



El Castillero

Este cacao cultivado en una región histórica de Nicaragua, impresiona por su equilibrio de notas dulces y sutilmente afrutadas. Un sabor achocolatado y pleno se cubre armónicamente de notas de miel, fruta amarilla y melaza, y tiene un agradable final a regaliz y dátiles de palmera.

El Castillero es producido por la Cooperativa COODEPROSA ubicada El Castillo, una aldea del municipio del mismo nombre, en Río San Juan. El pueblo de El Castillo tiene un fuerte del siglo XVII (El Castillo de la Inmaculada Concepción del Río San Juan), fue un bastión para los españoles en la época colonial, ya que fue asediado por los británicos en el siglo XVIII, punto de tránsito para los barcos de vapor estadounidenses en el siglo XIX, que transportaban colonos a California a través del río San Juan.



Calidad - Notas de sabor



cacao, dátiles, melaza, fruta marrón, manzana verde, maní



miel, fruta amarilla, melaza, regaliz, fecha

1.24
gr/grano
Tamaño del
grano

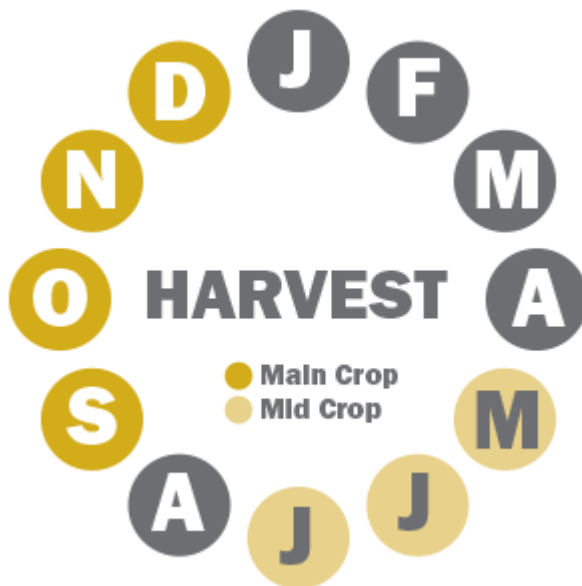
80%
Bien
fermentado

14%
Semi
fermentado

0.1%
Defectos

120 ° C
25 ' ; 12 µm
Condiciones de
tostado

Harvest



Processing

Composición varietal: mezcla trinitaria (30% lila; 6% blanco)
Acondicionamiento previo de pulpa: /
Método de fermentación: cajas de madera tipo cascada (650 kg)
Pre-secado: 48h; 10 cm; túnel solar
Secado: secado al sol durante 7 días; túnel solar madera

Generales

Productor: Cooperativa Multisectorial de Desarrollo Productivo del San Juan
COODEPROSA R.L.
Coordenadas: 11°00'59.2"N 84°23'57.0"W
Disponibilidad: ~8 - 10 MT/year
Contacto: coodeprosarl@gmail.com
Teléfono: (505) 8431-2389