

(C. 1930)

*Negredo*

La 1ª y 2ª Mencía, y cargado en vara de su típico racimo y Cf. Será 3ª, 4ª y 5ª, el Mouraton, que sale una especie de racimo Graciano en forma y pruine granos y gusto para vino fino. Poco cargado. Pero esto no me parece que es el Mouraton gallego. Carga bien en vara. Madera bien rojiza de un rojo sucio bien señalado en acentuado extremo vara, es decir, es madera francamente rojiza; yemas en escama cerrada, rojas como madera, estriosa, bronca, mate, mucho ramillo axilar, pero cortos, sin desarrollo. Entrenudos cortos con nudos abultados de Mazuela, ligero acodado vara. Cf. de lobados y textura Graciano. Defolia algo carminoso, solo en bordeado. Cf. lobulados y revoltijados Graciano; pero madura mejor la uva, peciolo muy carmín, dentado agudo dos series, carminado a nervaduras en origen arriba envés fieltroso en verde blanquecino. Entrenudos cortos, rayadillo sarmientos.

-----

(C. 1931)

La 1ª y 2ª Mencía. Las demás no son Mouratón. Como Graciano parecen. Su tipo. Muy tardía. Pero Mouratín no es Graciano aunque aquí esta muestra de ella lo dé.

-----

(C 1932)

Capullo de Mouraton verdoso gris. rosa saliente y así en primeras hojitas, muy granote estos del extremo. Cf. muy quincuilobado de lóbulos y dientes muy agudos. Ramo verdoso, ligero borroso. Es capullo chiquitín. El Cf. tan quincuilobado da 0 a tipo Cabernet Sauvignon. Racimo floración iniciada.- OJO que este Mouratón no es el Negredo siguiente.

-----

(C 1933)

La 1ª y 2ª Mencía. El Pan y Carne o María Ordóñez da a esto. Pintando ahora, pero solo pintando, o sea no veo sea muy temprana. Mas tempranos me parecen Agudillo de Leon y Verdejo negro. Ruines cepas, no hay uvas.- Reseñada.- Es uva nortea. se cae menos hoja que Bernés. La Mencía sus salpicados vinoso en defoliación.

(C-1930)

La 1ª y 2ª Mencía muy cargada en vara d su típico racimo y Cf. Será 3ª, 4ª y 5ª, el Mouratón, que sale una especie de racimo Graciano en forma y pruine granos y gusto para vino fino. Poco cargado. Pero esto no me parece que es el Mouratón gallego. Carga bien en vara. Madera bien rojiza es. Brota como Cencibel; madera muy roja. Cf. de lobado y textura Graciano. Defoliación algo carminosa solo en bordeado. Cf. lobulados y revoltijado Graciano; pero madura mejor la uva; peciolo muy carmín; dentado agudo dos series; carminado a nervaduras en origen arriba; envés fieltroso en verde blanquecino; entrenudos cortos; payadillo sarmientos.

Madera de un rojo suizo bien señalado en acentuado extremo vara. Es decir, es madera francamente rojiza; yemas en escama cerrada rojas como madera estriosa bronca; mucho ramillo axilar, pero cortos, sin desarrollo. Entrenudos cortos o muchos nudos abultados de Mazuela; ligero acodado vara.

(C-1931)

La 1ª y 2ª Mencía. Buen tipo de ella a seleccionar para temprano con Gateta. Las demás no son Mouratón. Como Graciano parecen; su tipo. Muy tardía. Pero Mouratón no es Graciano y aunque aquí esta muestra de ello lo dé.

(C-1932)

Capullo del Mouratón (verdoso gris) verdoso rosa saliente y así en primeras hojitas, muy granate estas del extremo. Cf. muy quinquilobado de lóbulos y dientes muy agudos. Ramo verdoso, ligero borroso. Es capullo chiquitín. El Cf. tan quinquilobado da O a tipo Cabernet Sauvignon. Racimo floración iniciada. Ojo. Que este Mouratón no es el Negreda siguiente. Defoliación manchas carminosa.

(C-1933)

La 1ª y 2ª Mencía. El Pan y Carne o María Ordóñez, da a ésto? Pintando ahora, pero solo pintando, o sea no veo sea muy temprana. Mas tempranas me parecen Agudillo de Leon y Verdejo Negro. Racimos cepas no hay uvas. Resecada. Es uva norteña, se conserva mejor que Bernés. Defoliación: La Mencía sus salpicados vinosos.

*ver n. lúpulo y una preta*