

NOMBRE:	SYRAH	
Origen:	Es bastante discutido, se atribuiría un origen persa por la cercanía con el nombre de la ciudad de Shiraz o Chiraz, aunque otra teoría la sitúa como originaria del valle del Rodano	
Sinonímias:	Candive noir, Schiraz, Sirac, Syrac, Syra, Syras, petite syrah, Sérine, plan de la Biaune , hignin Noir, etc.	
Fenología :	Época Brotación:	Media.
	Época Maduración:	Temprana.
Hoja:	Tamaño:	Mediano.
	Forma:	Pentagonal.
	Nº. de lóbulos:	Cinco a veces siete.
	Características:	Senos laterales muy marcados, haz verde oscuro y envés algodonoso.
Racimo:	Tamaño:	Medio.
	Compacidad:	Media.
	Longitud pedúnculo:	Medio.
Baya:	Color:	Azul negra,
	Forma:	Elíptica corta.
	Tamaño:	Mediana-pequeña.
	Sabor:	Ninguno en especial.
	Pulpa:	Ligeramente dura, poco jugosa y pigmentación muy débil.
	Grosor Piel:	Media-gruesa.
	Semillas:	Bien formadas.
Fertilidad:		
Producción:	Medio	
Vigor:		
Porte de la cepa:	Erguido.	
Conducción:	Emparrado.	
Poda:	Mejora la fructificación con podas largas, pero se hace mas sensible al viento.	
Aptitud:	Sensible a la botrytis y a la sequía. Muy sensible a la clorosis en terrenos calizos. Resistente al mildiu, oidio y excoriosis. Se debe evitar la sobre-producción y la sobre-maduración.	
Sus vinos:	Frutos con alto contenido en taninos. De buen grado alcohólico aptos para crianzas de gran calidad, color intenso, aromáticos, con estructura y relativamente poco ácidos. Se está utilizando en mezclas y rosados afrutados.	