LOS MANANTIALES

Guatemala • Nuevo ORIENTE • Jutiapa



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce lot de geisha provient d'une parcelle que le producteur Ronald Pivaral a baptisé "Les pins", en rapport aux pins qui permettent à ses caféiers de pousser sous ombrage, à 1900 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Là-bas, le sol est principalement fertilisé au naturel, avec de la chaux et de la matière organique, notamment du fumier. La combinaison de ces éléments contribue à nourrir le sol comme il faut pour les caféiers. La matière organique provient en grande partie des arbres qui entourent la parcelle.

Seules les cerises les plus mûres sont récoltées pour garantir un taux de sucre élevé. Après la récolte, les cerises sont lavées et dépulpées le plus rapidement possible, pour une tasse très propre. Les cerises sont dépulpées sans eau pour conserver un maximum de mucilage.

Ensuite, les cerises sont placées dans un bac de béton où elles fermentent durant 48h.

Ferme	**Los Manantiales**
Producteur	**Ronald Pivaral**
Espèce	**Arabica**
Variétés	**Geisha**
Process	**Lavé**
Séchage	**Patios**
Altitude	**1900**
Période de récolte	**Janvier - Avril**
Type de récolte	**Manuelle**

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR