CATURRA CHIROSO

Colombia - Huila

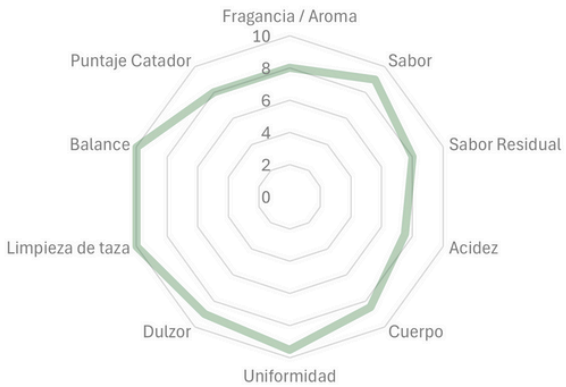
SCA 87,5

CAFEGA
SPECIALITY COFFEE

Sobre este café

Se recolectan sólo granos maduros que estén por encima de 22° brix. Luego se someten a oxidación por 36 horas, para proceder posteriormente a una fermentación anaeróbica durante 80 horas. Se lavan con agua a 50° C para que la temperatura fragmente la estructura del grano y puedan fijarse los compuestos aromáticos y florales que adquirió en la fermentación. Para el secado se utilizan máquinas deshumidificadoras donde se tiene un ambiente controlado durante 50 horas.
En su cata predominan sabores y aromas a naranja, pomelo, regaliz, mandarina y azúcar moreno. Su acidez es media, cítrica – jugosa. Cuerpo redondo. Residual: manzanilla.
Es simplemente espectacular!

Especie	Arábica
Variedad	Caturra Chiroso
Cosecha	Diciembre 2024
Altitud	1.920
Proceso	Lavado



¿Quieres saber más sobre este café?
¿Quieres probarlo?