

Árboles frutales

Melocotoneros de piel roja
y carne amarilla

Extreme® Prime

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, de porte semiabierto, es productivo con buena floribundidad y además no necesita unos aclareos muy fuertes, siendo un árbol bastante económico en sus costes productivos.

Floración

Época de floración intermedia a precoz, florece en época más tarde que las variedades de tipo “florida” y por delante de variedades de floración media temprana como Rich Lady®, con flor rosácea.

Maduración

Semana 21, para el 24 de mayo en Badajoz.

Fruto

Es el primer sabor Extreme® del año, de carne dura, alto de azúcar y con la acidez baja. Tiene un excelente sabor, desconocido hasta ahora en variedades precoces, con gran coloración granate oscuro, forma redondeada y con poco vello en su piel. Su maduración permite una recolección pausada debido a su dureza.

Valoración

Es una variedad de medio reposo, dando un fruto de extraordinaria calidad gustativa, muy dulce y con un elegante aspecto, ambas cualidades, hacen que este fruto esté muy demandado en los inicios de la campaña, donde es poco habitual encontrar variedades con estas características.



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”