

Árboles frutales
*Melocotoneros de piel roja
y carne amarilla*

Extreme® Great

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 de bajo coste de producción con bajos aclareos y de pocas pasadas para su recolección.

Floración

En época tardía, con buena floribundidad y buen cuaje, sin tener altos costes de aclareo, su flor es de tipo rosácea, muy resistente al frío.

Maduración

Semana 31, para el 27 de julio en Badajoz.

Fruto

Este melocotón rojo de carne amarilla y excelente calibre será una referencia en su época. Tiene la piel limpia, con poco bello y con una coloración granate oscuro en toda la superficie del fruto. Su forma es redondeada y sin mucrón, con ombligo en zona pistilar. Además desarrolla grandes producciones dada su gran capacidad de calibre, su sabor es tipo Extreme®, con la carne crocante, jugosa y muy dulce, con la acidez baja. Tiene mucho aguante en el árbol y madura lentamente, por lo que las recolecciones son tranquilas.

Valoración

Otra variedad más de bajos costes, con alta capacidad productiva, gran potencial de calibre y color. El fruto de gran calidad gustativa y maduración lenta. Ideal para plena estación donde los mercados se mueven con soltura pero con gran exigencia.



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"