



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est produit au coeur des montagnes Dipilto, à proximité de la frontière avec le Honduras. Il est cultivé sur un sol sablonneux, à une altitude comprise entre 1200 et 1700 mètres. Les caféiers sont produits sous ombrage (70% avec des essences variées), avec une fertilisation des sols et des plantes respectant l'environnement.

Ce café est produit à 100% avec la variété Maracaturra et subit un traitement par voie lavée. Ce sont les cerises récoltées dans la partie la plus haute de la ferme qui sont ainsi préparées par voie humide. Le process est assez classique puisque les cerises sont dépulpées, fermentées, lavées puis séchées sur patio.

Le Maracaturra de Buenos Aires Estate offre une tasse propre pour un café très particulier aux notes florales et à la belle acidité autour de notes d'orange et de pêche. Son corps est délicat, crémeux avec une belle longueur en bouche.

Ferme	Buenos Aires
Espèce	Arabica
Variétés	Maracaturra
Process	Nature
Séchage	Patios
Altitude	1200 - 1500
Période de récolte	Novembre - Mars

