



## À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce Pink Bourbon provient de la Finca El Porvenir, nichée dans les montagnes de Totoró, Cauca, où les sols volcaniques, l'air frais des montagnes et la riche biodiversité créent un environnement idéal pour la production de café de haute qualité. La variété elle-même (un hybride naturel rare de Bourbon rouge et jaune) est connue pour son caractère vif, sa complexité florale et sa structure élégante.

À El Porvenir, ce Pink Bourbon est entièrement lavé, avec une fermentation contrôlée et un lavage manuel minutieux pour préserver la clarté et l'intégrité de la tasse. Cultivé en haute altitude et traité avec précision, ce café révèle un profil lumineux, propre et vibrant.

Dans la tasse, attendez-vous à un éclat d'agrumes, un corps soyeux et une douceur raffinée, avec des notes de fleur d'oranger, de mandarine, de fruits rouges et des touches de thé noir. La note finale est persistante, florale et rafraîchissante.

Ferme	<b>El Porvenir - Tambo</b>
Producteur	<b>Pedro Fabian</b>
Espèce	<b>Arabica</b>
Variétés	<b>Bourbon rose</b>
Process	<b>Lavé</b>
Séchage	<b>Sous serres</b>
Altitude	<b>2150</b>
Période de récolte	<b>Mars</b>
Type de récolte	<b>Manuelle</b>

