

Caracterização química de vinhos rosés ‘Merlot’ da safra 2023 com uvas de diferentes sistemas de condução⁽¹⁾

Iara Pertille⁽²⁾, Amanda Pelizzer Lerin⁽²⁾, Andreza C. D. S. Bouzas⁽²⁾, Juliane Barreto de Oliveira⁽²⁾, Celso Guarani Ruiz de Oliveira⁽³⁾, Edgardo Aquiles Prado Perez⁽³⁾ e Giuliano Elias Pereira⁽⁴⁾

⁽¹⁾ Trabalho realizado com apoio financeiro do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), Processo 405775/2021-0. ⁽²⁾ Bolsistas, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS. ⁽³⁾ Analistas, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS. ⁽⁴⁾ Pesquisador, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS.

Resumo – A Serra Gaúcha é uma importante região vitícola do Brasil e busca aumentar sua competitividade e produtividade das cultivares *Vitis vinifera* L. Usualmente o plantio em espaldeira é majoritário, resultando em produtos enológicos de qualidade, porém com baixa produtividade. O sistema de condução em lira modulável, em forma de “Y” em diferentes angulações, vêm sendo testados como alternativa. Por isso, este trabalho teve como objetivo realizar uma caracterização química de vinhos rosés ‘Merlot’ da safra 2023, elaborados a partir das uvas colhidas em diferentes sistemas de condução. As videiras estão enxertadas sobre o porta-enxerto ‘Paulsen 1103’, com plantas conduzidas em duplo cordão esporonado. O ensaio foi realizado em blocos ao acaso, com os tratamentos lira 20°, 30° e 40° comparados ao espaldeira. A vinificação ocorreu por prensagem direta dos cachos, seguida de fermentação alcoólica a 18 °C, sem realizar a fermentação malolática. Trinta dias após o envase, as análises de densidade, acidez total, acidez volátil, pH, teor alcoólico e antocianinas foram feitas em duplicata, submetidas à análise de variância e teste de Tukey ($p < 0,05$). A produtividade da espaldeira foi inferior aos três tratamentos em lira e os vinhos da espaldeira apresentaram maiores valores de intensidade de cor e antocianinas totais. Os vinhos da lira 30° e 40° apresentaram maior teor alcoólico e vinhos da lira 20° maior densidade, acidez total e acidez fixa. Os resultados mostraram potenciais enológicos distintos para os vinhos rosés obtidos dos diferentes tratamentos, podendo ser explorados valorizando diferentes perfis de consumidores.

Termos para indexação: lira modulável, espaldeira, vinho rosé, potencial enológico.