



À PROPOS DE CE CAFÉ

La famille de Francisco Adolfo Quezada Montenegro se consacre à la production de café depuis plus de 100 ans. Elle en est actuellement à la cinquième génération de producteurs de café de spécialité. Les variétés cultivées par la famille sont les suivantes : Bourbons, Geshas, Pacamara et Paches.

Ce lot de Bourbon Rouge provient de la ferme la Vizcaya, dont la famille est propriétaire depuis plus de 40 ans. Là-bas, comme dans l'autre ferme de Francisco, La Labor, au cœur de Guatemala City, l'accent est mis sur la qualité, de l'environnement dans lequel poussent ses caféiers jusqu'à la récolte et au contrôle du process.

Après la récolte, les cerises fermentent plusieurs heures dans une cuve, dans laquelle le producteur injecte du dioxyde de carbone (co2). C'est ce que l'on appelle la fermentation carbonique, une technique répandue chez les vigneron, pour développer les arômes fruités. Ensuite, les cerises séchent sur patios, entre 20 et 30 jours selon la météo.

Ferme	Vizcaya
Producteur	Francisco Quezada
Espèce	Arabica
Variétés	Bourbon rouge
Process	Fermentation Carbonique
Séchage	20 jours patios
Altitude	1700
Période de récolte	Décembre - Mars
Type de récolte	Manuelle

