

Plane® Top

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

De vigor medio con porte semicerrado, con buen cuaje sin necesitar aclareos muy intensivos.

Floración

Época de floración media-tardía, con flor rosácea, resistente a heladas..

Maduración

Semana 32, para el 4 de Agosto en Badajoz.

Fruto

Es un paraguayo de carne amarilla, con coloración roja en la totalidad de su superficie, muy oscura y tendiendo a granate; tiene poco vello quedando el color muy luminoso y atractivo. Es de gran calibre y con buen cierre en la zona pistilar. Tiene el sabor típico del paraguayo, con mucho dulzor y baja acidez. Su carne es dura y con buena capacidad de conservación. Es ancho de carne, 4cm.

Valoración

Esta variedad cierra el año con un fruto tardío muy bien coloreado para madurar en agosto. Mantiene los niveles de calidad de la serie de paraguayos de carne amarilla, con muy buen sabor, muy dulce y con carnes duras. Excelente para cerrar el año y ocupar un nicho de mercado donde el consumo de fruta es alto, obteniéndose de él generosas cosechas.



Árboles frutales
Paraguayos carne amarilla

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”