

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

No vamos aquí a describir la Garnacha, porque no es cepa típica de esta Región (ver Regiones Central, Rioja, Navarra, Aragón sobre todo, León y Levante). La Tintorera es en Aragón el Carignan de los Franceses (Cariñena), y vino traída de esas otras Regiones para dar color y producción a las de aquí. En esta provincia está, no obstante, extendida, y ocupa un 10% en cada uno de los términos de Quiroga, Chantada y Taboada.

Vigor		La Garnacha Tintorera no hay que confundirla con el Tinto (fino o Cencibel, ni con el Tinto Basto o (borrachón de la Región Manchega, ni con (el Tinto común o de Madrid.
Brote (Aspecto, color del capullo y de las primeras hojitas)	Capullo	
	Primeras hojitas	(Hay varias clases de Garnacha: La Tintorera (o Alicante Bouschet) Carignan de (los Franceses (Cariñena), Tinta de Navalcarnero o Aragonesa, y la Roja, menos corriente aquí.
	Agostados	
Sarmientos (Longitud, forma, color y caracteres de los entrenudos y yemas)	Tiernos	(Como se sabe, es cepa robusta, de porte erguido; entrenudos de poca medula y (aplanado de sarmientos; de hojas adultas, (medias o pequeñas de brillo y lampiñas, (onduladas y enteras, algo asimétricas; (seno peciolar pronunciado lira; nervaduras marcadas amarillentas con algún "bouquet" (de pelos arañosos.- Florece mucho pero los (frutos no cuajan bien en todos los patrones (americanos (Lot por ejemplo). Su madurez (es tardía. Da buenos vinos en las buenas (exposiciones, y de grado alcohólico y color ((capa). La hoja se abarquilla hacia el envés en su contorno. Pulpa (jugo) muy fuertemente coloreado.- En otoño el follaje toma color fuertemente carminado.
	Zarcillos	
	Hojas grandes (forma y dimensión)	
Hojas (Aspecto general del conjunto del follaje, época de caída de las hojas y coloración que toman en el otoño)	Hojas pequeñas (forma y dimensión)	
	Peciolos (forma, longitud, coloración y modo de unirse al limbo y ramo)	(Racimos, a partir 4º nudo, medios, apretados, de apariencia tronco-cónica, alados. (Granos redondos-elipsoides, negruzcos, pruinados; jugo abundante, dulce. 1 a 3 pepitas.
	Seno peciolar	(Esta cepa fué de las mas usadas para la (replantación aquí.
Flor (Época de floración y caracteres de la flor).		
	Epoca de vendimia	(La Garnacha Roja es casi igual en todo, (pero de detriscencia más amarilla; su madura es acardenalada con algunas manchas (vinosas de Carignan. Es muy sano follaje (el de ésta y uvas de muy buenos racimos (y bien ligados. Uva apretada y buena, morate aquí de color.- Vinos finos licerosos (y claretes da.
	Racimos	
Fruto	Granos	
		(Hay tambien la llamada Garnacha negra.
	Pepitas	

Observaciones generales:

Ver. Hoja y Racimo en Aragon.

