

NOMBRE:	GRACIANO	
Origen:	Variedad originaria de la Rioja y Navarra.	
Sinonímias:	Parraleta, Tintilla de rota y Morrastel.	
Fenología :	Época Brotación:	Tardía.
	Época Maduración:	Tardía.
Hoja:	Tamaño:	Media.
	Forma:	Pentagonal.
	Nº. de lóbulos:	Cinco.
	Características:	Haz muy abollado, verde débil y envés algodonoso.
Racimo:	Tamaño:	Grande.
	Compacidad:	Compacto.
	Longitud pedúnculo:	Corto-medio.
Baya:	Color:	Azul-negra.
	Forma:	Esférica.
	Tamaño:	Pequeña-mediana y uniforme.
	Sabor:	Ninguno en especial.
	Pulpa:	Blanda y muy jugosa. Pigmentación muy débil.
	Grosor Piel:	Gruesa.
	Semillas:	Bien formadas.
Fertilidad:	Baja.	
Producción:	Media.	
Vigor:	Alto.	
Porte de la cepa:	Erguido.	
Conducción:		
Poda:	Corta.	
Aptitud:	Resiste a la sequía, al mildiu y bastante al oidio.	
Sus vinos:	Mosto de color rojo vivo con tendencia a la oxidación. Vino de carácter tánico. Aptos para crianza, reserva y gran reserva.	