

de Lodosa

Tamaño: Medio.

Forma: Asimétrica, redondeada, aplastada por los polos y con un labio más desarrollado en toda su longitud, más acusado en su tercio superior.

Zona pistilar: Desplazada hacia la cara ventral y hacia uno de sus laterales. Ápice oprimido. El **punto pistilar** está situado dentro de una cubeta estrecha y profunda.

Sutura: Variable, pudiendo ser superficial y en alguna ocasión teñida del color de la chapa. A veces muy marcada en forma de surco estrecho. Siempre hendida en la cavidad peduncular.

Cavidad peduncular: En general ancha y profunda.

Piel: Velloso, de pubescencia abundante y aspecto lanoso. **Color:** Domina igualmente el amarillo anaranjado del fondo y el rojo grana vivo de la chapa, la cual está formada por punteado espeso y compacto que, en un cuarto o mitad de la superficie, no deja entrever el fondo. El resto con punteado que, en algunas zonas, se agrupa dándole a la piel un tono rojo suave.

Carne: Dura, amarilla, teñida de rojo junto al hueso. Jugosa, crujiente, dulce y aromática. **Sabor:** Muy bueno.

Hueso: Adherente a la carne, tamaño medio y forma alargada con tendencia a globosa. Cresta ventral saliente en toda su longitud. Surco dorsal ancho, profundo e interrumpido alguna vez por los surcos laterales. Superficie áspera, arenosa, con surcos estrechos, largos y profundos, más abundantes en su tercio superior, donde al unirse entre sí forman laberinto. Punteado espeso en su mitad superior. Polo peduncular abierto.

Maduración: Primera decena de agosto en E.E. de Aula Dei (Zaragoza).

