

Zona principal de su cultivo, caracteres generales, sinonimia, etc. Cepa de uva negra, muy cultivada en la provincia de León, de donde proviene en esta provincia, y en Valdeorras (ver allí descripción completa) y que allí es fundamental de sus viñedos. Cultivado igualmente en otras provincias gallegas (ver descripciones); puede ser o es el Tinto Piñal de Salamanca o Verdejo Negro tipo Verdejo de Zamora, etc. Al Verdejo blanco algunos le mal llaman Prieto Picudo por ser su grano prieto y picudo, pero ya se ve la diferencia. Da mucho y buen vino. Característico el rojo cereza intenso en peciolo y comienzo nervaduras abajo y algo menos en las de arriba. Con- (a) Vigor Bueno, tronco fuerte, descorteza largas tiras. Porte rastrero,

Brote

(Aspecto, color del capullo y de las primeras hojitas).

Capullo En fin de abril ya está en botón abierto. Brote acaramado: verdoso (resto y demás como se dice en provincia de León) blanco rosa bordes de capullos de palomitas blancas. Primeras hojitas De envés blanco gamuza y peloso lanoso amarillento la cara superior.

Sarmientos

Madera, etc. (Longitud, forma, color y caracteres de los entrenudos y yemas)

Ramos erguidos, agranados, largos, estriados, rectos, lampiños, lustrosos; madera dura, estriada, un poco roja o pajizosa; medula barquillo en regular cantidad. Entrenudos rectos y cilíndricos, delgados, de nudos apenas salientes, medianos por la madera parece un Verdejo de Valladolid. Yemas pequeñas de cerrada escama. En extremo de ramo son de peloso burroso ligero que no quita el verdoso propio de los mismos.

Zarcillos Rizosos, fuertes, trifurcados y bien desarrollados.

Hojas

Hojas grandes Con pelos en parenquima y nervaduras, el resto, lampiños, verde arriba y mas claro abajo; quincuilobadas marcando bien senos y demás como se ha dicho; blanquecina ya verdosa, pero no fieltrosa, la cara inferior. Hojas pequeñas Carminado fuerte en origen de nervaduras.

Peciolo (forma, longitud, coloración y modo de unirse al limbo y ramo) Rojo cereza, largos, estriados, delgados y perpendiculares a limbo.

Seno peciolar Abierto en cuadro de 301-A.

Flor

Epoca de vendimia Después del Tempranillo.

Racimos Mediano o grandes y apretados. Buen racimo alargado y algo alado (en cruz) de hombros pequeños. Pedúnculo leñoso, corto. Da racimos ahorquillados (típico).

Fruto

Granos Negros, de uva elipsoide, picuda, media, lustrosa, pruine (apretada y buena; bien ligada toda (liga muy bien, lo que es característico) sin ningún granillo verde. Es uva dura

Pepitas (de algo gusto a Cabernet; pedicelos en algunos tan cortos que parecen clavados al racimo; rugosos, de anillo bien (destacado. Es uva que no se cae, de tipo Burdeos. Sin gusto Cabernet.

Observaciones

Hace muchos racimillos que salen altos. Requiere poda larga. Se pudre algo por lo apretado del grano. Raíces rojo amarillentas, pivotantes, fibrosas y muy estriadas, típicas del Verdejo negro. Por sus demás caracteres podría decirse también es de la familia Sumoll aunque da el follaje lobulado. Detriscencia (carmin muy intenso) de salpicados así. (como Monte de Orense)

Zona principal de su cultivo, caracteres generales, sinonimia, etc.

(a).- junto foliar bien quingulobado, pero no ese tipo ojeroso de Cabernet Sauvignon. Seno peciolar y laterales bien ensanchados y redondeados, verde lustroso arriba; diríase es un derivado de Cabernet Sauvignon, y tiene esos tintes carmín claro igual a los del Moristel de Huesca (verlo). Muy característico, decimos, defoliación de grandes manchas vinosas, muy acentuadas en borde hoja,

Vigor Extremos yamos pelos borrosos - sin peltar color verde.

Brote (Aspecto, color del capullo y de las primeras hojitas).	Capullo	<u>Ver Prov^{as} de Lugo Leon - Salamanca - Zamora etc.</u>
	Primeras hojitas	
Sarmientos (Longitud, forma, color y caracteres de los entrenudos y yemas)		
	Zarcillos	
Hojas	Hojas grandes	
	Hojas pequeñas	
	Peciolos (forma, longitud, coloración y modo de unirse al limbo y ramo)	
	Seno peciolar	
Flor		
	Epoca de vendimia	
Fruto	Racimos	
	Granos	
	Pepitas	

Observaciones



"PRIETO PICUDO"



"PRIETO PICUDO"

1118
(Leon)

PRIETO PICUDO

(C-1931)

En 5ª sale como Negral.- Racimos de uvas pequeñas, apretadas, elipsoides, gusto Cabernet, por cuyo tipo de vino son. Cf. al lobulado quince, pero no en ese ojeroso de Cabernet Sauvignon. Salpicados vinoso otoño. Bien diferente de los anteriores.- Racimos pequeños, uva pruné en elipsoide que sale en algunos granos como clavados en el racimo, pedicelos cortos, verrugosos, de anillo así bien destacado. Pedúnculo leñoso, y el racimo toma forma en hombros pequeños, todo bien granado redondeando extremo, perdigones debajo granos gordos, Gusto sustancioso, gota agua en buena sazón. Es del tiempo Negral (a época Burdeos). Crujiente, no pudre fácilmente. No tiene gusto de Cabernet.

1118

(C- 1932)

Capullo blanco-rosa vivom blanco borros y blanco con verde rosa muy bien señalado. En franca todo vinoso oscuro, carmín los ramos y peciolo que aparecen muy perpendiculares a limbo; porte rastrero. Se empieza amargar esto en los injertos, y lo hace en el encorvado de ramo como el Tempranillo. Peloso borroso ligero este extremo del ramo que no quita el verdoso propio. Es típico el Cf. muy uilobado, más en hojas grandes aún (lo que no suele pasar) y un seno peciolar abierto en cuadro de 301-A. Zarcillos rizosos, fuertes, trifurcados. Muy perpendiculares al limbo los peciolo; muy rizosos fuertes los zarcillos. Floración ya iniciada en conjunto. No es el Cabernet Sauvignon esto. Defoliación manchas carminoso.

1118

(C-1933)

Pintando uva, que están muy pequeñas ahora, como guisantes. Ya algún salpicado manchas vinoso en bordes.

Uva negra, apretada, picuda; racimo en cruz como Pardillo, y así rígido, pedúnculo corto, ya dulce de su acidillo particular. Para vinos finos tipo Burdeos. Se conserva y muy agarrada a pedicelos.

Defoliación salpicados vinoso a toda la hoja.

Re ungru



Leon- Prieto pseudo-