

# PEDRO XIMÉNEZ

## Clon RLM2

Tradicionalmente cultivada en las provincias andaluzas y extremeñas, hoy en día, se está implantando en el resto de comunidades productoras de uvas blancas. Variedad blanca productiva con mucho potencial en la zona de **Castilla La Mancha**.



MÁS INFO



### Características

- **Cepas** muy vigorosas con porte erguido.
- Brotación y **maduración** de media estación.
- Muy sensible a la **botrytis** y al **mildiu** y bastante sensible al **oídio**.
- Poco sensible a los **hongos** de la madera.
- Relativamente resistente al **frío** y al **viento**.
- Por su alta producción, tiene altos requerimientos en **fósforo** y en **potasio**.

### Potencial enológico

- A partir del Pedro Ximénez se elaboran vinos muy **alcohólicos**, dado que sus mostos son muy azucarados y con **acidez** baja.
- Acepta muy bien la **crianza biológica**.
- Pasificadas se obtienen **mostos** muy azucarados de 30-32 grados Baumé.
- Son vinos muy **azucarados**, con bastante extracto seco y que conservan su gusto y aroma particular.
- Son clásicos los **vinos dulces de Pedro Ximénez**, que además de muy aromáticos, tienen aromas a frutas y a flores, poseen un sabor dulce muy agradable y tienen mucho extracto, y por ello, mucho cuerpo o densidad.



Para hacer Vino



Uva blanca



Con pepitas



Cultivo de 200 a 1000m



Maduración media



Producción elevada