

## Zaragozano 1893

**Tamaño:** Medio y pequeño.

**Forma:** Redondeada, aplastada por los polos y con prominencia en uno de los lados de la sutura en su zona ecuatorial.

**Zona pistilar:** Bien centrada. Ápice oprimido con el **punto pistilar** dentro de una depresión estrecha y poco profunda.

**Sutura:** Superficial en la zona ecuatorial. Estrecha y rebajada en su tercio superior. Hendida en la cavidad peduncular.

**Cavidad peduncular:** Estrecha y más bien profunda.

**Piel:** Velloso, de pubescencia muy abundante y larga. **Color:** Predomina el rojo vinoso de la chapa la cual está formada por punteado que en la mitad de la superficie es muy compacto, aunque deja transparentar el fondo de color amarillo anaranjado. El resto con punteado que en algunas zonas llega a desaparecer por completo.

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

**Hueso:** Adherente a la carne, tamaño medio y forma alargada con tendencia a globosa. Cresta ventral saliente, excepto en su tercio superior. Surco dorsal de anchura y profundidad media. Superficie pulida o alveolada, esculpida con orificios pequeños y surcos estrechos, cortos y profundos. Punteado muy espeso distribuido por toda la superficie. Polo peduncular abierto.

**Maduración:** Primera decena de septiembre en Maluenda (Zaragoza).

