

NOMBRE:	MACABEO	
Origen:	Variedad de origen español, probablemente catalana o valenciana, aunque se extiende por toda España, también está en otros países como Francia, Italia y EE.UU.	
Sinonímias:	Viura, Viuna, Macabeu y Alcañón.	
Fenología :	Época Brotación:	Tardía.
	Época Maduración:	Media-tardía.
Hoja:	Tamaño:	Media-grande.
	Forma:	Pentagonal.
	Nº. de lóbulos:	Cinco.
	Características:	Senos laterales marcados de forma media, haz arañoso de color verde pálido y envés muy algodonado.
Racimo:	Tamaño:	Grande.
	Compacidad:	Compacto.
	Longitud pedúnculo:	Corto.
Baya:	Color:	Verde amarilla.
	Forma:	Esférica.
	Tamaño:	Mediana y uniforme.
	Sabor:	Ninguno en especial .
	Pulpa:	Blanda y muy jugosa.
	Grosor Piel:	Gruesa.
	Semillas:	Bien formadas.
Fertilidad:	Media-Alta.	
Producción:	Alta.	
Vigor:	Muy vigoroso. Sus sarmientos se desprenden fácilmente por la acción del viento.	
Porte de la cepa:	Erguido.	
Conducción:	Facil conducción en emparrado.	
Poda:	Requiere poda corta.	
Aptitud:	Sensible a ácaros, oidio y menos sensible al mildiu. Muy sensible a podredumbre gris en terrenos húmedos y fértiles.	
Sus vinos:	Vinos finos, afrutados algo intensos. Sabor ligeramente astringente y equilibrado. Aptos para fermentación en barrica.	