



À PROPOS DE CE CAFÉ

Niché dans les hautes terres de Planadas, dans le Tolima, la Finca La Manoa est une ferme familiale où le café est cultivé dans le plus grand respect de la tradition et de la nature. Depuis des générations, la famille préserve et transmet son savoir-faire paysan, en associant les pratiques héritées à une recherche continue de qualité et d'expression variétale.

Ce Geisha est cultivé entre 1 810 et 2 100 mètres d'altitude, où les conditions environnementales de la ferme permettent à la variété de s'épanouir et d'exprimer pleinement son caractère unique. Une récolte manuelle minutieuse se concentre exclusivement sur les cerises mûres et surmûres, garantissant une qualité de fruit optimale avant le début du traitement.

Après la récolte, les cerises subissent une flottation avant d'être scellées dans des sacs pour environ 80 heures de fermentation anaérobie contrôlée. Cette approche méticuleuse renforce la complexité tout en préservant la clarté et l'équilibre.

Ferme	La Manoa
Producteur	Jose Edwin Barzon
Espèce	Arabica
Variétés	Geisha
Process	Nature
Séchage	Sous serres
Altitude	1780 - 2100
Période de récolte	Mai - Juillet
Type de récolte	Manuelle

