



À PROPOS DE CE CAFÉ

Pour la famille Garzón Bolaños, le café a toujours été un mode de vie. À la Finca La Manoa, à Planadas, Tolima, des générations d'expérience ont façonné une approche agricole ancrée dans la patience, l'observation et le respect de la terre. Ces valeurs prennent vie dans ce Geisha lavé, un café qui parle tout autant des personnes qui le façonnent que du terroir où il est cultivé.

S'élevant entre 1 810 et 2 100 mètres d'altitude, la ferme offre les conditions idéales pour que cette variété renommée développe tout son potentiel. Seules les cerises mûres rigoureusement sélectionnées sont récoltées avant de suivre un traitement par voie humide conçu pour souligner la clarté et la précision. Une fermentation contrôlée, un lavage minutieux et un séchage lent créent un café qui équilibre l'élégance avec une forte identité de son terroir.

L'engagement de la famille va bien au-delà de la récolte.

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

