



À PROPOS DE CE CAFÉ

Dans le coin nord-ouest du Huila, là où les Andes rencontrent la haute vallée du Magdalena, les paysages caféiers de Palermo se déploient entre montagnes, forêts, rivières et terres agricoles fertiles. Ce lot naturel représente le caractère de ce terroir unique, issu de plusieurs fermes situées entre 1 600 et 1 800 mètres d'altitude, où le café pousse dans des conditions façonnées par la biodiversité, d'abondantes ressources en eau et des microclimats variés.

Produit à partir des variétés Castillo et Colombia, les cerises sont récoltées de manière sélective et traitées selon une méthode naturelle prolongée qui inclut une fermentation anaérobie d'environ 235 heures. Cette approche minutieuse permet au fruit de s'exprimer pleinement tout en préservant la structure et l'équilibre qui définissent les cafés du Huila. Le résultat est une tasse à la sucrosité prononcée, à l'intensité de fruits mûrs et à la complexité structurée qui reflète à la fois des pratiques post-récolte soignées et la richesse de l'écosystème environnant.

Espèce	Arabica
Variétés	Castillo
Process	Nature
Séchage	Séchoir mécanique
Altitude	1600 - 1800
Période de récolte	Mai - Juillet
Type de récolte	Manuelle

