



À PROPOS DE CE CAFÉ

Niché dans les collines baignées de brume de Planadas, Tolima, La Manoa est bien plus qu'une ferme caféière. C'est la concrétisation d'un rêve familial façonné par des générations de passion et de dévouement envers le café. Élevé par des parents producteurs de café, José Edwin Garzón a appris le métier dès son plus jeune âge, assimilant le savoir-faire, la discipline et la passion qui caractérisent la culture caféière colombienne. Lorsque l'opportunité d'acquérir La Manoa s'est présentée il y a quelques années, ce qui n'était jusqu'alors qu'une aspiration familiale partagée est enfin devenu réalité.

Le nom de la ferme reflète son esprit. Inspiré du mot latin manus, symbole d'union et d'espoir, La Manoa témoigne de la force de la famille, de la persévérance et de la conviction qu'un grand café prend racine dans des fondations solides. Aujourd'hui, José Edwin, aux côtés de ses parents, continue de cultiver la terre tout en préservant les pratiques traditionnelles qui ont guidé leur parcours caféier depuis des décennies.

Ferme	La Manoa
Producteur	Jose Edwin Barzon
Espèce	Arabica
Variétés	Caturra, Typica, Bourbon rose
Process	Lavé
Séchage	Sous serres
Altitude	1780-2100
Période de récolte	Mai - Juillet
Type de récolte	Manuelle

