



À PROPOS DE CE CAFÉ

"Notre ferme est située sur un sol volcanique riche, à flanc du volcan Atitlán, s'élevant au-dessus du lac Atitlán, où le vent du sud apporte presque chaque jour une couverture nuageuse humide, offrant ainsi une ombre naturelle aux caféiers en après-midi."

La Finca Pampojilá a été fondée et officiellement enregistrée à la fin du XIXe siècle. Depuis plus de 150 ans, la ferme produit du café dans les magnifiques montagnes situées au sud du lac Atitlán, et elle est reconnue depuis de nombreuses décennies pour la grande qualité de ses cafés. En 2012, la famille de Alex Herrera a acquis la finca et l'a rénovée après les inondations causées par la tempête tropicale Agatha. Grâce à la plantation de meilleures variétés de café Arabica, ils ont pu constater une amélioration rapide de la production, de la qualité et de la santé des plants.

À la Finca Pampojilá, l'agriculture régénératrice est au cœur du modèle de production, avec pour objectif de restaurer et d'enrichir les écosystèmes agricoles tout en produisant un café de haute qualité.

Ferme	Pampojila
Producteur	Alex Herrera
Espèce	Arabica
Variétés	Caturra rouge
Process	Lavé
Séchage	14 jours patios
Altitude	1500 - 1700
Période de récolte	Décembre - Avril
Type de récolte	Manuelle

