

BOURBON AMARILLO

 Colombia - Huila

 SCA 87.5



CAFEGA
SPECIALITY COFFEE



Sobre este café:

Existen distintas teorías sobre la procedencia del Bourbon Amarillo; y muchos no se ponen de acuerdo. Sin embargo, lo que sí es cierto, es que todos están de acuerdo en que es una variedad que ha resultado ser una auténtica joya de la caficultura, que enamora por su sabor dulce, su cuerpo delicado y su complejidad aromática. Si a esto le sumamos los cuidados y el proceso diferenciado que ha aplicado su joven caficultor, tenemos como resultado un grano extraordinario para que los tostadores puedan trabajar y hacer sus maravillas. Después de una recolección en su óptima maduración, se hace una fermentación extendida en cereza entre 60 y 72 horas en caneca sellada con válvula de escape. Aquí se realizan mediciones de grados Brix, Ph y temperatura. Posteriormente se despulpa y se pasa a fermentar con poca agua en canecas selladas durante 48 horas, durante este tiempo se utiliza el lixiviado de este mismo café y se le añade mostos de frutas tropicales para dar un toque diferencial. Resultado?: fragancia dulce, sabor a miel, frutos amarillos exóticos, a naranja, melón, cereza, chocolate blanco, melaza y jazmín. En definitiva: una auténtica joya!

| | |
|----------|------------------------|
| Especie | Arábica |
| Variedad | Bourbon Amarillo |
| Cosecha | Ultima del 2025 |
| Altitud | 1.700 SNM |
| Proceso | Lavado - Co fermentado |



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

