



À PROPOS DE CE CAFÉ

Cultivé par Oscar Realpe dans la région montagneuse de Totoró, Cauca, ce Castillo Naturel est un café audacieux et expressif, façonné par les conditions uniques de son origine. La combinaison d'altitude, de récolte sélective et d'un process de fermentation prolongé donne une tasse pleine d'intensité et de caractère.

Attendez-vous à un profil vibrant avec des notes de fruits prononcées (baies mûres, douceur tropicale et complexité proche du vin), équilibrées par un corps rond et une finition douce.

Oscar est convaincu que l'altitude, la cueillette soignée et la fermentation sont essentielles pour révéler tout le potentiel de cette variété, et son approche minutieuse se ressent dans chaque gorgée.

Ferme	El Porvenir - Totoro
Producteur	Oscar Realpe
Espèce	Arabica
Variétés	Castillo
Process	Nature
Séchage	Sous serres
Altitude	2000
Période de récolte	Mai
Type de récolte	Manuelle

