

GRANO DE CACAO CUSCO.VARIEDAD CHUNCHO

Tipo de cacao: Cacao Cuzco. Variedad Chuncho.

Origen: La Convención. Alto Urubamba. Perú.

Producido por: Cooperativa Alto Urubamba.

Fermentación y secado: Fermentado durante 5 días y secado 6 días graduales. Sol-sombra.

Perfil: Cítrico como a maracuyá-mandarina-mango, notas florales, nuez y dulzor a miel nativa. Sutilmente amargo. Pase en boca alargado y persistente.

El cacao Chuncho es una mezcla varietal en lugar de una variedad única. Las mazorcas de cacao son pequeñas, al igual que los granos (menor a 1 gr) siendo reconocidas por su textura debido a su alto contenido en grasa y la sobresaliente calidad sensorial.

Estos viejos y robustos árboles Chuncho que poseen entre 10 y 12 metros, algunos de los cuales, tienen hasta más de 100 años, crecen a una altitud inusual para el cultivo de cacao (entre 400 a los 1400 m.s.n.m) y ocupa el 80% de las tierras cultivadas

