



PARRALETA

Variedad autóctona cultivada en la D.O. Somontano (Aragón). También parece presente en los viejos viñedos de la Rioja Alta con el nombre de Graciano, donde se utilizaba para sostener la estructura del Tempranillo o la Garnacha. Presenta racimo mediano y de compacidad media-alta. Baya mediana, esférica. De vigor medio y porte erguido, presenta época de brotación media-tardia. Sensible al oídio. Variedad medianamente productiva, presenta época de maduración media-temprana. Proporciona vinos de óptima acidez y buen color con aromas finos a frutas rojas, de medio cuerpo, con taninos dulces, ligeramente especiados y flagrantes. Adecuados para la crianza.

SUPERFICIE CULTIVADA EN ESPAÑA

AÑO	1990	2000	2010
HECTÁREAS	1	70	61