

## 20

**Tamaño:** Pequeño.

**Forma:** Asimétrica, redondeada, con un labio ligeramente más desarrollado en su tercio superior.

**Zona pistilar:** Desplazada hacia la cara dorsal. Ápice variable. Unas veces es redondeado con el **punto pistilar** sobre esbozo de mamelón o en plano superficial. Otras veces presenta ápice ligeramente acuminado.

**Sutura:** En general es superficial y teñida del color de la chapa, hendida en la cavidad peduncular. En la cara dorsal presentan una depresión ancha y rebajada que va desde el punto pistilar hasta la cavidad del pedúnculo.

**Cavidad peduncular:** Estrecha y poco profunda.

**Piel:** Velosa, de pubescencia corta. **Color:** Domina algo más el amarillo calabaza del fondo. Chapa rojo vinoso que, con intensidad variable, cubre solamente un cuarto de la superficie dejando entrever el fondo, difuminándose en forma de punteado y manchas muy pequeñas. Donde el rojo es más intenso, la chapa presenta manchas de color rojo negruzco.

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

**Hueso:** Adherente a la carne, tamaño pequeño y forma alargada. Cresta ventral saliente en toda su longitud, más en la zona ecuatorial. Surco dorsal estrecho, poco profundo e interrumpido alguna vez por los surcos laterales. Superficie más bien pulida, muy esculpida con surcos largos y profundos situados en su mitad superior y junto a la cresta ventral. El resto con surcos cortos, aislados, intercalados con algún orificio. Polo peduncular cerrado.

**Maduración:** Tercera decena de junio en Sabiñán (Zaragoza).

