

BOURBON SIDRA

 Colombia - Huila

 SCA 87



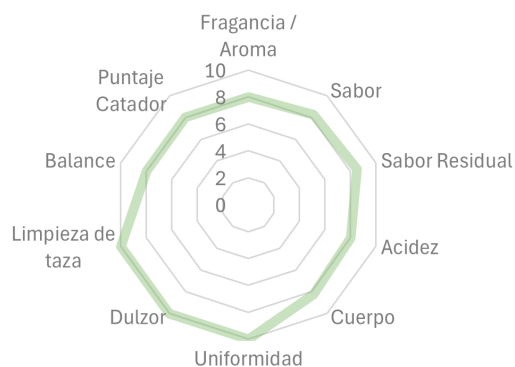
CAFEGA
SPECIALITY COFFEE



Sobre este café

Después de una cuidadosa recolección manual, se procede a una oxidación en cereza 24 horas. Posteriormente es despulpado y dejado en canecas para una fermentación aeróbica, hasta alcanzar una temperatura de 36° centígrados. Se realiza un choque térmico con agua a temperatura ambiente para resaltar sus atributos y detener el movimiento microbiano en el café, de esta manera se obtiene una mayor durabilidad. En la fermentación se utilizan mostos de frutas de melón, sandía y fresa. Al catarlo se pueden apreciar sabores a frutos amarillos, florales y aromáticos. Es una bebida limpia con notas a salpicón, a pino y hierbas aromáticas; residual agradable prolongado, de acidez jugosa y cuerpo cremoso. Es un café que no le dejará indiferente!

Especie	Arábica
Variedad	Bourbon Sidra
Cosecha	Diciembre 2024
Altitud	1.800
Proceso	Lavado



*¿Quieres saber más sobre este café?
¿Quieres catarlo?*

