

NOMBRE:	ALBARIÑO	
Origen:	A la albariño se le considera como una de las más importantes variedades autóctonas de Galicia, de la cual se dice que fue traída de tierras del Rhin por los monjes de Cluny en el siglo XII.	
Sinonímias:	Alvarinho y Azul blanco.	
Fenología :	Época Brotación:	Temprana.
	Época Maduración:	Media.
Hoja:	Tamaño:	Pequeña.
	Forma:	Pentagonal.
	Nº. de lóbulos:	Tres.
	Características:	Senos laterales muy poco profundos, haz verde brillante envés arañoso.
Racimo:	Tamaño:	Pequeño.
	Compacidad:	Medio compacto.
	Longitud pedúnculo:	Corto.
Baya:	Color:	Verde amarillenta.
	Forma:	Ovoide.
	Tamaño:	Pequeña-media y uniforme.
	Sabor:	Aroma afrutado especial.
	Pulpa:	Blanda y muy jugosa.
	Grosor Piel:	Gruesa mediana.
	Semillas:	Bien formadas.
Fertilidad:	Alta.	
Producción:	Bajo rendimiento.	
Vigor:	Medio.	
Porte de la cepa:	Entre semierguido y horizontal.	
Conducción:	Emparrado o en cordón.	
Poda:	Largas.	
Aptitud:	Requiere terrenos frescos, poco sensible a botrytis, resiste bastante el mildiu y es muy sensible al oídio.	
Sus vinos:	Vinos aromáticos de calidad excelente, con graduación alcohólica elevada y acidez notable.	