



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le café Tirtira Goyo est produit à une altitude comprise entre 2000 et 2350 mètres dans l'appellation Guji. Son nom provient du village où se situe la station de séchage.

« Tirtira » signifie littéralement avoir une forte personnalité, être intrépide. Goyo est le nom d'un caféiculteur qui a vécu ici il y a de nombreuses années et a marqué les esprits par sa ténacité et son caractère.

Le village, la station de séchage et maintenant ce café, traité en méthode naturelle anaérobie, rendent hommage à cet ancien personnage local, Goyo, le caféiculteur audacieux, qui inspire encore aujourd'hui les jeunes producteurs !

Après la récolte, les cerises sont placées dans des fûts et privées d'oxygène pendant 72 heures pour la fermentation, sans levure. Les cerises sont ensuite placées sur des lits surélevés pendant 2 à 3 semaines, jusqu'à ce qu'elles atteignent le niveau d'humidité idéal.

Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Nature Anaérobie
Séchage	Lits de séchage
Altitude	2000 - 2350
Période de récolte	Novembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

