

# PEDRO XIMENÉZ



Variedad de origen discutido, aunque seguramente mediterráneo. Difundida principalmente en el sur de España, sobre todo, en las D.O. Montilla-Moriles, Málaga y Jerez. También la encontramos en Canarias, Valencia y Extremadura. Además, se cultiva en Argentina, Chile, Australia, Sudáfrica y Nueva Zelanda.

**Caracteres ampelográficos:** pámpano de ápice abierto, verdoso, sin pigmentación antocianica y nula densidad de los pelos tumbados y erguidos. Hoja mediana-grande, orbicular con seno peciolar poco abierto y base en V. Racimo mediano-grande, medianamente compacto, poco uniforme, con bayas pequeñas y grandes. Piel fina y pulpa blanda, jugosa, dulce y muy aromática.

**Aptitudes de cultivo:** cepa de elevado vigor y porte erguido. Cepa de regiones cálidas, bien adaptada a climas secos e iluminados, que permiten una maduración óptima. Prefiere suelos aireados y profundos.

**Formación y poda:** se adapta mal a la poda clásica jerezana, ya que sus cepas envejecen rápidamente; se adapta bien a la poda corta, en pulgares.

**Época de brotación:** media.

**Época de maduración:** media.

**Producción:** elevada.

**Sensibilidad a las enfermedades y adversidades:** sensible al mildiu, la botrytis, la yesca, la eutipiosis, medianamente sensible al oídio.

**Potencial enológico:** conocido principalmente por proporcionar típicos vinos dulces y generosos, de color caoba oscuro, con aromas suaves, afrutados y plenos, obtenidos a partir de uva previamente pasificada al sol y que envejecen durante años mediante el sistema de soleras y criaderas. También utilizado para la producción de vinos secos generosos o jóvenes.

**Clones en multiplicación:** Pedro Ximénez LM1, LM2, LM3, LM4.



## SUPERFICIE CULTIVADA EN ESPAÑA

AÑO	1990	2000	2010
HECTÁREAS	23.226	17.011	9.331

Viñedos en Andalucía

