

CASTELAO N.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 170 del 22-7-2023

Origine
Douro, Portogallo

I-VCR 486

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Fossalon di Grado (GO)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2019-2021

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: medio-alta
- ✓ Fertilità: media
- ✓ Produttività: superiore alla media



IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo: di forma conica, sovente alato, di media compattezza, risulta di peso e dimensioni leggermente superiori alla media
- 🍇 Acino: medio-piccolo, di forma sferica, con buccia blu scuro-violetta abbondantemente pruinosa

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I-II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

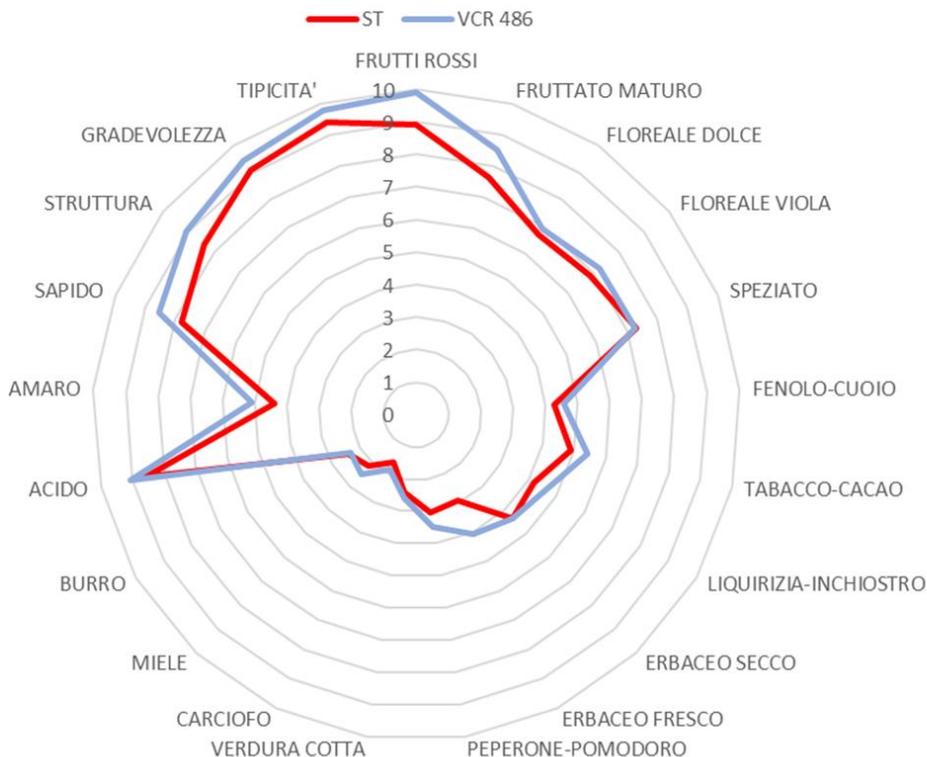
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,63
Oidio	0,80

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,31
Produzione per ceppo (Kg)	5,02
Numero grappoli/ceppo	12,4
Peso medio grappolo (g)	405
Peso medio acino (g)	2,30
Peso legno potatura (g/ceppo)	1152
Indice di Ravaz	4,4

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	21,42
	pH	3,30
	Acidità totale (g/l)	6,03
	Ac. Tartarico (g/l)	4,72
VINO**	Ac. Malico (g/l)	1,25
	Antociani totali (mg/l)	414
	Polifenoli totali (mg/l)	1820

* Dati medi relativi alle 3 annate 2019-21, ** dati medi relativi alle annate 2020-21

GRAFICO SENSORIALE CASTELAO VCR 486/ STANDARD



ANALISI SENSORIALE

Ne deriva un vino di buon grado alcolico e di colore rosso rubino intenso. Al naso prevalgono i profumi dei frutti rossi, tra cui amarena e lamponi, e di frutta matura; caratteristiche anche le note di fiori bianchi, più tenui e delicate. Al palato risulta sapido e ben strutturato; nel retrogusto emergono note di liquirizia e cacao amaro. Nel complesso si rivela molto gradevole e tipico.

ATTITUDINE ENOLOGICA

L'alta produttività lo rende idoneo a prendere parte nella produzione del Porto; tuttavia, limitando le produzioni, è possibile ottenere uve con elevato contenuto polifenolico adatte ad essere vinificate in purezza.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Vitigno di buona vigoria, possiede la capacità intrinseca di resistenza alle differenti condizioni pedoclimatiche che insistono nel paese; infatti, il Castelao bene si adatta sia alle zone calde ed aride che agli areali più freddi e umidi.