

NOMBRE:	TEMPRANILLO	
Origen:	Es la variedad española más conocida en el extranjero, se la considera de origen septentrional, posiblemente la zona del Ebro (Rioja y Aragón), aunque existe en toda España.	
Sinonímias:	Cencibel, Tinto fino, Tinto del país, Tinto de Toro, Tinto de Madrid, Ull de Llebre, Valdepeñas, Escobera, Chinchillana y vid de Aranda	
Fenología :	Época Brotación:	Media.
	Época Maduración:	Temprana.
Hoja:	Tamaño:	Grande.
	Forma:	Pentagonal.
	Nº. de lóbulos:	Cinco-siete.
	Características:	Senos laterales muy profundos, haz verde oscuro y envés afelpado.
Racimo:	Tamaño:	Mediano-grande.
	Compacidad:	Compacto.
	Longitud pedúnculo:	Corto-medio.
Baya:	Color:	Azul-negra.
	Forma:	Esférica.
	Tamaño:	Pequeña y uniforme.
	Sabor:	Ninguno en especial.
	Pulpa:	Blanda, muy jugosa y de pigmentación muy debil.
	Grosor Piel:	Gruesa.
	Semillas:	Bien formadas.
Fertilidad:	Alta.	
Producción:	Medio-alto.	
Vigor:		
Porte de la cepa:	Erguido.	
Conducción:	Preferentemente en espaldera.	
Poda:	Se adapta bien a diversas normas de poda teniendo en cuenta las condiciones podoclimáticas.	
Aptitud:	Sensible al viento. Sensible a la sequia extrema y al oidio.	
Sus vinos:	Indicado para vinos jóvenes con maceración carbónica. También aptos para crianza en barrica de roble, pudiendo dar excelentes vinos.	
Observaciones:	Está sustituyendo a variedades autóctonas como la Tinta Madrid en Cigales, Tinto de Toro en Zamora o Tinta del País en Valladolid.	