

NOMBRE:	GARNACHA	
Origen:	Variedad de origen español, de Aragón. Hoy aún mayoritaria en su zona de origen, Navarra y Toledo.	
Sinonímias:	Tinto Aragón o Aragonés, Gironet, Bernacha Negra, Tinto de Navalcarnero, Lladoner negre, Grenache en Francia y Cannonao en Italia. No se debe confundir con la Garnacha Tintorera.	
Fenología :	Época Brotación:	Media.
	Época Maduración:	Media.
Hoja:	Tamaño:	Medio.
	Forma:	Pentagonal.
	Nº. de lóbulos:	Tres o cinco.
	Características:	Senos laterales muy poco marcados, haz verde oscuro y envés liso.
Racimo:	Tamaño:	Medio.
	Compacidad:	Compacto-Muy compacto.
	Longitud pedúnculo:	Corto.
Baya:	Color:	Roja-violeta oscura.
	Forma:	Esférica.
	Tamaño:	Media y uniforme.
	Sabor:	Ninguno en especial.
	Pulpa:	Blanda y jugosa. No coloreada.
	Grosor Piel:	Fina.
	Semillas:	Existentes.
Fertilidad:	Alta.	
Producción:	Alta.	
Vigor:	Muy alto.	
Porte de la cepa:	Erguido.	
Conducción:		
Poda:	Va bien con podas cortas, también admite podas largas.	
Aptitud:	Muy resistente a la sequía, se adapta a todo tipo de suelos. Es sensible al mildiu y a la botrytis, así como al corrimiento de los granos en la floración.	
Sus vinos:	Vinos alcohólicos, aroma ligero y acidez media. Muy adecuado para mezclas o para vinos rosados.	