

BOURBON AJÍ

 Colombia - Huila

 SCA 86.75



CAFEGA
SPECIALITY COFFEE

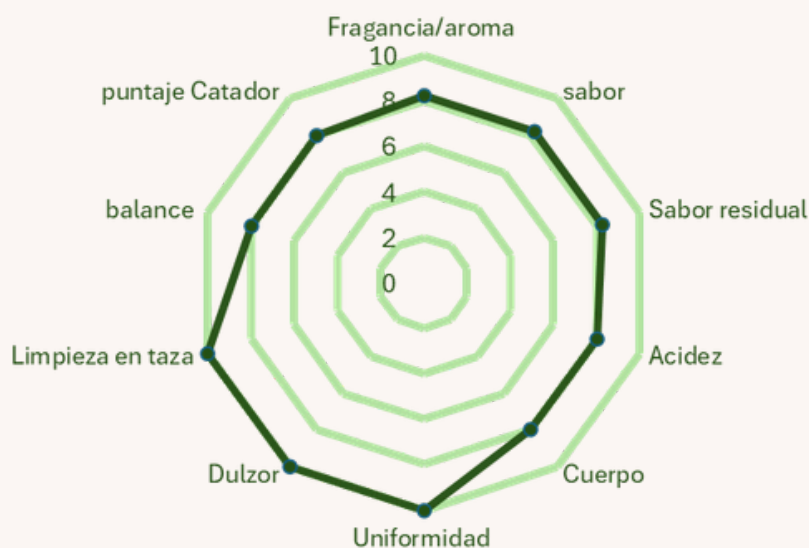


Sobre este café:

El Bourbon Ají es una variedad que se ha desarrollado en el departamento de Huila, Colombia. Según estudios genéticos no guarda una relación directa con la variedad Bourbon; sino que se trata de una variedad de Etiopía que se ha adaptado a las condiciones del Huila.

¿Por qué su nombre?: se debe al sabor particular y picante de su cereza.. recordando al ají picante (chile). El productor ha hecho un gran trabajo, desde la selección de las cerezas en su óptima maduración, pasando después a una oxidación de 24 horas. Luego de despulpado lo ha sometido a una fermentación anaeróbica de 48 horas. En taza, este Bourbon Ají destaca por su perfil especiado y floral, acidez dulce, con un cuerpo sedoso y textura cremosa. Sus notas incluyen pimienta negra, ciruela, jazmín, naranja dulce, y frutos amarillos.

Especie	Arábica
Variedad	Bourbon Ají
Cosecha	Ultima del 2025
Altitud	1.720 SNM
Proceso	Lavado



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

