

NOMBRE:	MOSCATEL DE ALEJANDRÍA	
Origen:	La cuenca del mediterráneo, quizás Egipto.	
Sinonímias:	Albillo de Toro, Argelino, Moscatel de Chipiona, Moscatel de España, Moscatel de Grano Gordo, Moscatel de Jesús, Moscatel de Lanzarote, Moscatel de Málaga, Moscatel de Samso, Moscatel de Setubal, Moscatel de Valencia, Moscatel Flamenco, Moscatel Gordo Blanco, Moscatel Real, , Moscatel Romano, Pasa de Málaga, etc.	
Fenología: Las fechas indicadas resultan de observaciones realizadas en campos de referencia, pudiendo variar según la zona de cultivo.	Estación:	Media.
	Fecha Brotación:	19 de marzo.
	Fecha Floración:	18 de mayo.
	Fecha Envero:	19 de julio.
	Fecha Maduración:	10 de septiembre.
	Fecha caída hoja:	20 de noviembre.
Racimo:	Grande, cilíndrico cónico o piramidal, alado, con una o dos alas y semisuelto a suelto.	
Baya:	Color:	Amarilla verdosa a dorada.
	Forma:	Ovoidal a elipsoidal.
	Tamaño:	Grande.
	Sabor:	Moscatel.
	Pulpa:	Crujiente.
	Piel:	Media y pruinosa.
	Semillas:	Existentes.
Fertilidad:	Media-Alta.	
Producción:	Media-Alta.	
Vigor:	Medio-Alto.	
Conducción:	Prefiere formas de conducción no muy expandidas en vaso o espaldera, aunque se adapta bien al parral.	
Portainjertos:	140-Ru., 1103-P. para terrenos secos.	
Poda:	Prefiere una poda corta.	
Técnicas:	El grave defecto de esta variedad es un problema en el cuajado, por lo que requiere intervenir con prácticas de poda en verde.	
Aptitud:	Relativa resistencia al transporte.	
Observaciones:	Se cultiva fundamentalmente en secano, adaptándose bien en regiones cálidas y áridas, pues precisa de temperaturas cálidas durante la floración para un buen cuajado. Es muy sensible al mildiu, al oidio y a la botrytis. Las uvas además de para el consumo en fresco, se utilizan para la obtención de pasas y para la elaboración de vinos dulces licorosos.	