



À PROPOS DE CE CAFÉ

Cultivé au cœur des Andes centrales de Colombie, ce café reflète la richesse des sols volcaniques, le climat montagnard et les écosystèmes florissants qui façonnent son profil unique en tasse. Avec ses notes florales et aromatiques, il se distingue comme une véritable expression de son origine, reconnue dans la région comme une «Slow Town» pour son harmonie avec la nature et les traditions.

Cultivé par des familles de petits producteurs ayant préservé des variétés traditionnelles telles que Caturra et Typica, aux côtés de Castillo et Cenicafé 1, Pincelito allie pureté génétique et constance des saveurs. Ces variétés, profondément adaptées aux sols et microclimats locaux, offrent une tasse équilibrée, distinctive et pleine de caractère.

Le nom Pincelito rend hommage à une délicate fleur sauvage (*Emilia sonchifolia*) que l'on trouve souvent dans les champs de café.

Producteur	Sudus
Espèce	Arabica
Process	Lavé
Séchage	Sous serres
Altitude	1500-1750
Période de récolte	Mai - Juillet
Type de récolte	Manuelle

