

NOMBRE:	PEDRO XIMÉNEZ	
Origen:	Probablemente las Islas Canarias o Madeira.	
Sinonímias:	Pedro Jiménez o Pero Ximen o Ximénez.	
Fenología :	Época Brotación:	Media.
	Época Maduración:	Media-temprana.
Hoja:	Tamaño:	Entre mediano y grande.
	Forma:	Pentagonal.
	Nº. de lóbulos:	Cinco.
	Características:	Senos laterales profundos, haz verde fuerte y envés acerdado.
Racimo:	Tamaño:	Grande de forma cónica larga.
	Compacidad:	Medio.
	Longitud pedúnculo:	Corto.
Baya:	Color:	Amarillo verdosa.
	Forma:	Elíptica corta.
	Tamaño:	Mediana y uniforme.
	Sabor:	Ninguno en especial .
	Pulpa:	Blanda y muy jugosa.
	Grosor Piel:	Gruesa.
	Semillas:	Bien formadas.
Fertilidad:	Alta, con racimos poco uniformes y muchas uvas pequeñas.	
Producción:	Alta.	
Vigor:	Alta.	
Porte de la cepa:	Erguido.	
Conducción:		
Poda:	Fructifica correctamente con podas cortas.	
Aptitud:	Sensible a la botrytis, mildiu y al oídio. También a la yesca y eutipiosis. Exige suelos aireados, profundos, secos y ricos en carbonato cálcico, por lo que encuentra su hábitat ideal en climas secos y calurosos.	
Sus vinos:	Mostos muy alcohólicos y con baja acidez. Vinos muy azucarados, con bastante extracto seco. Conservan su sabor y aroma particular. Pasificadas se obtiene mostos de 30-32 ° Bé.	
Observaciones:	El constante calor asegura un alto contenido de azúcar. El grado	