

Árboles frutales
*Melocotoneros de piel roja
y carne amarilla*

Extreme® 509

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

Vigor medio y porte abierto, con rápida entrada en producción.

Floración

Media y con capacidad de producir en zonas de inviernos cálidos.

Maduración

28 de mayo en Don Benito, (Badajoz).

Fruto

Es de un rojo bonito, aterciopelado muy atractivo, con un calibre grueso y muy comercial, igualado en la totalidad del árbol y con una forma redonda perfecta en todas las zonas de producción, incluso con inviernos poco fríos. El sabor Extreme® con carne crocante y alto contenido en jugo completan un fruto de una extraordinaria calidad.

Valoración

Un gran avance; este es un producto que encadena junto con Extreme® 314 y Extreme® 279 tres variedades que maduran seguidas con frutas iguales en forma, color y sabor; y que marcan un gran diferencial en calidad visual y organoléptica con lo que hasta ahora se conoce como fruta precoz.



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 establezca 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"