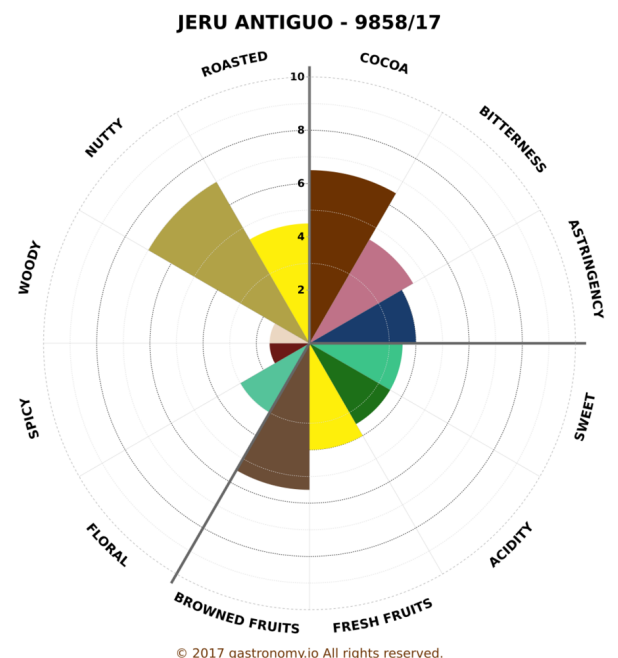
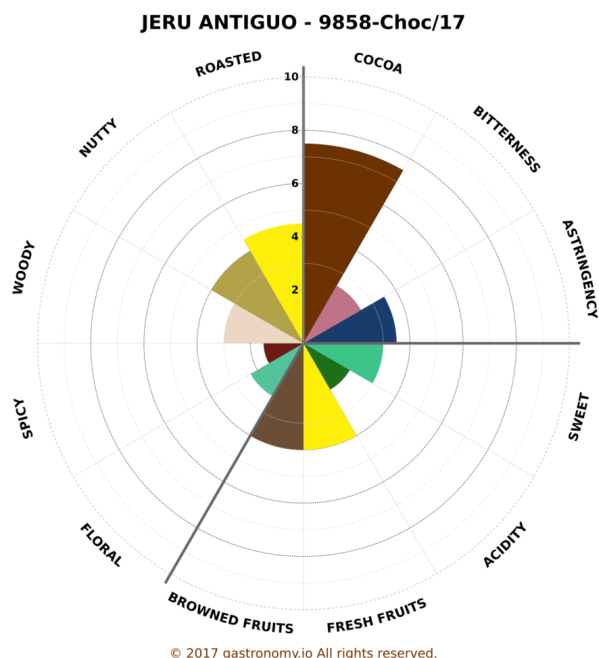




# Jeru Antiguo

Una fermentación en cajillas Rohan con cacao de genética vieja de la zona de Nueva Guinea desarrolla un ramo de aromas y sabores; un cacao balanceado con notas maravillosas de vainilla y una acidez suave de balsámico de frambuesa. Su carácter dinámico expresa después sabor a almendras caramelizadas con la dulzura de mostaza de miel terminando a sabor de ron anejo/whiskey Jack Daniels.

El municipio de Nueva Guinea, en la Región Autónoma del Atlántico Sur (RAAS) de Nicaragua, es conocido por su producción de cacao. Se encuentra en la región caribeña del país, donde el cacao es un cultivo tradicional y se ha vuelto a retomar con actividades como el festival de carrozas y la elección de la reina del cacao.



## Calidad - Notas de sabor



melocotón, taninos, caramelo, dátiles dulces, bayas rojas



vainilla, acidez balsámica de frambuesa suave, almendras caramelizadas, mostaza con miel, ron añejo / whisky Jack Daniels

1.21  
gr/grano  
Tamaño del grano

70%  
Bien fermentado

20%  
Semi fermentado

0%  
Defectos

120 ° C  
25 ' ; 12 µm  
Condiciones de tostado

## Harvest



## Processing

**Composición varietal:** mezcla trinitaria (28% lila; 14% blanco)  
**Acondicionamiento previo de pulpa:** /  
**Método de fermentación:** bandeja (500 kg)  
**Pre-secado:** /  
**Secado:** 8 días de secado al sol; túnel solar; acero perforado

## Generales

**Productor:** Unión de Cooperativas Agropecuarias Ahmed Campos Corea R.L. (UCA)  
**Coordenadas:** 11°41'18.8"N 84°27'23.3"W  
**Disponibilidad:** ~12 - 15 MT/year  
**Contacto:** [ucahmedcampo@yahoo.com](mailto:ucahmedcampo@yahoo.com)  
**Teléfono:** (505) 8435-9538