

Albillo

Blanca.

Algunos autores extranjeros la definen como uno de los secretos mejor guardados de España pues aunque se desconoce su origen es prácticamente imposible encontrarla fuera de

nuestras fronteras. De color amarillo dorado y aroma penetrante característico, presenta un sabor ligeramente dulce debido a los azúcares no fermentados y a la abundante glicerina que contiene. El sabor de la Albillo es persistente y deja un leve regusto amargo.

Sinónimos:

Albilla (Guadalajara), albillo de Cebreos (Ávila)
, albillo de Madrid, albillo de Toro (Zamora)
, Blanco/a del País (Burgos y Soria), Castellano (Cádiz y Castellón)
, Gual (Canarias) y Nieves Tempano (Zaragoza)