



À PROPOS DE CE CAFÉ

Dilia est une célébration de l'héritage familial et de la vision qui a contribué à façonner Café Primitivo. Nommé d'après la mère d'Ana María Donneys, ce café honore la femme qui a planté les premiers arbres de Bourbon Rose sur la ferme Primavera, bien avant que cette variété ne soit reconnue pour sa qualité exceptionnelle. Alors que ces premières récoltes étaient vendues comme du café conventionnel, elle était convaincue que l'avenir de la ferme résidait dans le café de spécialité, simant ainsi les graines de ce qui allait devenir l'une de ses offres les plus distinctives.

Aujourd'hui, Dilia incarne les qualités qu'Ana María retient le plus de sa mère : la douceur, la vivacité, la générosité et le caractère. Cultivée à 1 600 mètres d'altitude dans les montagnes du Quindío, la variété Bourbon Rose s'épanouit sous des températures fraîches, un ensoleillement abondant et de douces brises montagnardes. Ces conditions permettent aux cerises de développer une douceur exceptionnelle, dépassant régulièrement 20° Brix et fournissant une matière première idéale pour le traitement naturel.

Ferme	La Primavera
Producteur	Ana Donneys
Espèce	Arabica
Variétés	Bourbon rose
Process	Nature
Séchage	Sous serres
Altitude	1550-1700
Période de récolte	Mai - Juillet
Type de récolte	Manuelle

