

PAPAYO



Colombia - Huila



SCA 88,25



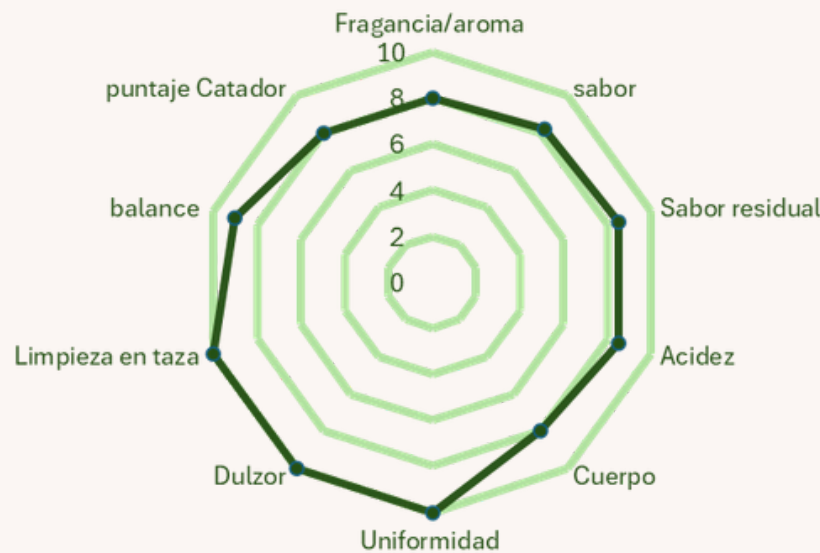
CAFEGA
SPECIALITY COFFEE



Sobre este café:

Se realiza una recolección en su óptima maduración. Su fermentación es sumergida en cereza durante 96 horas. Se pasa al despulpado y se deja el café en mucílago durante 48 horas más en canecas de fermentación. Se hace una co fermentación con mostos de mora silvestre típica de la zona, es una fermentación que no opaca el sabor y la calidad del café, por el contrario, da unas notas especiales que lo potencia. Finalmente se pasa a un secado solar lento durante 15 días. Al catarlo, se aprecian sabores a frutos rojos, té de rosas, bebida con notas de frutos rojos, floral, lima, frutos maduros, ciruela y arándanos. Taza de acidez media, cuerpo delicado, limpio y refrescante. No habrá probado algo similar!

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



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

