

Vallirana

Tamaño: Grande.

Forma: Asimétrica, redondeada.

Zona pistilar: Ligeramente desplazada hacia la cara ventral y hacia uno de sus laterales. Ápice variable. En general presentan esbozo de mamelón partido en su vértice por la sutura. A veces tiene mucrón de base muy ancha y en ocasiones el **punto pistilar** queda hundido dentro de una cubeta ancha y profunda.

Sutura: Superficial en toda su longitud excepto en la zona pistilar donde tiene forma de surco. En todos los frutos con la piel resquebrajada y, alguna vez, teñida del color de la chapa.

Cavidad peduncular: Muy ancha y profunda.

Piel: Velosa, de pubescencia muy abundante y muy corta. **Color:** Domina el rojo grana o amorado de la chapa que cubre el fruto en sus tres cuartas partes o en su totalidad. En zonas muy extensas, más de la mitad de la superficie, la chapa es muy intensa y no deja entrever el color crema verdoso del fondo. El resto con punteado espeso de aspecto marmóreo dejando transparentar el fondo.

Carne: Dura, blanca, suavemente teñida de rojo junto al hueso, y de rosa intenso debajo de la piel donde la chapa es más intensa. Muy jugosa, poco aromática y poco azucarada. **Sabor:** Soso.

Hueso: Adherente a la carne, tamaño medio y forma alargada. En general con mucrón bien marcado. Superficie arenosa, bastante esculpida con surcos estrechos y cortos situados principalmente en su tercio superior y hacia el surco dorsal. El resto con numerosos orificios y algún surco muy corto. Polo peduncular abierto.

Maduración: Tercera decena de junio en Barcelona.

