

Zona principal de su cultivo, caracteres generales, sinonimia, etc. Variedad tinta aquí, productiva, aunque hay otros Caiño (Caiño blanco del Miño y Caiño grosso, de Moreira o Alvario, todos de Portugal) e incluso blanco, que son variedades distintas conocidas por ese nombre por su semejanza, y algunos señalan otras subvariedades (Pazaq, dos portos, etc.) (1) Cepa muy típica y diferenciada de esta provincia, y básica para los mejores y mas famosos vinos. Da a éstos acidez, esa acidez tan agradable y especial del Caiño y que es esencial para la finura en los vinos de calidad (y grado) embotellados. Caiño Rey (a) Vigor Bueno o Regular, y porte semi-erguido, de buen desarrollo la cepa aquí.

**Brote**

(Aspecto, color del capullo y de las primeras hojitas).

Capullo Brota como Cencibel. Es capullo <sup>Verde</sup>borroso blanquecino gamuza, mediano, en extremo ramos algo borroso, y algún ligerísimo tono rosa luego en bordes, con acumines granate.  
 Primeras hojitas Marcando un trilobado de lóbulos alargados en punta bien diferenciados, y ya en las segundas primeras hojitas se ve más alargado el lóbulo central y en bombeado como Xarello, color ligeramente amarillento arriba y blanco gamuza abajo; con (b)

**Sarmientos Madera, etc**  
 (Longitud, forma, color y caracteres de los entrenudos y yemas)

Madera dura, plomiza, bronca, estriosa, se ramifica mucho, algo rojiza, <sup>cuando tiene acumines granate</sup> y entrenudos cortos y rectos, redondos, algo estriados; ramos verdesos, lampiños, algo borrosos en el extremo, que podrían compararse a los de Gross Verdot por lo mal dispuestos para arreglo que salen. Nudos poco salientes y verdosillos, yemas pequeñas redondo-picudas (como de Bardillo y Xarello) cc- (c)  
 Zarcillos Muy largos (ver lo que se dice en racimos) con hojitas en ellos (típico) y los de punta de ramos vienen a veces a alargar éstos (muy típico todo) lo que contrasta entre zarcillo tan largo aquí y tan filiforme Mencía. Trifurcados muchos. - Madera carallusa

**Hojas**

Hojas grandes Marcando trilobado, lóbulos en punta, no alargados, algunas hojas formas entera, <sup>dentada ya puede ser de Aramón;</sup> Verde claro arriba, envés peloso finísimo arañoso Mazuela. Hoja fina, plana, poco rugosa y lustrosa. <sup>pelos arriba en verde.</sup>  
 Hojas pequeñas Al tipo entero no del todo, lóbulo central en punta a Cinerea; verde arriba y blanco Noah abajo (blanquinoso). Seno peciolar V corta mas cerrado.  
Dentado poco saliente obt.

Peciolos (forma, longitud, coloración y modo de unirse al limbo y ramo) Verdosos-acardenalados, muy largos, de ángulo agudo los limbos, algo borrosos.

**Flor**

Seno peciolar En V estrecha, no muy cerrada, <sup>regular</sup> y que <sup>limbo</sup> a veces montan lóbulos pegándose lo que hace parecer más hojas planas. (Típico y vedado)  
 En fin de abril ya está en botón abierto. Florece en fin Junio y madura en fin de Agosto. Liga bien. Sazona como Tempranillo.

**Fruto**

Epoca de vendimia =  
 Racimos Medios, alados, ahorquillados, de pedicelo bien saliente, largo, leñoso en su origen, por lo que sale colgante. Buen racimo. Característico algunos zarcillos-cencerrones que alargan (d)  
 Granos Uva negra ácida estando madura. (típico por lo dicho). Muy buena uva por ello como se ha explicado, que no blanda; granos redondos, pequeños, redondos, muy poco elipsoidal, finos, apretados.  
 Pepitas (dos, pediceles vinosos (característicos), <sup>delgado</sup> verrugosos, de anillo de cerquillo grueso destacado, toma vinoso. Uvas (con pruiné).

**Observaciones**

Se adapta bien a patios americanos y no produce mucho. Defoliación carminosa muy extendida a todas las hojas y destacado a tipo Portugués Bleu. Se descortezaba en tiras. Raíces fibrosas, lisas y delgadas, pocas, rojo amarillentas. Va muy bien sobre Lot. De los vinos buenos que produce ya hemos indicado al principio. Su acidez es como "las agraceras de Granada: agradable; aguanta lluvias.

(1).- Es el tipo Espadeiro largo de Lugo.

Derecha 2 Km

(Ver completo descripción en Porteño)

Zona principal de su cultivo, caracteres generales, sinonimia, etc.

(a) del Viño dicen. El color no es muy estable. Con Brancellao son las cepas tintas mas antiguas de la Provincia y típicas. Las buenas mezclas de sus vinos son a base de 2/3 de Brancellao y 1/3 de Caiño (dulce y acidez, respectivamente, dan ambos); Brancellao, Pazao y Caiño dan el Buen Vino del Miño, se dice, y con Ferrán, Sousón y Caiño en proporción de 60, 20 y 20, respectivamente, se obtiene una mezcla de 1ª calidad.

Vigor (Su conjunto foliar muy típico de hojas planas, parece de hojas al (entero pues sus lóbulos (3) no son muy marcados y apuntados que tintan a carmin vinoso en otoño. Follaje algo rugoso, de color claro

Capullo (como Merenzao, en ves blanquecino de peloso horroso unido (pero no fieltroso; hojas finas, algunas hojas dan mas (al entero nos. El conjunto se parece tambien mucho al

Primeras hojitas (Gros Verdot. (Cultivada de preferencia por el Partido de Ribadavia. Un carácter muy típico ue se ve muy bien con (una lente es que en el punto de union de nervaduras (donde se montan los lóbulos peciolares, como luego (se dice, que da a las hojas aspecto aplastado y plano, se forma un montón de pelos araficosos, que desta (ca. un poco rojizo. (Verlo en lente)

(b) seno peciolar en V. corta abierta; son formas irregulares desprendiendose en cucharón abombado hacia abajo,

Zarcillos (c) loración como ya dicha (ver lo que se dice en racimo).

Hojas grandes

Hojas pequeñas

Peciolos (forma, longitud, coloración y modo de unirse al limbo y ramo)

Seno peciolar

Flor

Epoca de vendimia

Racimos (d) el pedúnculo igual al otro que no es todo leñoso, *parte venoso y las por y pe de celo ver dos n*

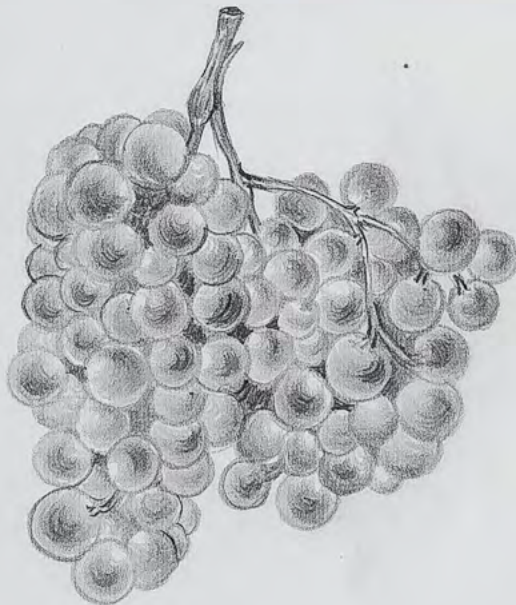
Granos

Pepitas

Observaciones



*Orange-Caino*



"CAIÑO"