

GARNACHA BLANCA

Clone 141

Procede de uma mutação da garnacha tinta. Ciclo: Medio. Produção: Media. Variedade rustica, muito resistente à sequia. A garnacha branca é uma variedade que produz vinhos alcoólicos, com acidez média alta e ricos em extrato.



MAIS INFO



Características

- Procede de uma mutação da garnacha tinta, partilhando em grande medida as suas características ampelográficas, vitícolas e enológicas, salvo a cor do cacho.
- Variedade rustica, muito resistente à sequia.
- Adapta-se a terrenos pouco férteis e rochosos.
- É sensível ao excesso de humidade e a condições de encharcamento.
- Sensível ao corrimento do cacho, mas em menor medida que a garnacha tinta.
- Comporta-se bem em viticultura de poda curta, obtendo-se produções satisfatórias. Bastante resistente ao vento.
- Costuma exteriorizar facilmente sintomas de carência de magnésio.
- Pouco sensível ao oídio e sensível à escoriose, míldio, Podridão cinzenta e necrose bacteriana.
- Sensível à traça da uva.
- Muito pouco sensível a ácaros.

Potencial enológico

- A garnacha branca é uma variedade que produz vinhos alcoólicos, com acidez média alta e ricos em extrato.
- Cultivada em zonas frescas melhora a acidez dos seus vinhos.
- Os conteúdos de potássio e ácido málico no vinho consideram-se baixos.
- Os vinhos de Garnacha branca são de cor amarelo-verdoso, e possuem aromas de intensidade média, com notas florais, frutadas e herbáceas.
- Em boca são ligeiros, ácidos e com persistência média.
- Apresenta um alto conteúdo de oxidase que aconselha uma esmerada elaboração para evitar oxidações precoces.
- Os seus vinhos podem participar em misturas com outras variedades brancas, ou também se utilizam na elaboração de vinhos mono varietais.
- Assim mesmo, empregam-se para produzir vinhos doces naturais e vinhos rançosos de cor dourada, grossos e amplos, que se consomem como vinhos de sobremesa.



Fazer Vinho



Uva branca



Com sementes



0 - 1000m



Maturação média



Produção média