



À PROPOS DE CE CAFÉ

À la Finca La Manoa, cette variété est travaillée selon le process nature, qui consiste à sécher les grains avec la cerise entière, dans des conditions soigneusement contrôlées de température, d'humidité et de circulation d'air. Ce process permet aux sucres naturels et aux arômes du fruit de mieux s'intégrer au grain, donnant une tasse plus complexe, avec une douceur intense, une acidité vive et un corps crémeux et rond.

Le Wush Wush naturel se distingue par des notes de fruits tropicaux mûrs, de fleur d'oranger et de raisin rouge, avec une longue finale propre et élégante.

Ce procédé à La Manoa met en valeur le potentiel aromatique de la variété tout en reflétant une approche post-récolte précise et attentive, conçue pour produire des lots uniques et de grande qualité.

Ferme	La Manoa
Producteur	Jose Edwin Barzon
Espèce	Arabica
Variétés	Wush wush
Process	Nature
Séchage	Sous serres
Altitude	1780 - 2100
Période de récolte	Mai - Juillet
Type de récolte	Manuelle

