

| | | |
|--------------------------|---|--|
| NOMBRE: | MAZUELO | |
| Origen: | Proviene de la región aragonesa de Cariñena. | |
| Sinonímias: | Cariñena, Mazuela, Samsó, Carignan o Carignane. | |
| Fenología : | Época Brotación: | Tardía. |
| | Época Maduración: | Media-tardía. |
| Hoja: | Tamaño: | Grande. |
| | Forma: | Pentagonal. |
| | Nº. de lóbulos: | Cinco. |
| | Características: | Senos laterales muy pronunciados. Haz verde claro y envés ligeramente arañoso. |
| Racimo: | Tamaño: | Grande. |
| | Compacidad: | Compacto. |
| | Longitud pedúnculo: | Corto. |
| Baya: | Color: | Azul-negra. |
| | Forma: | Elíptica. |
| | Tamaño: | Grande y uniforme. |
| | Sabor: | Ninguno en especial. |
| | Pulpa: | Ligeramente dura y jugosa. No coloreada. |
| | Grosor Piel: | Media-gruesa. |
| | Semillas: | Existentes. |
| Fertilidad: | | |
| Producción: | Muy alta. | |
| Vigor: | Alto. | |
| Porte de la cepa: | Erguido. | |
| Conducción: | | |
| Poda: | Admite podas cortas. | |
| Aptitud: | Resistente a la sequía, se adapta bien a terrenos poco fértiles. Muy sensible al oidio. | |
| Sus vinos: | Vinos alcohólicos con bastante color. Taninos astringentes, herbáceos y amargos. Acidez alta. | |