

Árboles frutales

Melocotoneros de piel roja
y carne amarilla

Extreme® 314

Origen

Obtención del programa de mejora de Provedo en el Centro de I+D+i de Don Benito, (Badajoz).

Sabor extreme®

Fruta muy dulce y aromática, con intenso retrogusto. Carne crocante y jugosa.

Árbol

El árbol es vigoroso y muy productivo, rindiendo año tras año con buenos tonelajes.

Floración

Época de floración intermedia con flor rosácea. Es un árbol muy elástico en cuanto a sus necesidades en frío, adaptándose a climas tan diferentes como los que se dan en el valle del Guadalquivir hasta el valle del Ebro.

Maduración

Semana 23, para el 1 de junio en Badajoz.

Fruto

De exquisita forma redonda perfecta, con completo color rojo granate muy luminoso y achatado en los polos, con sabor Extreme®, alto de azúcar y con la acidez baja. Su maduración es muy agrupada y por su dureza aguanta mucho en el árbol, permitiendo una recolección pausada.

Valoración

Es una variedad muy productiva que se adapta a numerosos climas, su fruto es de extraordinaria calidad gustativa, muy dulce y con un elegante aspecto. Esta excelencia incrementa la presencia de la gama Extremes® en el año, cubriendo el hueco que queda detrás de los extratempanos.



NOTA: "Los frutos de cualquier árbol variarán de una explotación a otra en función de las prácticas culturales que el agricultor le proporcione, sobre todo en lo referido a poda y abonado, así como por diferencias en el suelo y variaciones del clima. En árboles jóvenes y vigorosos variará la fecha de maduración y características del fruto, debiendo esperarse a que se estabilice el árbol para poder ver la variedad en su total expresión. Las prácticas que tiendan a aumentar el vigor del árbol incidirán sobre una mayor juvenilidad del mismo en detrimento de la calidad del fruto e incluso de la productividad de la variedad"