

CAÍÑO TINTO



De origen gallego – norte de Portugal. Autorizada en la D.O. Ribeiro y en la D.O. Rías baixas. Muchas variedades denominadas Caíño se utilizan en Portugal y España para la producción de vino Caino Tinto. El análisis del ADN ha demostrado que Caíño Gordo, Caíño Redondo, Caíño Longo y Caíño Bravo son variedades distintas entre sí. Al Caíño Tinto (Gordo), le corresponden las variedades portuguesas Borraçal y Olho de Sapo (119 ha en el año 2011). Caíño Redondo corresponde con la variedad Espadeiro (Padeiro en Portugal). Queda por identificar la correcta correspondencia varietal entre las demás variedades utilizadas en la producción del vino Caíño tinto, tales como Amaral (P: 212 HA), Azal Tinto, Cachón y Cainho Miudo, que parecen corresponder al Caíño Bravo. El Ferrón o Ferról corresponde al Caíño Do Freixo. Racimo de tamaño pequeño, cilíndrico y de compacidad media. Baya media, esférica, que se separa fácilmente del pedicelo. Vigor medio elevado. Época de brotación media-precoz. Sensible al oídio y la botrytis. De baja fertilidad, prefiere podas largas. Cepa medianamente productiva, presenta época de maduración tardía. Proporciona vinos de color rojo rubí intenso, de óptima acidez y matices herbáceos y vegetales, a veces astringente, debido a su alto contenido de taninos.

SUPERFICIE CULTIVADA EN ESPAÑA

AÑO	1990	1999	2009
HECTÁREAS	181	180	371