

Guindo Tomatillo

Tamaño: Variado: grande, medio y pequeño.

Forma: Atonelada. Contorno irregular, aplastado acentuado en la parte de la sutura próxima a punto pistilar que le hace característico.

Zona pistilar: Característica por su irregularidad, aplastado sesgado hacia la sutura. **Punto pistilar:** Centrado o levemente desviado hacia el dorso.

Sutura: Incolora y casi inapreciable, situada en una depresión más o menos leve.

Cavidad peduncular: Amplia o media, muy marcada, rebajada en ambos lados. **Pedúnculo:** Pequeño y ensanchado en sus extremos.

Piel: Fuerte, brillante, transparente. **Color:** Rojo no llegando a rojo oscuro que, a veces, recubre en su totalidad. Fondo amarillo. Punteado incoloro.

Carne: Amarilla, algo transparente. **Sabor:** Desagradable, ácido, áspero.

Jugo: Áspero (tipo guinda). Medianamente jugoso.

Hueso: Grande, elíptico transversal.

Maduración: Segunda quincena de mayo en Aranda de Duero (Burgos).

