



MOLLOPONGO

Diferentes rutas de recolección, diferentes prácticas; **Mollopongo** es uno de ellos claramente caracterizado por el aroma de *flor de violeta* en la entrada mientras que en boca predominan las notas de *tabaco*, *tomillo* y *piñones*. La *cremosidad de la nuez* brinda una experiencia duradera.

Calidad - Notas de sabor



tabaco ahumado, piñones, uvas, higos



flores moradas, tabaco, tomillo, piñones, nuez

1.50

gr/grano
Tamaño del
grano

60%

Bien
fermentado

16%

Semi
fermentado

0%

Defectos

120°C

25'; -
Condiciones de
tostado

Harvest

Processing

Composición varietal: Regional clones (12% lila; 4% blanco)

Acondicionamiento previo de pulpa: /

Método de fermentación: cascade-type boxes

Pre-secado: /

Secado: 8 days on perforated beds

Generales

Productor: UNOCACE

Coordenadas: 03° 19' 05.55" S 79° 43' 00.23" W

Disponibilidad: ~ 50 MT / año

Contacto: info@unocace.com

Teléfono: +593 99 416 0229