

LOS MANANTIALES

Guatemala • Nuevo ORIENTE • Jutiapa



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce lot de Pacamara rouge vient d'une parcelle que Ronald Pivaral, le producteur, a baptisé Los Encinos. Cela signifie « les chênes », en rapport à ces arbres qui entourent la parcelle, située à 1850 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Dans sa ferme, Ronald Pivaral utilise principalement du fumier et de la chaux en guise de fertilisants. Quand les feuilles des chênes tombent, elle permet aussi de nourrir naturellement le sol, tout en retenant l'eau de pluie.

Pour constituer ce lot, les cerises les plus mûres ont été cueillies pour garantir le plus haut taux de sucre possible. Après la récolte, les cerises sont placés sur des lits surélevés, où elles sèchent entre 15 et 25 jours. Durant ce temps, les cerises sont triées en continu, toutes les 30 minutes, à la main, pour un séchage homogène.

Ferme	Los Manantiales
Producteur	Ronald Pivaral
Espèce	Arabica
Variétés	Pacamara
Process	Nature
Séchage	28 jours lits de séchage
Altitude	1850
Période de récolte	Janvier - Avril
Type de récolte	Manuelle

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

