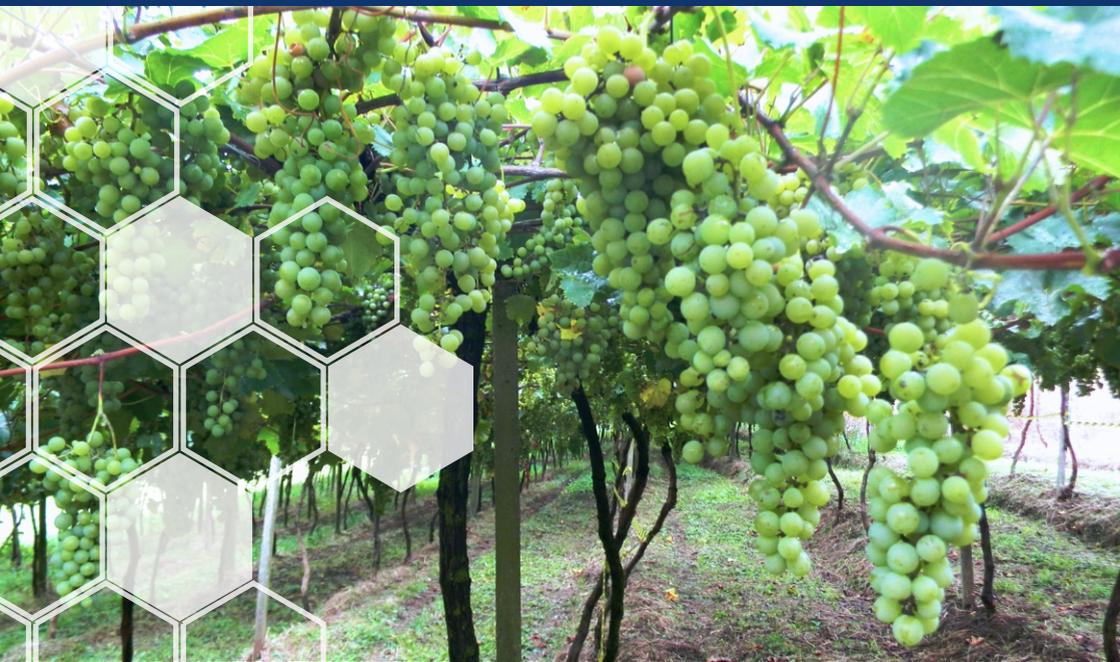


# BRS Bibiana

Uva para elaboração de vinho branco



**Embrapa**

## **'BRS Bibiana'** **Nova cultivar brasileira de uva** **para elaboração de vinho** **branco**

A Embrapa Uva e Vinho lançou, no início de 2019, a 'BRS Bibiana', uma cultivar de uva branca destinada à elaboração de vinho. A cultivar é adaptada às regiões de clima temperado e foi validada na Serra Gaúcha, onde seu comportamento agrônomico garantiu a elaboração de vinhos brancos diferenciados, configurando-se em mais uma alternativa à vitivinicultura nacional.

### **A 'BRS Bibiana' no parreiral**

A cultivar apresenta vantagens agrônomicas e características organolépticas que a diferenciam das outras variedades tradicionalmente cultivadas na Serra Gaúcha. Destaque para o potencial glucométrico, que pode atingir 21° Brix, e sua resistência às podridões ácida e cinzenta, principalmente em função de seu cacho solto com bagas pequenas. A recomendação para alcançar a produtividade de 25 toneladas por hectare, ao final do ciclo que é intermediário (150 dias), é conduzir todas as varas possíveis da planta a partir da poda mista, isto é, mantendo varas e esporões produtivos.



*'BRS Bibiana'*

### **A 'BRS Bibiana' na vinícola**

Com características de variedades brancas viníferas, a 'BRS Bibiana' atinge altos teores de açúcar, preservando a acidez, condição ideal para vinhos brancos com mais longevidade. No processo de elaboração a uva é vinificada seguindo as mesmas recomendações de uvas brancas finas, passando pelo processo de desengace e esmagamento, prensagem ou prensagem direta sem desengace, clarificação do mosto, adição de leveduras selecionadas, fermentação com temperatura controlada, estabilização, filtração, correção de anidrido sulfuroso e engarrafamento.

## A 'BRS Bibiana' na taça

O vinho da 'BRS Bibiana' remete a produtos elaborados com uvas europeias (*Vitis vinifera*). Apresenta coloração palha claro, límpido e cristalino, com leves notas de moscatel, de mel e de maçã verde e, também, aromas da família dos tíóis, como flores brancas, flores de bosque, goiaba e maracujá. A acidez é bem presente, porém integrada ao corpo do vinho, deixando um caráter persistente de sabor, sem presença de amargor ou adstringência. É um produto cujas características garantem um espaço diferenciado no paladar e harmonização. Comidas leves, carnes brancas, frutos do mar e canapés, harmonizam muito bem com este vinho.

## Origem da 'BRS Bibiana'

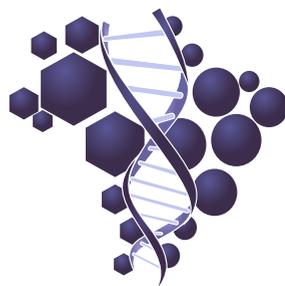
A cultivar foi desenvolvida pelo Programa de Melhoramento Genético "Uvas do Brasil", sob a coordenação da Embrapa Uva e Vinho. A origem da nova uva é o cruzamento convencional entre 'CNPUV 149-456' X 'BRS Lorena', o que lhe garante constituição genética bastante complexa, composta por 68,2% de *Vitis vinifera* e 31,8% de outras espécies do gênero *Vitis*. Seu nome foi inspirado na matriarca da obra "O Tempo e o Vento", do escritor



Vinho elaborado com a 'BRS Bibiana'

gaúcho Érico Veríssimo.

Para mais informações sobre as cultivares desenvolvidas pela Embrapa Uva e Vinho acesse a página do Programa:



PROGRAMA DE MELHORAMENTO GENÉTICO  
**UVAS DO BRASIL**

[www.embrapa.br/uva-e-vinho/programa-uvas-do-brasil](http://www.embrapa.br/uva-e-vinho/programa-uvas-do-brasil)

## Responsabilidade Técnica

João Carlos Taffarel - Embrapa Uva e Vinho

Patrícia Ritschel - Embrapa Uva e Vinho

Rodrigo Monteiro - Embrapa Uva e Vinho

Quer produzir as cultivares de uva desenvolvidas pela Embrapa?  
Acesse: [www.embrapa.br/uva-e-vinho/cultivares-e-porta-enxertos](http://www.embrapa.br/uva-e-vinho/cultivares-e-porta-enxertos)  
e confira nossa lista de viveiristas licenciados

## Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515 - Bento Gonçalves - RS

Fone: (54) 3455-8000

[www.embrapa.br/uva-e-vinho](http://www.embrapa.br/uva-e-vinho)



MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO



PÁTRIA AMADA  
**BRASIL**  
GOVERNO FEDERAL