

Árboles frutales
*Melocotoneros de piel roja
y carne blanca*

Extreme® 321

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 y fácil de trabajar que desborra con precocidad y empieza rápidamente a trabajar para la fruta.

Floración

Tardía – media.

Maduración

5 de junio en Don Benito, (Badajoz).

Fruto

Tiene una coloración rojo granate aterciopelada en la totalidad de la piel, muy completa. Es precoz y de muy buen calibre y productividad. El sabor Extreme® con un característico componente aromático más la gran jugosidad y carne crocante completan un fruto de muy buena calidad gustativa.

Valoración

Es el primer melocotón de carne blanca y sabor marcado Extreme® con un componente aromático que invita. Es un melocotón con un calibre muy comercial y precoz, excelente candidato para arrancar en una semana donde los consumos suben notablemente.



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”