



## À PROPOS DE CE CAFÉ

Au cœur du canyon de Chicamocha, à haute altitude et sous un climat tropical sec, la Hacienda La Pradera cultive l'une des variétés les plus envoûtantes de Colombie : le Wush Wush. Réputé pour son élégance florale et sa complexité aromatique, ce lot a suivi un process naturel : les cerises entières ont séché lentement dans des conditions contrôlées, révélant un profil sauvage et expressif.

Derrière ce café se trouve Óscar Daza, producteur reconnu pour ses pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, alliant conservation de la biodiversité, méthodes biologiques et soin régénératif des sols.

Le résultat en tasse est éclatant : fruits tropicaux, jasmin et baies mûres, soutenus par une texture veloutée et une finale longue et juteuse. Une expérience rare, née d'un terroir où innovation et durabilité avancent main dans la main.

Ferme	<b>La Pradera</b>
Producteur	<b>Oscar Daza</b>
Espèce	<b>Arabica</b>
Variétés	<b>Wush wush</b>
Process	<b>Honey</b>
Séchage	<b>Séchoir mécanique</b>
Altitude	<b>1800</b>
Période de récolte	<b>Septembre - Décembre</b>
Type de récolte	<b>Manuelle</b>

