



Prieto Picudo



Ampelografía

Sumidad:

Apertura extremidad Abierta

Pelos postrados de la extremidad Pigmentación media
Densidad alta

Pámpano:

Color entrenudo Verde con rayas rojas en la cara dorsal
Verde con rayas rojas en la cara ventral

Color nudo Verde en la cara dorsal
Verde en la cara ventral

Densidad pelos tumbados Nula o muy baja en el nudo
Baja en el entrenudo

Hoja joven:

Intensidad antociánica de las 6 hojas terminales Media-fuerte

Densidad pelos tumbados Fuerte

Hoja adulta:

Tamaño del limbo Pequeño-medio

Forma del limbo Pentagonal

Número de lóbulos Siete

Disposición lóbulos del seno peciolar Abierto en lira

Hinchazón del haz Débil-media

Perfil en sección transversal Plano

Profundidad y disposición de los lóbulos de los senos laterales superiores Profundidad superficial-media con lóbulos superpuestos

Pigmentación del haz Rojo hasta la primera bifurcación

Densidad pelos tumbados entre nervios principales Media

Densidad de pelos erguidos sobre nervios principales Nula-baja

Longitud y densidad de pelos sobre el peciolo Baja

Forma y longitud de dientes Dientes con ambos lados convexos de longitud mediana y con relación longitud-anchura media





Prieto Picudo



Racimo:

Tamaño	Pequeño
Compacidad	Compacto
Longitud pedúnculo	Corto-muy corto

Baya:

Tamaño	Pequeña
Uniformidad tamaño	Uniforme
Color Epidermis	Azul-negra
Forma de perfil	Acuminada
Separación pedicelo	Difícil
Grosor piel	Fina
Pigmentación pulpa	No coloreada
Consistencia pulpa	Blanda
Suculencia pulpa	Jugosa
Sabores particulares	Ninguno
Formación pepitas	Presentes

Sarmiento:

Color	Marrón amarillento
Relieve superficie	Estriado

Fenología:

Época de desborre: medio-temprano

Época de comienzo de envero: temprano

Aptitudes agronómicas:

- Planta poco vigorosa, porte semirrastrero.
- Fertilidad media, producción baja, racimos medianos.
- Poco resistente a sequía, se adapta mejor a suelos frescos y clima suave. Precisa podas largas.
- Es sensible a los golpes de sol y algo sensible a oídio.

Potencial enológico:

- Vino alcohólico, con color cereza con tonalidades violáceas, variedad muy aromática con tonos frutas del bosque y aromas especiados de pimienta negra, acidez alta. Interesante persistencia en boca y aromas retronasales.
- Su empleo ha sido la elaboración de vinos rosados y claretes con una punta de aguja. Actualmente en muchas zonas se empiezan a elaborar tintos monovarietales o mezclados con Mencía que dan vinos de mucho interés.

