



COLOMBIA

Wild Caturron
Farm El Mirador
Alonso Bustos

Descrizione

Alonso è un sognatore! Viene da Acevedo-Huila, dove ha la sua fattoria El Mirador, e vive con sua moglie, i suoi 3 figli e nipoti! Il suo obiettivo sul caffè è quello di migliorare sempre ogni giorno, e questo è stato il suo viaggio negli ultimi 8 anni quando è stato introdotto al mondo delle specialità del caffè. Al giorno d'oggi, Alonso non solo è diventato un grande coltivatore di caffè speciality, ma ha anche coinvolto molti dei suoi amici e familiari che sono coinvolti nel caffè per lavorare verso la qualità anziché la quantità

La lavorazione è particolare viene lasciato per ben 150 ore di fermentazione, iniziando con 36 ore di fermentazione aerobica e poi anaerobica racchiusa in sacchetti di plastica. In seguito vi è una fase di essiccazione meccanica fredda in un silo, che dura 8 giorni a una temperatura inferiore a 45 gradi Celsius. Perché il trattamento con il ghiaccio? Per mantenere il sapore intenso che si è formata durante la fermentazione.

Profilo Gustativo

Tazza che presenta un mix di frutti rossi e gialli, un tocco piccante di acidità malica e un corpo spiccato. Finale di Cioccolato al latte e panna

PROFILO

Specie botanica :

ARABICA

Origine : Colombia Huila

Descrizione Varietà : Caturron

Classificazione: Specialty

Score 87.00

Processo lavorazione LAVATO
fermazione di 72 ore

Altezza coltivazione : 1600 Mt

