

## Rio de oro:

El cacao Rio de Oro viene de la ciudad de Vinces provincia de Los Ríos. Vinces es el lugar donde el cacao tomó el famoso nombre de Ecuador ARRIBA. Este cacao tiene un perfil de sabor único debido a su origen con sabor a frutos secos con limón, nueces y aromas florales con nota a jazmín con hierbaluisa característicos de la zona.

Características de sabor y aroma:



Especificaciones técnicas:

100 pepas pesan 121-126 gramos.

Total fermentado:.. 84%

Rango de temperatura: 20°C a 35°C.

Violeta:..... 9%

Altura:..... 100 msnm.

Pizarro: ..... 6%

Lluvia promedio anual:.. 1384 mm.

Moho:..... 1%

90% de cacao nacional.

Impurezas:..... 1%

Características de pos cosecha:

La fermentación se da en cajones de madera y se seca a pleno sol.