



À PROPOS DE CE CAFÉ

À 1 650 mètres d'altitude, les températures plus fraîches ralentissent la maturation des cerises. Cela permet aux grains de développer une plus grande densité et une teneur en sucres plus élevée, ce qui se traduit par une tasse plus complexe, une acidité citrique vive, une douceur marquée et un corps soyeux.

Le sol volcanique enrichit l'environnement avec des cendres naturellement riches en potassium, phosphore et autres micronutriments. Les sols andisols, typiques des régions volcaniques, assurent un excellent drainage tout en retenant l'humidité. Ces conditions contribuent à une tasse propre, aux notes minérales raffinées, avec une longue finale et une acidité pétillante.

Le lac Coatepeque joue un rôle essentiel dans la régulation du climat. Il génère des brumes et stabilise les températures tout au long de la journée. Le flanc de la montagne bénéficie des brises chaudes du Pacifique pendant la journée, suivies de brumes fraîches en soirée.

Ferme	Finca San José
Producteur	Florence Mathies
Espèce	Arabica
Variétés	Pacamara
Process	Lavé
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1300 - 1650
Période de récolte	Février - Mars
Type de récolte	Manuelle

