

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

Clon 308

Posiblemente, la Moscatel es la **variedad más versátil de todas**. Se ha utilizado desde siempre para vino, para mosto en fresco, para el consumo directo de sus uvas y para pasificación. Amante del clima mediterráneo, y de los calores del verano, es bastante rústica y se adapta a diferentes tipos de suelos.



MÁS INFO



Características

- **Racimos** grandes y poco compactos.
- **Bayas** grandes de forma circular.
- **Hollejo** grueso y consistente.
- **Pulpa** blanda, muy jugosa y sabor característico amoscatelado.
- Variedad poco vigorosa de **porte erguido**.
- Cepas de brotación media y **maduración** tardía.
- Normalmente conducido en **podas cortas**.
- Necesita una temperatura elevada durante la **floración**.
- Resistente a la **sequía**, bien adaptada a **terrenos** de gravas y suelos ácidos.
- Requiere temperaturas altas para buena **maduración** y buen agostamiento de la madera.
- Muy sensible al oídio, **sensible** al mildiu, a la araña roja y a las heladas primaverales.

Potencial enológico

- Usada como **uva de mesa** por su sabor amoscatelados, pero es capaz de producir elegantes **mistelas** y buenos **blancos secos** y **dulces espumosos**.
- El moscatel de Alejandría produce vinos secos y dulces naturales con **aromas** potentes, elegantes y florales.
- Se puede emplear en **coupages** para aportar aromas.
- Utilizado en Málaga para la elaboración de **blancos aromáticos**.
- Resiste bien el **transporte**.



Para hacer Vino y pasas



Uva blanca



Con pepitas



Cultivo de 0 a 1000m



Maduración media



Producción media/elevada