



/ Denominación

Macabeo es una variedad de desborre temprano, lo que la hace sensible a las heladas. Presenta pámpanos de porte erguido. Los racimos son compactos y grandes, muy sensibles a las polillas y a la botrytis cinerea o podredumbre gris. Las bayas son esféricas de tamaño medio y el hollejo, fino, toma un color amarillo verdoso.

Es una variedad de alto rendimiento productivo, tanto por hectáreas como en mosto. Puede obtener un buen grado alcohólico y da una acidez entre moderada y baja. Es de aromas neutros y baja en contenido de extracto. En la DO Penedès es, conjuntamente con la Xarel·lo y la Parellada, el coupage tradicional para la elaboración de cava, que en vinificaciones a altas temperaturas le da notas herbáceas y también a fruta sobremadurada. En la DOC Rioja es la base de sus vinos blancos y en DO Rueda es la segunda variedad después de la Verdejo.

La variedad Macabeo es una uva blanca de viticultura generalizada en la DO Penedès y en la DOC La Rioja, aquí denominada Viura.

