



ALBILLO

Características vitícolas

Adaptación muy buena, pronta maduración, media producción, grado medio como variedad blanca.

Porte erguido, color de epidermis amarillo pardo. Hojas coriformes de seno peciolar frecuentemente abierto en U.

Envés arañoso, de nervios velludos y peciolo glabro. Racimos medios, sueltos con bayas doradas de piel muy fina.

Características organolépticas

Vinos aromáticos en los que predominan las frutas de pepita y hueso, manzana y melocotón, de color muy sutil, entre el amarillo paja pálido y el pálido acerado. Acidez media.

*Otros nombres con los que es conocida son: **Albilla, Albillo de Cebreros, Albillo de Madrid, Albillo de Toro, Albillo Castellano,***

Blanco del País, Castellano, Gual, Hoja Vuelta, Nieves Temprano, Pardillo, Pardina y Uva Perruna.

la **albillo** es una variedad de vid destinada a la producción de vino recomendada en el [Principado de Asturias](#), [Islas Canarias](#) (**gual**), [Castilla-La Mancha](#), [Castilla y León](#), [Extremadura](#) (**pardina**) y [Madrid](#).

Está autorizada en [Cantabria](#), [Castilla-La Mancha](#) (**pardillo** o **marisancho**) y en [Galicia](#).

Es variedad principal en la [Denominación de Origen Vinos de Madrid](#) y autorizada en la [Denominación de Origen Ribeiro](#).

Otras denominaciones en las que se cultiva son: [Almansa](#), casi todas las de [Canarias](#), [Manchuela](#), [Ribera del Duero](#) (allí es el único varietal blanco autorizado), [La Rioja](#), [Toro](#) y [Txacolí de Vizcaya](#).