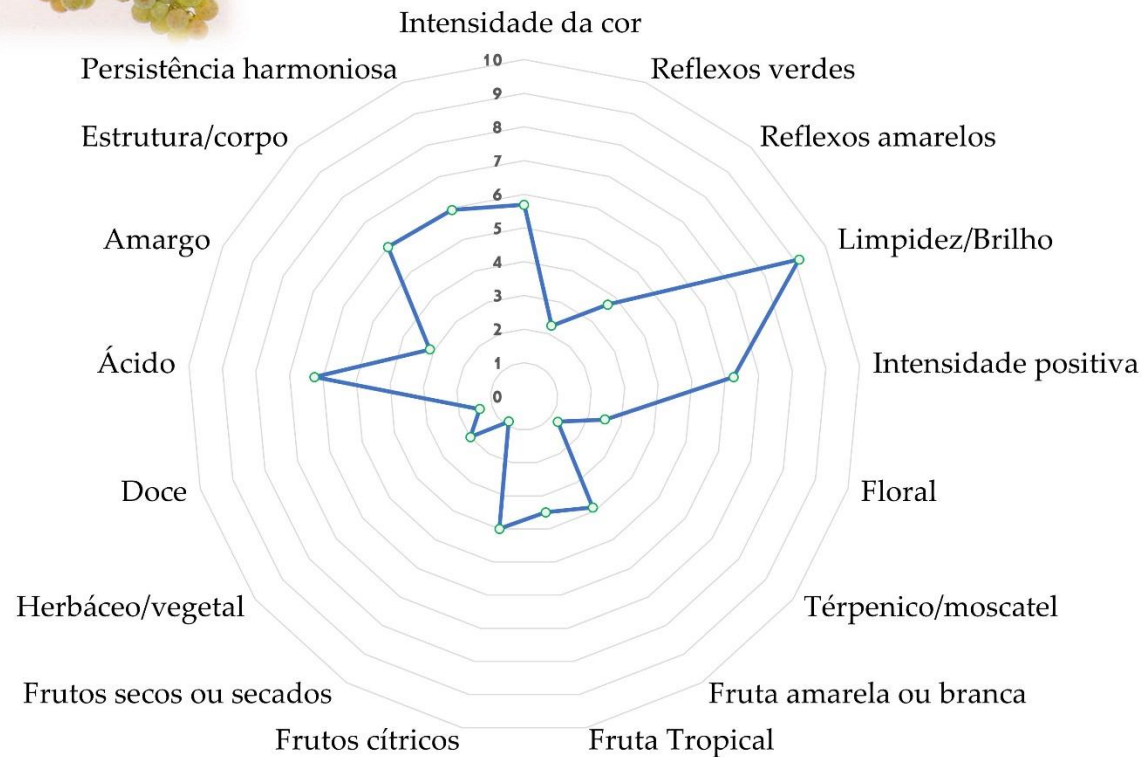
**Origem: designação recente, aparecendo apenas depois de 1889.
Sem progenitores conhecidos.**



Ficha técnica-Sarigo



3





Ficha técnica-Fernão Pires



**Vinhos brancos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2021. Análises em 2022**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
14,88	5,42	0,63	34	4,36	3,64	Negativo

2

Apreciação geral -média
do grupo de prova do
INIAV

13,50

3

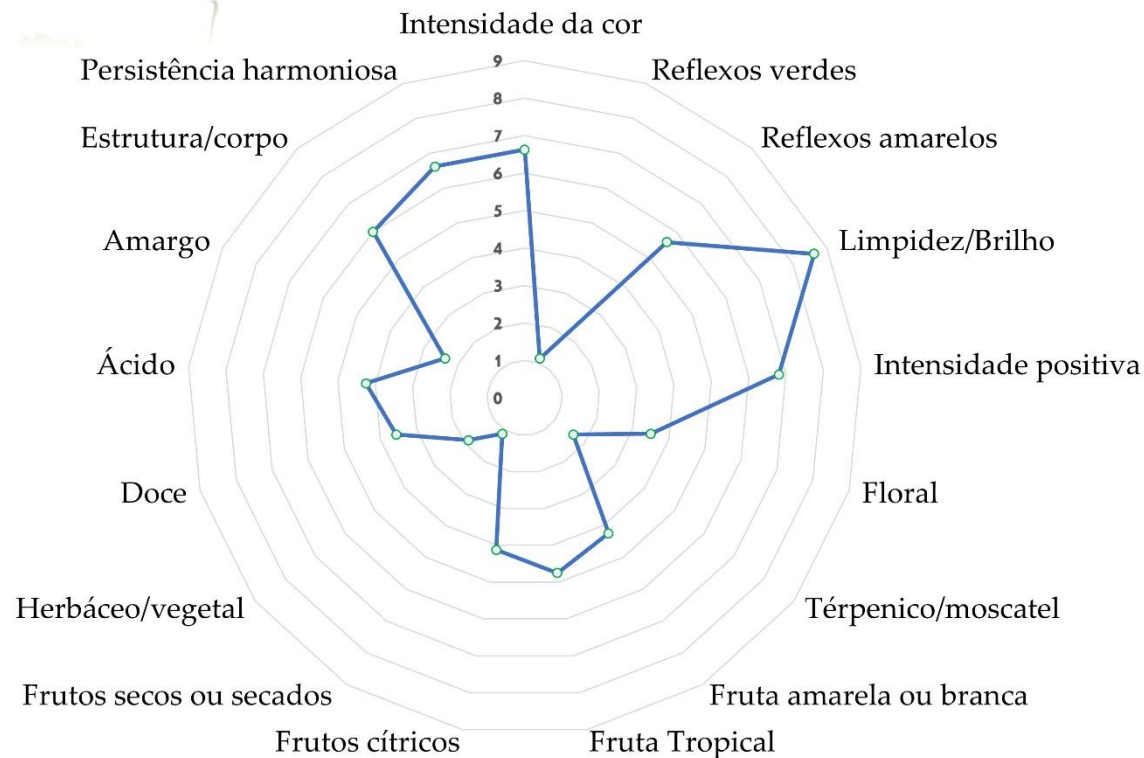
Perfil sensorial
do vinho

**Origem: Portuguesa, referenciada antes de 1799. Cultivada
principalmente no centro-sul.
Malvasia Fina x Progenitor Desconhecido**



Ficha técnica-Fernão Pires

3





Ficha técnica-Alvadurão



**Vinhos brancos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2021. Análises em 2022**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
13,01	6,55	0,32	55	2,11	3,52	Negativo

2

Apreciação geral -média
do grupo de prova do
INIAV

13,44

3

Perfil sensorial
do vinho

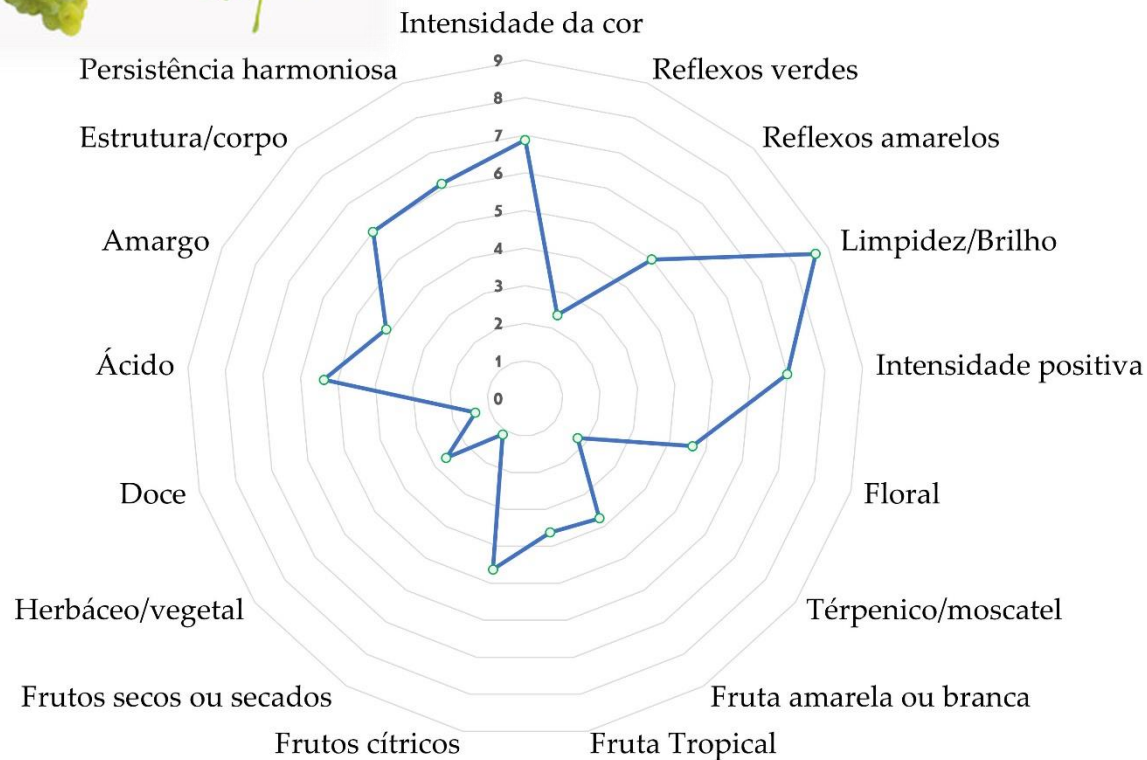
**Origem: Portuguesa, mencionada pela primeira vez após 1800.
Cultivada na região Oeste/Estremadura.
Sem informação sobre progenitores.**



Ficha técnica-Alvadorão



3





Ficha técnica-Pardina



**Vinhos brancos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2021. Análises em 2022**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
11,76	5,01	0,28	23	1,63	3,68	Negativo

2

Apreciação geral -média
do grupo de prova do
INIAV

13,38

3

Perfil sensorial
do vinho

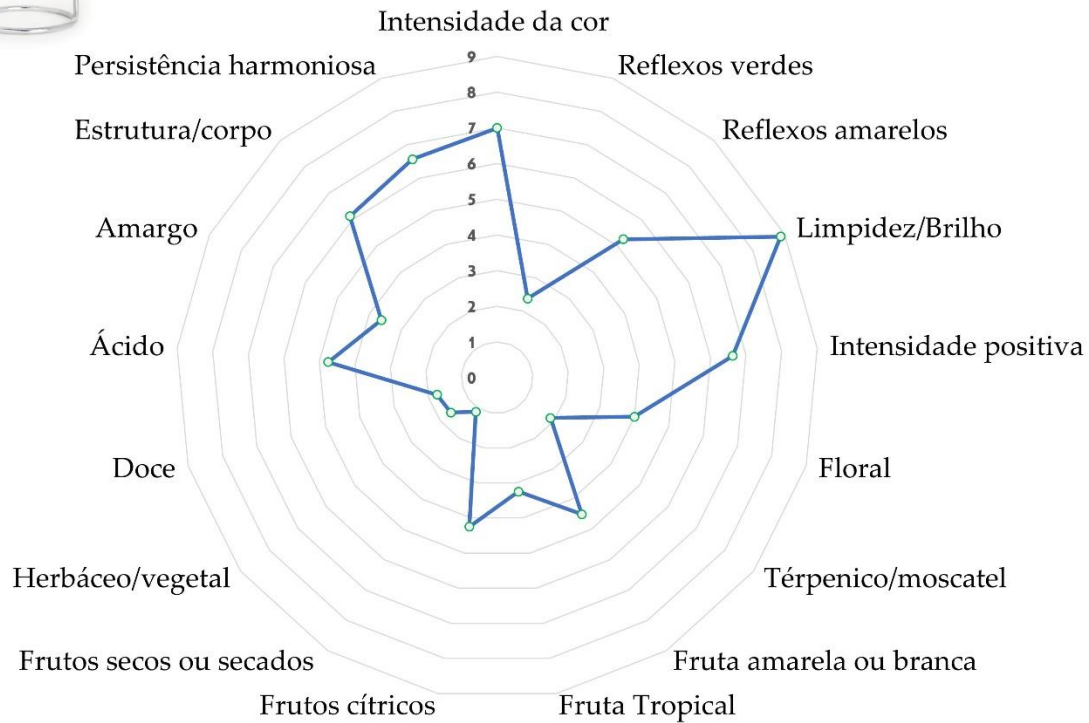
**Origem: possivelmente Espanhola.
Sem informação sobre progenitores.**



Ficha técnica-Pardina



3





Ficha técnica-Malvasia Rei



**Vinhos brancos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2021. Análises em 2022**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
11,95	4,56	0,28	23	1,95	3,61	Negativo

2

Apreciação geral -média
do grupo de prova do
INIAV

13,31

3

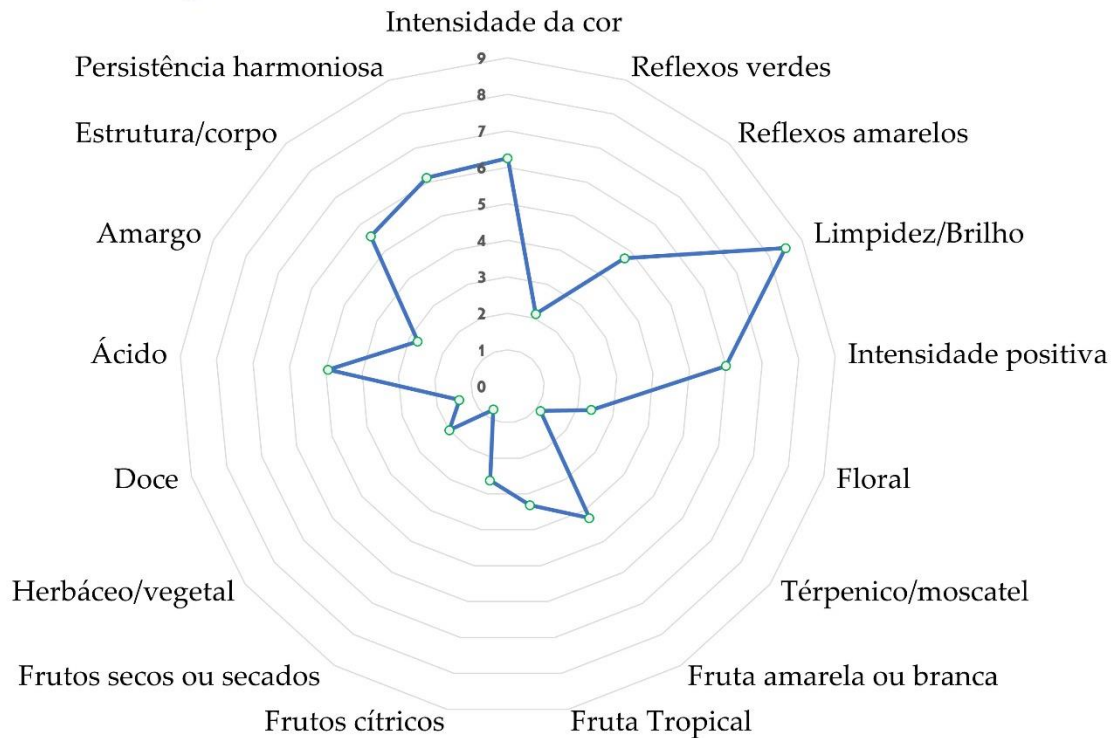
Perfil sensorial
do vinho

**Origem: Espanha, referenciada com o nome Palomino Fino.
Sem progenitores conhecidos.**



Ficha técnica-Malvasia Rei

3





Ficha técnica-Dona Branca

**Vinhos brancos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2021. Análises em 2022**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
14,64	4,45	0,48	31	3,43	4,14	Negativo

2

Apreciação geral -média
do grupo de prova do
INIAV

13,25

3

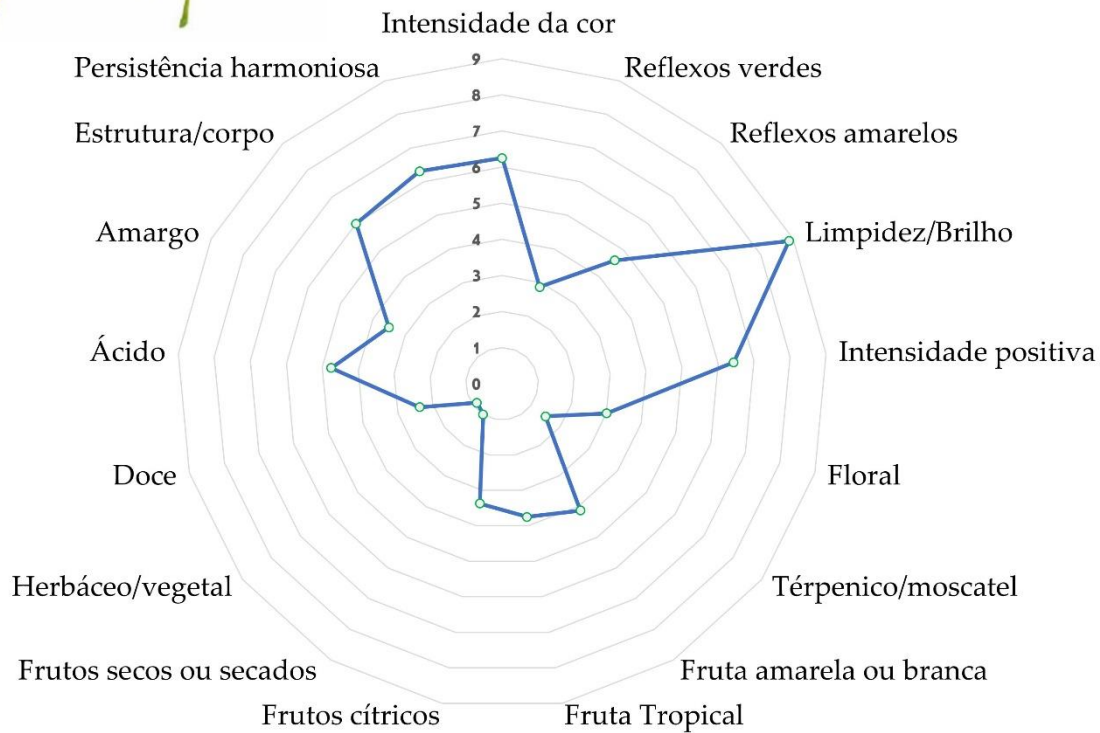
Perfil sensorial
do vinho

**Origem: possivelmente Espanhola, onde é conhecida como Doña Blanca.
Cultivada em Trás-os-Montes.
Sem informação sobre progenitores.**



Ficha técnica-Dona Branca

3





Ficha técnica-Lameiro



**Vinhos brancos monovarietais de uma das replicas de vinificação.
Vindima de 2021. Análises em 2022**

1

Análise geral dos vinhos

Título Alc. Volúmico Adquirido (% v/v)	Acidez Total (g ac. tart./l)	Acidez Volátil (g ac acét./l)	SO ₂ Livre (mg/l)	Substâncias redutoras (g/l) (FTIR)	pH	F.M.L
14,27	5,45	0,30	43	4,27	3,74	Negativo

2

Apreciação geral -média
do grupo de prova do
INIAV

13,00

3

Perfil sensorial
do vinho

**Origem: Portuguesa, cultivada na região dos Vinhos Verdes.
Sem progenitores conhecidos.**



Ficha técnica-Lameiro



3

