

NOMBRE:	MAZUELO	
Origen:	Proviene de la región aragonesa de Cariñena.	
Sinonímias:	Cariñena, Mazuela, Samsó, Carignan o Carignane.	
Fenología :	Época Brotación:	Tardía.
	Época Maduración:	Media-tardía.
Hoja:	Tamaño:	Grande.
	Forma:	Pentagonal.
	Nº. de lóbulos:	Cinco.
	Características:	Senos laterales muy pronunciados. Haz verde claro y envés ligeramente arañoso.
Racimo:	Tamaño:	Grande.
	Compacidad:	Compacto.
	Longitud pedúnculo:	Corto.
Baya:	Color:	Azul-negra.
	Forma:	Elíptica.
	Tamaño:	Grande y uniforme.
	Sabor:	Ninguno en especial.
	Pulpa:	Ligeramente dura y jugosa. No coloreada.
	Grosor Piel:	Media-gruesa.
	Semillas:	Existentes.
Fertilidad:		
Producción:	Muy alta.	
Vigor:	Alto.	
Porte de la cepa:	Erguido.	
Conducción:		
Poda:	Admite podas cortas.	
Aptitud:	Resistente a la sequía, se adapta bien a terrenos poco fértiles. Muy sensible al oidio.	
Sus vinos:	Vinos alcohólicos con bastante color. Taninos astringentes, herbáceos y amargos. Acidez alta.	