



## Prunus domestica 'Opal'



<b>Altura</b>	4-6 m
<b>Anchura</b>	4-5m
<b>Copa</b>	round/spherical, half-open crown, capricious growing
<b>Corteza y ramas</b>	brown
<b>hoja</b>	green
<b>Flores</b>	white, slightly fragrant, flowers in April
<b>Frutos</b>	edible fruits, red, blue, purple/brown
<b>Espinas/púas</b>	Ninguno
<b>Toxicidad</b>	no suele ser tóxico para las personas, las mascotas (grandes) y el ganado
<b>Tipo de suelo</b>	clayed soil, loamy soil, sandy soil
<b>Requisitos de colocación</b>	No soporta el pavimento
<b>resistencia a las heladas</b>	6 (-23,3 a -17,8 °C)
<b>Otras resistencias</b>	resistencia a las heladas (Rusticidad 1 a 6)
<b>Árboles beneficiosos para la fauna</b>	resistencia a las heladas (Rusticidad 1 a 6), árboles apícolas
<b>Aplicación</b>	pequeño jardín, jardines interiores
<b>Forma</b>	árbol de tronco alto, árbol multi tronco, frutal de tronco alto

'Opal' es una de las variedades de ciruelo más conocidas y utilizadas. Es, sobre todo de joven, un árbol de crecimiento fuerte con una copa tupida, ligeramente dentada y semiabierta de 4-6 m de altura. La copa es redondeada, aunque al principio las ramas del tronco crecen bastante empinadas. El árbol florece en abril con flores blancas ligeramente perfumadas. El 'Opal' es una variedad autógama, pero para garantizar una buena fructificación en todo momento, es mejor plantar cerca un árbol de otra variedad de ciruelo. Para ello, es preferible utilizar 'Czar' o 'Victoria'. Las ciruelas "Opal" son relativamente pequeñas, ovoides y de color entre azul rojizo y rojo púrpura. La pulpa es verde amarillenta, jugosa, aromática y agradablemente dulce. Las ciruelas están listas para la recolección a finales de julio-principios de agosto. Son excelentes para el consumo directo o para hacer puré. Se trata de una variedad fácil y de buen crecimiento que suele producir muchas ciruelas y que también es especialmente adecuada para su uso en jardines privados. 'Opal' se creó en 1946 en la estación de ensayos sueca de Alnarp, a partir de un cruce entre 'Early Favorite' y 'Reine Claude d'Oullins'.

Zona de rusticidad 6.