

Árboles frutales
*Melocotoneros de piel roja
y carne blanca*

Extreme® Good

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

Vigoroso de porte abierto, muy rústico y productivo, sin ser muy costosas sus necesidades de aclareo.

Floración

Época de floración media-tardía, con flor campanulácea, muy resistente a los fríos.

Maduración

Semana 25, para el 16 de junio en Badajoz.

Fruto

Es redondo, achatado y atractivo con ausencia de bello desprendible, el mucrón lo tiene en forma de ombligo, de buen calibre. Continúa con las características de la serie de carne blanca, muy duros, aromáticos, de gran coloración; destacando que es una variedad de excelente sabor y extraordinariamente agradable al paladar, muy parecido al sabor de un paraguayo.

Valoración

Variedad de excelentes cualidades gustativas que viene en un momento interesante del mercado donde hay poca carne blanca.



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"